

说明书：MWP 338 & MWP 339 (荷兰)

技术要求

1. 印刷字体、图案应鲜明、亮丽，无漏印、错印、倾斜等缺陷。
2. 尺寸规格: A5版(长×宽=210mm×145mm)公差±5mm, 70 克/平方米。
3. 纸张页数:24张。
4. 印刷颜色:单墨黑白。
5. 符合惠而浦中国关于RoHS指令的《保证书》要求。

④				
③				
②	FCI139软件及流程时间更改	张丽贞	20200228	
①	FCI软件及流程时间更改	张丽贞	20190823	

说明书
(荷兰语)

惠而浦 (中国) 股份有限公司

图 样 标 记	重 量	比 例
		1:1

销 售 地

欧洲	标记	处数	更改理由	签 字	日 期
----	----	----	------	-----	-----

个 / 台

设计		标准化		
----	--	-----	--	--

1

校 核		审 批		
-----	--	-----	--	--

原使用机型

会 签		日 期		
-----	--	-----	--	--

双胶纸

共	1	张	第	1	张
部件编号	432E15A004252B				

SUPREMECHEF

Voor model MWP 338 / MWPN 338 en MWP 339

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادخت سال تاميل عت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

INSTALLATIE

INSTALLATIE	3
-------------------	---

VEILIGHEID

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
STORINGEN OPSPOREN	5
VEILIGHEIDSMATREGELEN	6

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

ACCESSOIRES	7
ONDERHOUD EN REINIGING	8

BEDIENINGSPANEEL

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL	9
BESCHRIJVING DISPLAY	11

ALGEMEEN GEBRUIK

STAND-BY-MODUS	12
STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT	12
DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN	12
VOEDSEL TOEVOEGEN / ROEREN / OMDRAAIEN	12
DRAAIPLATEAU STOPPEN	13
CLOCK (KLOK)	14

BEREIDINGSFUNCTIE

JET START	15
MICROWAVE (MAGNETRON)	16
GRILL	17
FORCED AIR (HETE LUCHT)	18
DUAL CRISP	19
JET DEFROST (SNEL ONTDOOIEN)	23
6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE SNEL OPWARMEN)	24
COMBI (MICROWAVE (MAGNETRON) + GRILL)	25
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR (MAGNETRON + HETE LUCHT))	26
KEEP WARM (WARM HOUDEN)	27
6TH SENSE DUAL STEAM (DUBBELE STOOMPAN)	28
DUAL CRISP FRY	32
CHEF MENU (CHEFMENU)	34
6TH SENSE CHEF MENU (CHEFMENU)	39
AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)	44
SPECIAL MENU (SPECIAAL MENU)	43

MILIEUTIPS

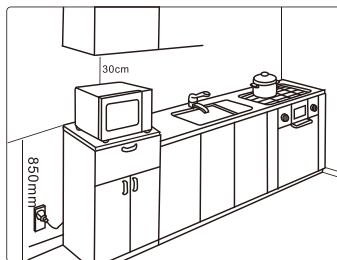
MILIEUTIPS	45
TECHNISCHE SPECIFICATIES	48

INSTALLATIE

VOORDAT U AANSLUIT

Plaats de magnetron op een afstand vanaf andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de magnetron blijven.

De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst. Deze magnetron mag niet worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer. Plaats de linkerkant (vooraanzicht) van de magnetron NIET tegen een muur!



- * Verwijder niet de inlaatbeschermingsplaten van de magnetron die zich op de zijkant van de ovenruimte bevinden. Deze zorgen ervoor dat geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.
- * Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning bij u thuis.
- * Plaats de magnetron op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de magnetron en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de magnetron voorzichtig.
- * Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de magnetron vrij kan stromen.
- * Controleer of het toestel niet beschadigd is. Controleer of de deur van de magnetron goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de magnetron leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.
- * Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.
- * Gebruik geen verlengkabel: Als de voedingskabel te kort is, moet u een erkende elektricien of onderhoudstechnicus vragen een stopcontact te installeren bij het toestel.

! WAARSCHUWING:

- * **Onjuist gebruik van de geaarde stekker kan leiden tot het risico op een elektrische schok.**
- * **Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of onderhoudstechnicus als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als u twijfelt of de magnetron op de juiste manier geaard is.**

! OPMERKING:

We adviseren om de beschermende film te verwijderen vanaf het bedieningspaneel en de kabelbinde van het netsnoer voordat u de magnetron voor het eerst gebruikt.

NA HET AANSLUITEN

- * De magnetron kan alleen worden gebruikt als de deur van de magnetron stevig is gesloten.
- * Plaats de magnetron niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.
- * De aarding van dit toestel is verplicht. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan objecten, voortvloeiend uit het niet naleven van deze vereiste.
- * De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze aanwijzingen zorgvuldig en bewaar ze voor raadplegen in de toekomst

- * Als het materiaal in of buiten de magnetron ontbrandt of als rook wordt uitgestoten, moet u de magnetrondeur gesloten houden en de magnetron uitschakelen. Trek de voedingskabel uit het stopcontact of sluit de voeding af bij de zekering of de stroomonderbreker in de meterkast.
- * Laat de magnetron niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

WAARSCHUWING:

- * Als de deur of de deurafdichting beschadigd is, mag de magnetron niet worden gebruikt tot dit is gerepareerd door een bevoegd persoon.

WAARSCHUWING:

- * Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

WAARSCHUWING:

- * Verwarm vloeistoffen en ander voedsel niet in afgesloten bakjes omdat deze kunnen ontploffen.

WAARSCHUWING:

- * Als het apparaat wordt gebruikt in de gecombineerde stand, mogen kinderen de magnetron uitsluitend onder ouderlijk toezicht gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

WAARSCHUWING:

- * Het toestel en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de magnetron niet aanraakt.
- * Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik warm worden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij ze permanent onder toezicht staan.
- * De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voeding of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponsen, vochtige doeken en soortgelijke zaken, vormen een risico op letsels, ontsteking of brand.
- * Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en de berokken gevaren begrijpen.
- * Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. Houd het toestel en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- * Gebruik uw magnetron niet om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.

WAARSCHUWING:

- * Gebruik de magnetron niet voor het opwarmen van producten in luchtdicht afgesloten verpakkingen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.

WAARSCHUWING:

- * De deurafdichtingen en de gebieden rond de deurafdichting moeten regelmatig worden geïnspecteerd op schade. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.

OPMERKING:

De apparaten zijn niet bedoeld om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

- * Laat de magnetron niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!
- * Geen brandbare materialen in of in de nabijheid van de magnetron verwarmen of gebruiken. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.
- * Gebruik de magnetron niet voor het drogen van textiel, papier, kruiden, hout, bloemen of andere brandbare materialen. Er kan brand ontstaan.
- * Gebruik geen corrosieve chemicaliën of stoom in dit toestel. Dit type magnetron is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.
- * Hang/plaats geen zware items aan/op de deur omdat dit de opening en scharnieren van de oven kan beschadigen. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

STORINGEN OPSPOREN

OPMERKING:

Als de magnetron niet werkt, mag u geen serviceoproep plaatsen zolang u de volgende controles niet hebt uitgevoerd:

- * Het draaiplateau en de plateaudrager staan op hun plaats.
- * De stekker zit goed in het stopcontact.
- * De deur is goed gesloten.
- * Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er spanning staat op het stopcontact.
- * Controleer of de oven voldoende ventilatie heeft.
- * Wacht 10 minuten en probeer dan nog eens de magnetron te gebruiken.
- * Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo kunt u kosten voor onnodige telefoongesprekken besparen.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de magnetron door te geven (zie het serviceplaatje).

Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.

WAARSCHUWING:

- * Verwijder geen beschermkappen.
- * Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur

worden uitgevoerd. Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

ALGEMEEN

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en voor gelijksoortige toepassingen zoals:

- * Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
- * boerderijen;
- * door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- * bed and breakfast-type omgevingen.

Ander gebruik is niet toegestaan (zoals verwarmingsruimten).

! OPMERKING:

- * Het toestel mag niet worden gebruikt zonder dat er voedsel in de oven zit wanneer u microgolven gebruikt. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.
- * De ventilatiegaten van de magnetron mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de magnetron schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.
- * Als u het gebruik van de magnetron uittest, kunt u er een glas water in plaatsen. Het water absorbeert de microgolvenenergie en de magnetron raakt niet beschadigd.
- * Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.
- * Gebruik het apparaat niet naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.
- * Gebruik de ovenruimte niet voor opslagdoeleinden.
- * Verwijder metalen sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
- * Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- * Gebruik ovenlappen of -handschoenen om brandwonden te voorkomen wanneer u containers, magnetrononderdelen en pannen na de bereiding aanraakt.

VLOEISTOFFEN

• bijv. drank of water. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

- * Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
- * Roer de vloeistof om alvorens de container in de magnetron te zetten.
- * Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de container voorzichtig uit de magnetron.

OPGELET








Als u babyvoeding of vloeistoffen in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.

Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijderd!

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

ACCESSOIRES

- * Er zijn een aantal accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- * Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de magnetron en microgolven doorlaat.
- * Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de magnetron.
- * Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen. Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de magnetron terwijl deze in gebruik is, kunnen er vonken overschieten die de magnetron kunnen beschadigen.
- * Metalen containers voor voedsel en drank zijn niet toegestaan voor opwarmen in de magnetron.
- * Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken of de draaiplateaufunctie stoppen (zie Grote schalen).

Voedingsaccessoire		Hint
	Plateaudrager	Gebruik de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager. Plaats de plateaudrager in de oven.
	Glazen draaiplateau	Gebruik het glazen draaiplateau met alle bereidingsmethoden. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden. Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.
 <p>DEKSEL BOVENSTE ROOSTER MIDDELSTE CONTAINER ONDERSTE ROOSTER ONDERKANT</p>	Dubbele stomer (alleen beschikbaar bij MWP 339)	Stoom voedsel dubbel met sensorregeling. Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.
 	Hoog rooster Laag rooster	Gebruik het hoge rooster wanneer u eten bereidt met de functie Combi (Magnetron + Grill). Gebruik het lage rooster wanneer u voedsel bereidt met Hete lucht of Combi (magnetron + hete lucht).
	Crispplaat	Plaats het voedsel direct op de crispplaat. De crispplaat mag voor het gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min). Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt. Zet geen keukengerei op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.
	Crisphandgreep	Gebruik de crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.

ONDERHOUD EN REINIGING

- * Als de magnetron niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het magnetronoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- * Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de magnetron beschadigen. Gebruik een doek met een zacht schoonmaakmiddel of een tissue met glasreinigingsmiddel. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.
- * Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst hebt, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.
- * Gebruik een zachte en vochtige doek met een mild reinigingsmiddel om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.
- * Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.
- * De oven moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.
- * Reiniging is het enige onderhoud dat normaal is vereist. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.
- * Spuit niet direct op de magnetron.
- * Deze oven is ontworpen om te werken met geïnstalleerd draaiplateau.
- * Gebruik de magnetron niet wanneer het draaiplateau is verwijderd.
- * Zorg dat zich geen vet of voedseldeeltjes opstapelen rond de deur. Kook voor hardnekkig vuil gedurende 2 a 3 minuten een kop water in de magnetron. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.
- * U hebt geen last van luchtjes als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het glazen draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.
- * Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte en vochtige doek met een zacht schoonmaakmiddel.
- * Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

OPMERKING:

- * Het zou kunnen gebeuren dat enige verdamping/condensatie plaatsvindt gedurende de bereidingscyclus. Dit heeft geen invloed op de bereidingsresultaten omdat het niet afhangt van problemen betreffende kwaliteit/uitvoering.

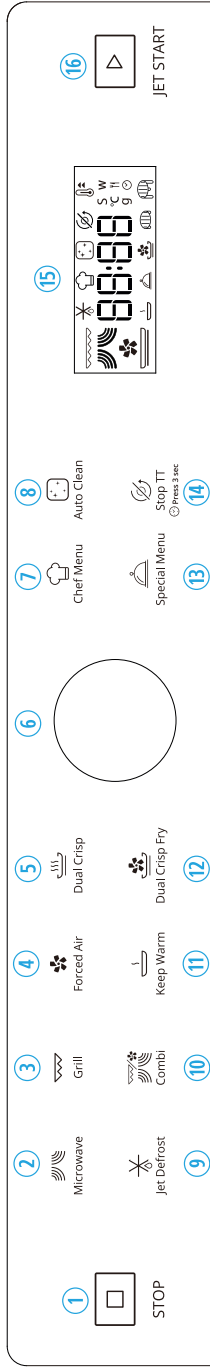
ZORGVULDIGE REINIGING:

- * De crispplaat moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een mild reinigingsmiddel.
- * Laat de crispplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- * Dompel de crispplaat niet onder in water en spoel de plaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crispplaat beschadigen.
- * Gebruik geen staalwollen sponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

- Plateaudrager
- Rooster
- Crisphandgreep
- Glazen draaiplateau
- Stoomaccessoire

BEDIENINGSPANEEL (MWP 338 / MWPN 338)



1 Toets Stop

Gebruik deze toets om een magnetronfunctie te stoppen of te resetten.

2 Toets Microwave (Magnetron)

Gebruik deze toets om de magnetronfunctie te selecteren.

3 Toets Grill

Gebruik deze toets om de functie Grillen te selecteren.

4 Toets Forced Air (Hete Lucht)

Gebruik deze toets om de functie Hete Lucht (met voorverwarming) te selecteren.

5 Toets Dual Crisp

Gebruik deze toets om de functie Dual Crisp te selecteren.

6 Toets/knop Confirmation (Bevestiging)

Gebruik deze om de keuze te bevestigen/de waarde aan te passen.

7 Toets Chef Menu (Chefmenu)

Gebruik deze toets voor toegang tot automatische recepten.

8 Toets Auto Clean (Automatische Reiniging)

Gebruik deze toets om de functie automatische reiniging te selecteren.

9 Toets Jet Defrost (Snel Ontdooien)

Gebruik deze toets om de functie Snel ontdooien te selecteren.

10 Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air)

(Combi (Magnetron + Grill) / Combi (Magnetron + Hete Lucht)
Gebruik dit om de functie Combi (Magnetron + Grill) of Combi (Magnetron + Hete Lucht) te selecteren.

11 Toets Keep warm (Warm Houden)

Gebruik dit om de functie Warm houden te selecteren.

12 Toets Dual Crisp Fry

Gebruik deze toets om de functie Dual Crisp Fry bakken te selecteren.

13 Toets Special Menu (Speciaal Menu)

Gebruik deze toets voor de handige speciale functies.

14 Toets Stop Turntable (Draaiplateau Stoppen)

* Gebruik deze functie als u zeer grote schalen moet gebruiken die niet vrij in de oven kunnen draaien. Dit werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties:

- Forced Air (Hete Lucht)
- Combi (Microwave + Forced Air (Magnetron + Hete Lucht))
- * Houd deze toets 3 seconden ingedrukt voor overschakeling naar de klokinstelmodus.

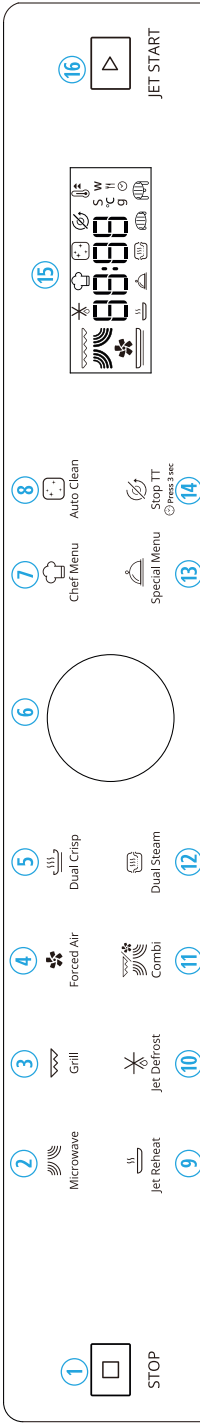
15 Beeldscherm

Het display toont de gebruiksinformatie.

16 Toets Jet Start

Gebruik deze toets om de functie Magnetron met max. vermogen snel te starten.

BEDIENINGSPANEEL (MWP 339)



1 Toets Stop

Gebruik deze toets om een magnetronfunctie te stoppen of te resetten.

2 Toets Microwave (Magnetron)

Gebruik deze toets om de magnetronfunctie te selecteren.

3 Toets Grill

Gebruik deze toets om de functie Grillen te selecteren.

4 Toets Forced Air (Hete Lucht)

Gebruik deze toets om de functie Hete lucht (met voorverwarming) te selecteren.

5 Toets Dual Crisp

Gebruik deze toets om de functie Dual Crisp en de functie Automatisch crisp bakken te selecteren.

6 Toets/knop Confirmation (Bevestiging)

Gebruik deze om de keuze te bevestigen/de waarde aan te passen.

7 Toets Chef Menu (Chefmenu)

Gebruik deze toets voor toegang tot automatische recepten.

8 Toets Auto Clean (Automatische Reiniging)

Gebruik deze toets om de functie automatische reiniging te selecteren.

9 Toets Jet Reheat (Snel Opwarmen)

Gebruik deze toets om de functie Sensor opwarmen te selecteren.

10 Toets Jet Defrost (Snel Ontdooien)

Gebruik deze toets om de functie Snel ontdooien te selecteren.

11 Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Combi (Magnetron + Grill) / Combi (Magnetron + Hete Lucht))

Gebruik dit om de functie Combi (Magnetron + Grill) of Combi (Magnetron + Hete Lucht) te selecteren.

12 Toets Dual Steam (Dubbel Stomen)

Gebruik deze toets om de functie Dubbel stomen te selecteren.

13 Toets Special Menu (Speciaal Menu)

Gebruik deze toets voor de handige speciale functies.

14 Toets Stop Turntable (Draaiplateau Stoppen)

* Gebruik deze functie als u zeer grote schalen moet gebruiken die niet vrij in de oven kunnen draaien. Dit werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties:

- Forced Air (Hete Lucht)

- Combi (Microwave + Forced Air (Magnetron + Hete Lucht))

- * Houid deze toets 3 seconden ingedrukt voor overschakeling naar de klokinstelmodus.

15 Beeldscherm

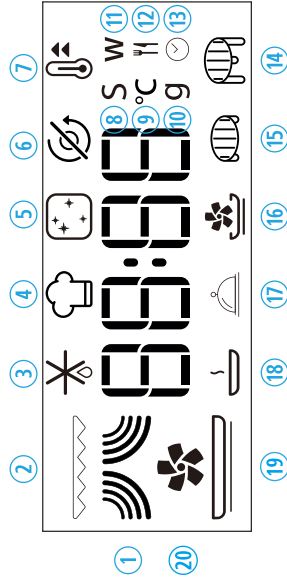
Het display toont de gebruiksinformatie.

16 Toets Jet Start

Gebruik deze toets om de functie Magnetron met max. vermogen snel te starten.

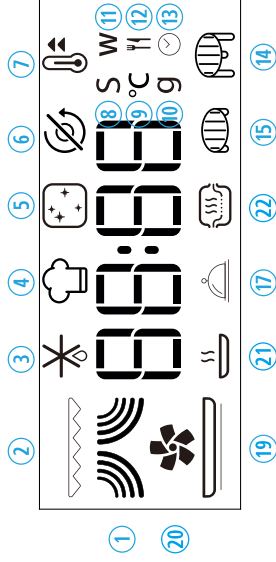
BESCHRIJVING DISPLAY

MWP338 / MWPN 338



- ① Magnetronfunctie
- ② Grill-functie
- ③ Functie Snel ontdooien
- ④ Functie Chefmenu
- ⑤ Functie Automatische Reiniging
- ⑥ Functie Draaiplateau stoppen
- ⑦ Functie Voorverwarmen
- ⑧ Pictogram seconden
- ⑨ Pictogram Celsius
- ⑩ Pictogram Grammen
- ⑪ Pictogram Watt
- ⑫ Pictogram selectie voedselcategorie

MWP 339



- ⑬ Duur bereidingscyclus
- ⑭ Pictogram Hoog rooster
- ⑮ Pictogram Laag rooster
- ⑯ Functie Dual Crisp Fry
- ⑰ Functie Speciaal menu
- ⑱ Functie Warm houden
- ⑲ Functie Dual Crisp Fry
- ⑳ Functie Hete lucht
- ㉑ Functie Snel opwarmen
- ㉒ Functie Dubbel stomen



STAND-BY-MODUS

- * Als de gebruiker gedurende 15 minuten geen interactie heeft met de magnetron, gaat deze naar de modus Stand-by. Druk op een willekeurige knop om af te sluiten.



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

- * Deze automatische beveiliging wordt geactiveerd een minuut nadat de oven teruggekeerd in "stand-by" is.
- * Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders verschijnt het volgende op het display:

door



DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:

- De bereiding kan worden onderbroken om het voedsel te controleren, toe te voegen, om te draaien of om te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 5 minuten lang gehandhaafd.

Verdergaan met de bereiding:

- Sluit de deur en druk op de toets Jet Start. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.

Als u niet verder wilt gaan met uw bereiding, kunt u het volgende doen:

- Het voedsel verwijderen, de deur sluiten en op de toets Stop (Stoppen) drukken.

Wanneer de bereiding klaar is:

- Een akoestisch signaal klinkt eenmaal per minuut gedurende 10 minuten; dit is normaal en geeft aan dat het apparaat afkoelt.
- Afhankelijk van het product kan alles of het volgende doorgaan tijdens deze koelcyclus: ventilator, interne lamp, draaien van draaitafel. Druk indien gewenst op de toets STOP (STOPPEN) of open de deur om het signaal en de koeltijd te stoppen.
- Merk op dat het verkorten of stoppen van deze geprogrammeerde koelcyclus geen negatieve invloed heeft op de werking van het product.



VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN

- Afhankelijk van de geselecteerde functie kan het nodig zijn voedsel toe te voegen/te roeren/om te draaien tijdens de bereiding. In deze gevallen onderbreekt de oven de bereiding en wordt u gevraagd de nodige actie uit te voeren.
- Indien vereist, moet u het volgende doen:
 - * Open de deur.
 - * Voeg voedsel toe, roer het of keer het om (afhankelijk van de vereiste actie).
 - * Sluit de deur en start opnieuw door de toets Jet Start in te drukken.

OPMERKING:

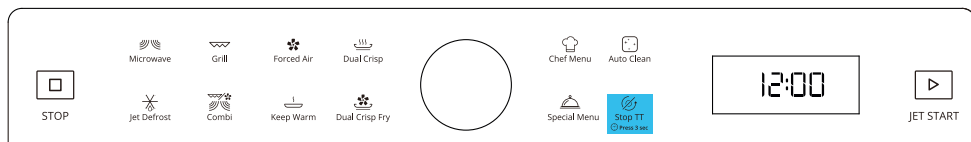
- Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om voedsel te roeren of om te draaien, gaat de oven verder met het bereidingsproces (in dat geval zal het uiteindelijke resultaat wellicht niet optimaal zijn).
- Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om wat voedsel toe te voegen, gaat de oven naar de stand-bymodus.

**DRAAIPLATEAU STOPPEN**

- Om de best mogelijke resultaten te verkrijgen, moet het glazen draaiplateau draaien tijdens de bereiding.
- Als u zeer grote schalen moet gebruiken die niet vrij kunnen draaien in de oven, is het mogelijk het draaien van het glazen draaiplateau te stoppen met de functie Draaiplateau stoppen.
- Deze functie werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties:
 - * Forced Air (Hete Lucht)
 - * Combi (Microwave + Forced Air (Magnetron + Hete Lucht))



CLOCK (KLOK)



Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten op de netstroom (of na een stroomstoring), of door de knop Stop TT (Stoppen TT) 3 seconden in te drukken, gaat het product naar de klokinstellingsmodus.

- 1 Draai aan de draaiknop om de uren in te stellen.
- 2 Druk op de toets Jet Start. / OK De minuten beginnen te knipperen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de minuten in te stellen.
- 4 Druk op de toets Jet Start. / OK De klok is ingesteld.

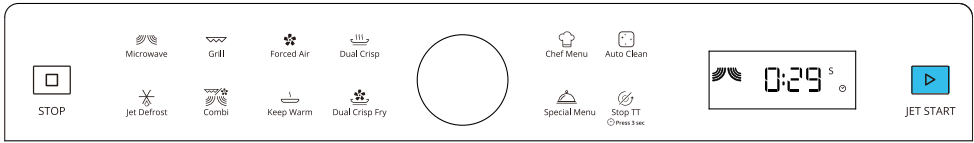
Tips en suggesties:

- Als u tijdens het instellen van de klok op de Stop (Stoppen)-toets drukt, of als de instelling na lange tijd niet is voltooid, verlaat de magnetron de instelmodus en zal de instelling ongeldig zijn. Op het display verschijnt "12:00".



JET START

Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.



① Druk op de toets Jet Start.

- * Als u op de toets Jet Start drukt, start de magnetronfunctie gedurende 30 seconden op maximumvermogen. Bij elke extra druk op de toets Jet Start verlengt de bereidingstijd met 30 seconden.
- * Nadat de functie is gestart, kunt u de draaiknop ook gebruiken om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

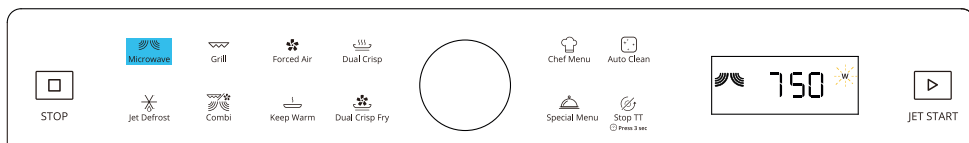
Tips en suggesties:

- Wanneer de oven in Stand-bymodus is, is het mogelijk om de functie Snel starten ook te gebruiken door de draaiknop te draaien om de duur voor Snel starten in te stellen en op de toets Confirmation (Bevestigen) te drukken om de functie te starten.



MICROWAVE (MAGNETRON)

Met de magnetronfunctie kunt u snel voedsel en dranken bereiden of opnieuw verwarmen.



- 1 Druk op de Microwave (Magnetron) toets. 750W verschijnt op het display en het watt-pictogram knippert.
- 2 Draai aan de draaiknop om de vermogenswaarde aan te passen en druk dan op de toets Confirmation (Bevestigen).
- 3 Het display toont de standaard bereidingstijd (30 seconden). Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK
900 W	Verwarmen van dranken, water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
750 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
650 W	Bereiding van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
500 W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	Stoofpotten, smelten van boter.
160 W	Ontdoeien.
90 W	Zachter maken van roomijs, boter en kazen.

Tips en suggesties:

- Om de functie Microwave (Magnetron) op het maximumvermogen te gebruiken, is uw product voorzien van de functie Jet Start. U kunt de functie Microwave (Magnetron) gemakkelijk starten met maximum vermogen door op de toets Jet Start te drukken. Telkens wanneer u opnieuw op de toets Jet Start drukt, verlengt de duur van de functie met 30 seconden. Zie de functie Jet Start op pagina 15 voor meer informatie.
- Het is mogelijk om het vermogensniveau en de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart. Om het vermogen aan te passen, drukt u gewoon op de Microwave (Magnetron) toets en draait u aan de knop om de waarde aan te passen. Om de duur te wijzigen, draait u de draaiknop of drukt u op de toets Jet Start (Snel starten) om de duur van 30 seconden te verlengen.



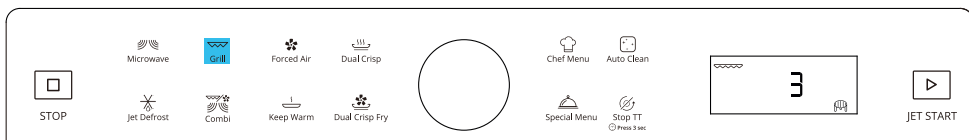
GRILL

Deze functie gebruikt een krachtige kwartsgrill voor het bruinen van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect. Met de grillfunctie kunt u voedsel bruinen, zoals kaastosti's, warme broodjes, aardappelkroketten, sausen, groenten.

Specifiek accessoire:



Hoog rooster



- 1 Druk op de Grilltoets.
- 2 Draai aan de draaiknop om het energieniveau in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen en druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/ toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

	VERMOGENSNIVEAU
1	Laag
2	Medium
3	Hoog

i Tips en suggesties:

- Gerechten als kaas, tosti's, steaks en worstjes plaatst u op het hoge rooster.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- Het is mogelijk de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart.
- Om de duur te wijzigen, draait u de draaiknop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.

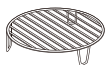


FORCED AIR (HETE LUCHT)

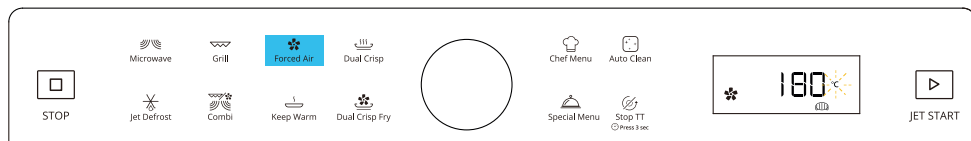
Met deze functie kunt u ovengebakken schotels verkrijgen. Met een krachtig verwarmingselement en ventilator, verloopt de bereidingscyclus net als bij een gewone oven. Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, koekjes, cake, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

Het bereidingsproces wordt vooraf gegaan door een voorverwarmingsfase van de oven om de best mogelijke bakresultaten te verkrijgen.

Specifieke
accessoires:



Laag rooster



- 1 Druk op de toets Hete lucht.
- 2 Draai aan de draaiknop om de voorverwarmingstemperatuur te selecteren en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen. Voordat de temperatuur is bereikt, kan de voorverwarmingstemperatuur worden aangepast tussen 40 en 200°C door te drukken op de toets Hete lucht en te draaien aan de knop. Als de temperatuur is bereikt, klinkt een pieptoon en wordt u gevraagd om voedsel toe te voegen voor de volgende bereidingscyclus.
- 3 Draai na het toevoegen van het voedsel aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 4 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten. .

! OPMERKING:

Zodra het bereidingsproces is gestart:

* Om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten: draai aan de draaiknop of druk op de Jet Start-toets/bevestigingstoets om de bereidingstijd van 30 seconden te verlengen.

i Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rooster om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is.
- U kunt de crispplaat gebruiken als bakplaat wanneer u kleine zaken maakt, zoals koekjes en muffins. Leg de plaat op het lage rooster.



DUAL CRISP (VOOR MODEL MWP 338 / MWPN 338)

Deze exclusieve Whirlpool-functie biedt perfecte goudbruine resultaten, zowel op de bovenste als onderste oppervlakken van het voedsel. Zowel bij magnetron als bij grillbereidingen bereikt de crispplaat snel de juiste temperatuur en begint het voedsel te bruinen en krijgt het zijn krokante laag.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met de functie Dual crisp:

* de crispplaat

* de crisphandgreep voor het hanteren van de warme crispplaat.

Met deze functie kunt u pizza's, quiches en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek en eieren, worstjes, aardappelen, frieten, hamburgers en andere vleessoorten enz. zonder dat u olie hoeft toe te voegen (of door slechts een zeer beperkte hoeveelheid olie toe te voegen).

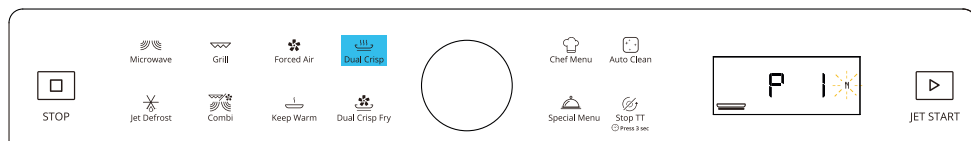
Specifieke accessoires:



Crispplaat



Crisphandgreep



Functie Dual crisp:

- 1 Druk op de toets Dual crisp, druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
- 2 Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

Voor Dual Crisp brood ontdooien:

- 1 Druk op de toets Dual crisp.
- 2 Draai aan de draaiknop om P2 te selecteren voor de functie Dual Crisp brood ontdooien en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
- 4 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.
- 5 Wanneer de voorverwarming is voltooid, zal de oven u vragen het eten toe te voegen. Draai wanneer de oven dit vraagt.

! OPMERKING:

Gebruik de speciale crispplaat. Andere verkrijgbare crispplatten leveren niet het juiste resultaat op bij gebruik van deze functie.

i Tips en suggesties:

- Controleer of de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.
- De oven en de crispplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
- Plaats de hete crispplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- Gebruik ovenhandschoenen of de crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.
- Voordat u voedsel bereidt dat geen lange bereidingstijd (pizza, taarten...) vereist, raden wij aan de crispplaat 2-3 minuten voor te verwarmen.



DUAL CRISP (VOOR MODEL MWP 339)

Deze exclusieve Whirlpool-functie biedt perfecte goudbruine resultaten, zowel op de bovenste als onderste oppervlakken van het voedsel. Zowel bij magnetron- als bij grillbereidingen bereikt de crisplaat snel de juiste temperatuur en begint het voedsel te bruinen en krijgt het zijn krokante laag.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met de functie Dual Crisp:

- * de crisplaat
- * de crisphandgreep voor het hanteren van de warme crisplaat.
- * het hoge rooster (bij koken met de functie Dual Crisp Fry)

Met deze functie kunt u pizza's, quiches en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek en eieren, worstjes, aardappelen, frieten, hamburgers en andere vleessoorten enz. zonder dat u olie hoeft toe te voegen (of door slechts een zeer beperkte hoeveelheid olie toe te voegen).

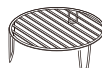
Specifieke accessoires:



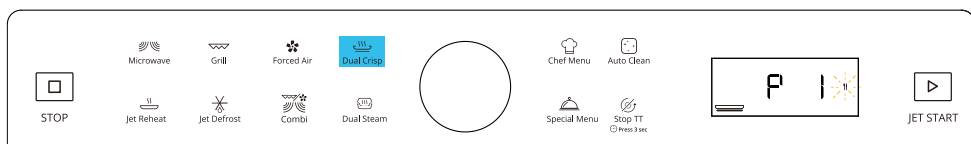
Crisplaat



Crisphandgreep



Hoog rooster (alleen beschikbaar in een recept voor Dual Crisp Fry)



Functie Dual Crisp:

- 1 Druk op de toets Dual Crisp, druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om te bevestigen.
- 2 Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de toets Confirmation (Bevestiging)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

Voor Dual Crisp brood ontdooien:

- 1 Druk op de toets Dual Crisp .
- 2 Draai aan de draaiknop om P2 te selecteren voor de functie Dual Crisp brood ontdooien en druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
- 4 Druk op de toets Confirmation (Bevestiging)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.
- 5 Wanneer de voorverwarming is voltooid, zal de oven u vragen het eten toe te voegen. Draai wanneer de oven dit vraagt.

Functie Dual Crisp bakken:

- 1 Druk op de toets Dual Crisp.
- 2 Draai aan de draaiknop om de recepten voor Dual Crisp Fry (P3-P9) te selecteren en druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
- 4 Druk op de toets Confirmation (Bevestiging)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.








! OPMERKING:

Gebruik de speciale crisplaat. Andere verkrijgbare crisplaten leveren niet het juiste resultaat op bij gebruik van deze functie.

Tips en suggesties:

- Controleer of de crisplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau of het hoge rooster is geplaatst.
- De oven en de crisplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
- Plaats de hete crisplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- Gebruik ovenhandschoenen of de crisphandgreep om de hete crisplaat uit de oven te halen.
- Voordat u voedsel bereidt dat geen lange bereidingstijd (pizza, taarten...) vereist, raden wij aan de crisplaat 2-3 minuten voor te verwarmen.

Gidsen P1-P9:

VOEDINGSGROEP	BEREIDINGS-METHODE	GEWICHT OF TIJD	TIP
<i>P1</i>	 Handmatig Dual Crisp'	Dual Crisp Duur instellen	Verwarm en bereid gewenste voedsel zoals pizza, quiches en ander op deeg gebaseerd voedsel.
<i>P2</i>	 Dual Crisp brood ontdooien:	Dual Crisp 50 - 500 g	Bevroren broodjes, baguettes en croissants ontdooien en verwarmen. De magnetron selecteert automatisch de benodigde bereidingsmethode, tijd en energie.
<i>P3</i>	 Patat	Dual Crisp Fry 300 - 600 g	Vet de crisplaat licht in. Bestrooi de frites met zout voor de bereiding. Omdraaien als de oven dit vraagt.
<i>P4</i>	 Kipnuggets	Dual Crisp Fry 200 - 600 g	Vet de crisplaat licht in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
<i>P5</i>	 Gepaneerde vis	Dual Crisp Fry 250 - 600g	Vet de crisplaat licht in. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
<i>P6</i>	 Kippenvleugels	Dual Crisp Fry 200 - 600 g	Kruid de kippenvleugels. Vet de crisplaat in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
<i>P7</i>	 Aardappel- schijfjes	Dual Crisp Fry 300 - 800 g	Schil en snijd de aardappelen met een dikte van ongeveer 1,5 cm en kruid met zout en olie. Smeer de crisplaat dun in en leg er aardappelschijfjes op. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.



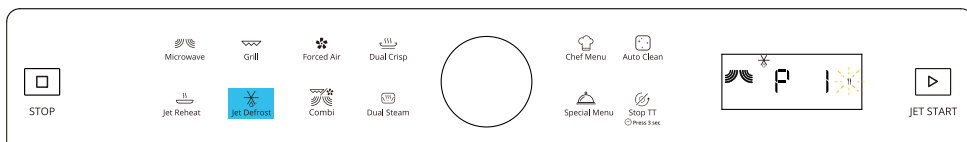
DUAL CRISP

VOEDINGSGROEP		BEREIDINGS-METHODE	GEWICHT OF TIJD	TIP
<i>PB</i>	 Falafel	Dual Crisp Fry	4 porties	Vermeng de kikkererwten met peterselie, zout, peper, gemalen komijn- en korianderzaden, laat het ongeveer 30 minuten in de koelkast liggen, vermeng de meel met een beetje schoon water om een samenstelling als beslag te maken, maak de burgers en dip ze eerst in het meelbeslag, daarna in de broodkruimels en leg het op de crispplaat die eerst is bepankeld met extra virgin olijfolie (2 eetlepels).
<i>PG</i>	 Pittige gepaneerde stokvis	Dual Crisp Fry	4 porties	Meng in een schaal broodkruimels, paprika, knoflookpoeder, kurkuma, zout en peper met het kiemwit, bedek de stukken stokvis met de gekruide broodkruimels en druk ze met uw handen aan, leg de stukken op de crispplaat.






JET DEFROST (SNEL ONTDOOIEN)

Met deze functie kunt u snel voedsel automatisch ontdooien.

Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente of brood.



- ① Druk op de toets Jet Defrost (Snel Ontdooien).
- ② Draai de knop om de gewenste voedselcategorie te kiezen (zie onderstaande tabel).
- ③ Druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen en draai aan de knop om de gewichtswaarde in te stellen.
- ④ Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

VOEDSELKLASSEN		GEWICHT	TIP
P1	 * Vlees	100 - 2000g	Gehakt, koteletten, steak of gebraad. Laat het vlees na de bereiding 5 minuten rusten voor een beter resultaat.
P2	 * Kip	100 - 2000g	Kip volledig, stukken of filets. Wacht na de bereiding 5-10 minuten.
P3	 * Vis	100 - 1500g	Vis volledig, stukken of filets. Wacht na de bereiding 5 minuten.
P4	 * Groente	100 - 1500g	Gemengde groente, bloemkool, worteltjes. Wacht na de bereiding 5 minuten.
P5	 * Brood	50 - 550g	Bevroren broodjes, baguettes en croissants. Wacht na de bereiding 3 minuten.

Tips en suggesties:

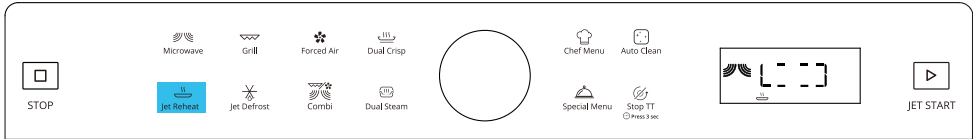
- Voor het beste resultaat raden wij u aan direct op het glazen draaiplateau te ontdooien. Indien nodig is het mogelijk een container in licht plastic, geschikt voor de magnetron, te gebruiken.
- Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.
- Haal stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.
- Draai/roer grote porties voedsel halverwege het ontdooien om.



6TH SENS JEET REHEAT (6TH SENS SNEL OPWARMEN) (ALLEEN BESCHIKBAAR OP MWP 339)

Met deze functie kunt u uw schotels automatisch opnieuw verwarmen. De magnetron zal automatisch het benodigde vermogensniveau en tijd van de magnetron berekenen voor de best mogelijk resultaten in de kortste tijd. Gebruik deze functie voor het opwarmen van reeds bereid voedsel, zowel diepvries, koud als op kamertemperatuur.

Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast is.



- 1 Druk op de toets 6th Sense Jet Reheat (6th Sense Snel Opwarmen).
- 2 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

Tips en suggesties:

- Het nettogewicht moet tussen 250 - 600g blijven wanneer deze functie wordt gebruikt.
- Zorg dat de oven op kamertemperatuur is voordat u deze functie gebruikt, om het beste resultaat te bereiken.
- Leg het dikkere voedsel aan de buitenkant van het bord en het dünnere in het midden.
- Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.
- Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.
- Als u 1-2 minuten wacht voordat u opgewarmd voedsel opdient, zal de resultaten verbeteren, vooral voor bevroren voedsel.
- Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.



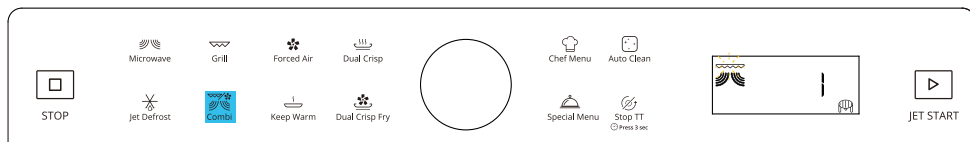
COMBI (MICROWAVE (MAGNETRON) + GRILL)

Deze functie combineert magnetron en grillverwarming, zodat u in een oogwenk gratin kunt bereiden.

Specifiek accessoire:



Hoog rooster



- 1 Druk op de Combi-toets.
- 2 Het display toont "1", druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om naar de instelstand voor Combi grill te gaan.
- 3 Draai aan de draaiknop om het energieniveau in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
- 4 Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

! OPMERKING:

Zodra het bereidingsproces is gestart:

Om de duur te wijzigen, draait u de draaiknop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.

VERMOGENSNIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK
650 W	Groenten
500 W	Lasagna
350 W	Gevogelte en vis
160 W	Vlees
90 W	Gegratineerd fruit

i Tips en suggesties:

- Laat de deur niet gedurende langere perioden open staan wanneer de grill werkt omdat de temperatuur hierdoor zal dalen.
- Als u grote gratins bereidt waarvoor de rotatie van het draaiplateau moet stoppen, draait u de schotel om na ongeveer de helft van de bereidingstijd. Dit is nodig om kleur te krijgen op het volledige oppervlak bovenaan.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en oven- en hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.



COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR (MAGNETRON + HETE LUCHT))

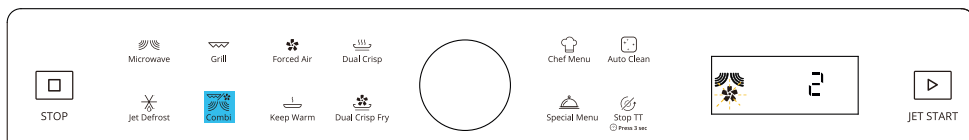
Deze functie combineert magnetron en hete lucht bereidingen, zodat u in een oogwenk ovengebakken schotels kunt bereiden.

Met Combi (Magnetron + Hete Lucht) kunt u gerechten bereiden, zoals geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, vis, cake en gebak.

Specifiek accessoire:



Laag rooster



- ① Druk op de Combi-toets.
- ② Draai aan de draaiknop zodat nummer "2" verschijnt en druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om naar de instelstand Combi Hete lucht te gaan.
- ③ Draai aan de draaiknop om de voorverwarmingstemperatuur te selecteren en druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om te bevestigen.
- ④ Draai aan de draaiknop om het energieniveau in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om te bevestigen.
- ⑤ Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- ⑥ Druk op de toets Confirmation (Bevestiging)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

! OPMERKING:

Zodra het bereidingsproces is gestart:

Om de duur te wijzigen, draait u de draaiknop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.

VERMOGENSNIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK
350 W	Gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis en gebraden vlees
160 W	Vruchtentaarten
90 W	Taarten en gebak

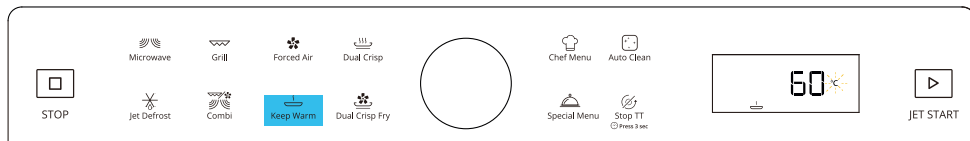
i Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rooster om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en hittebestendig is.



KEEP WARM (WARM HOUDEN) (SPECIALE TOETS OP DE MWP 338 / MWPN 338)

Met deze functie kunt u het vers bereide voedsel warm houden.



- ① Druk op de toets Keep Warm (Warm Houden) (voor model MWP 339 druk op de toets Special Menu (Speciaal Menu) om de functie Warm houden te selecteren, zie het hoofdstuk “Speciaal Menu” voor details).
- ② Draai de draaiknop om het temperatuurbereik in te stellen tussen 60 °C en 80 °C, en druk op de toets Confirmation (Bevestiging) ter bevestiging (zie de volgende tabel voor aanbevolen recepten).
- ③ De bereidingscyclus start met aftellen van 30 min. en druk op de toets Confirmation (Bevestiging)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten..

! OPMERKING:

Zodra het warmhoudproces is gestart:

- * open de deur om de warmhoudcyclus te onderbreken en sluit de deur om de cyclus voort te zetten.
- * Druk op de toets Stop (Stoppen) om de gehele warmhoudcyclus te stoppen.

VOEDINGSGROEP	GEWICHT	TEMP	TIJD	CONTAINER
Pizza	300 - 800g	80 °C	30min	Crispplaat
Gebraden vlees	800 - 1500g	80 °C	30min	Schotel geschikt voor oven
Brood	100 - 500 g	60 °C	30min	Crispplaat
Muffins	336 g (28 g*12 stuks)	60 °C	30min	Crispplaat
Borden	220-620g	70 °C	30min	Schotel geschikt voor oven
Keramische schotels	250-850g	70 °C	30min	Schotel geschikt voor oven



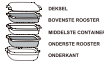
6TH SENSE DUAL STEAM (DUBBELE STOOMPAN) (ALLEEN BESCHIKBAAR OP MWP 339) 6TH SENSE

Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijk smakende gerechten maken door met stoom te bereiden. Gebruik deze functie voor het stomen van voedsel, zoals groenten en vis.

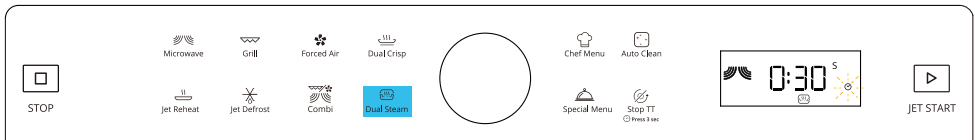
Deze functie werkt in 2 fasen.

- * Bij de eerste fase wordt het water snel op kooktemperatuur gebracht, de kooktijd wordt door de sensor berekend.
- * De tweede fase stelt automatisch de temperatuur bij om het voedsel te laten sudderen, en om overkoken te vermijden. Op het display wordt op dit moment de door de gebruiker ingestelde stoomtijd en het aftellen weergegeven.

Specifieke
accessoires:



Dubbele stoompan
(dubbellaags stoompan)



- 1 Druk op de toets 6th Sense Dual Steam (Dubbele Stoompan).
- 2 Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

Tips en suggesties:

- De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
- De speciale stomeraccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie.
- De dubbele stoompan kan worden gebruikt bij automatisch reinigen, magnetron en dubbele stoom. Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade veroorzaken.
- Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.
- De begintemperatuur van water ligt in het bereik van 3-27°C, laat altijd ten minste 5 minuten staan voor het opdienen (alleen voor de functie Koken).

Dubbele stoompan (dubbellaags stoompan) Handleiding:

! OPMERKING:

* Met dubbele stoompan (dubbellaags stoompan) kunt u twee soorten voedsel tegelijk bereiden. Selecteer voor een beter resultaat voedsel met dezelfde bereidingstijd.

* Alle volgende recepten zijn bereid met de meegeleverde dubbel stoompan, altijd met deksel afdekken.

BOVENSTE ROOSTER	MIDDELSTE CONTAINER	ONDERSTE ROOSTER	ONDERKANT	BEREIDINGSDUUR EN STAPPEN	BESCHRIJVING
Inktvis (170g)	Water (100 ml)	Erwten en ker-sentomaten (350 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 2 min;	Gestoemde inktvis met erwten, verse tomaten en basilicum.
Zeebaars (250 g)	Water (100 ml)	Gesneden aardappelen en courgettes (200 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 10min;	Opgediend met citronette (een mengsel van citroensap, olijfolie, zout en peper)
Kippenborst (120 g)	Water (100 ml)	Groene bonen (220 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 4min;	Kipsalade Caesar-stijl (brood-cruutons toevoegen).
Courgettes (400 g) en pepers	Water (100 ml)	Nvt	Spelt (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 18min;	Speltsalade met pestosaus-dressing.
Nvt	Bevroren gemengde groenten (200 g) en water (30 ml)	Nvt	Quinoa (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 15min;	Quinoa in rataouille-dressing met olie en venkelzaden.

BOVENSTE ROOSTER	MIDDELSTE CONTAINER	ONDERSTE ROOSTER	ONDERKANT	BEREIDINGSDUUR	BESCHRIJVING
Kippendijen (250 g)	Water (100 ml)	Nvt	Basmatirijst (200 g) met citroengras, stukjes gember en water (400 ml).	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 30min;	Na afloop door elkaar mengen en besprenkelen met yogurt en tajine-kruیدن.
Gesneden worteltjes en lamsvlees (200 g)	Water (100 ml)	Nvt	Boekweit (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 15min;	Na afloop op smaak brengen met tomatensaus en besprenkelen met komijnpoeder.
Met vlees gevulde paprika's (500 g)	Water (100 ml)	Nvt	Langkorrelige rijst (200 g) en water (300 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 30min;	Opdienen met olie.
Zalmmoten (200 g)	Water (100 ml)	Spruitjes (300 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 6 min;	Opdienen met olie en verse dille.
Garnalen (gepeld) (250 g)	Water (100 ml)	Nvt	Burgul graan (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 15 min;	Opdienen met olie en verse koreander.
Gehaktballen (250 g)	Water (100 ml)	Nvt	Witte rijst (200 g) en water (300 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 30 min;	Opdienen met tomatensaus of een saus naar uw voorkeur.
Visballen (200 g)	Water (100 ml)	Geraspte aardappelen (300 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 8min;	Na afloop de aardappelen met een vork prakken, melk en geraspte kaas toevoegen.

BOVENSTE ROOSTER	MIDDELSTE CONTAINER	ONDERSTE ROOSTER	ONDERKANT	BEREIDINGSDUUR	BESCHRIJVING
Visspiezen (350 g)	Water (100 ml)	Paddestoelen (chamignon) (350 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 8min;	Opdienen met olie, zout en peper.
Schelpen (170 g)	Water (100 ml)	Asperges (300 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 1 min 15 s;	Opdienen met olie en azijn-dressing.
Gesneden worteltjes (250 g)	Water (100 ml)	Nvt	Gierst (100 g) en tofu-blokjes (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron 900 W gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 15min;	Opdienen met olie en sojasaus.



DUAL CRISP FRY (SPECIALE TOETS OP MWP 338 / MWPN 338)

Deze functie biedt perfecte goudbruine resultaten, zowel op de bovenste als onderste oppervlakken van het voedsel, en het

houdt het binnenste van het voedsel zacht. Plaats bij magnetron-, grill- en FC-bereiding altijd de crispplaat op het bovenste rooster.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met deze functie:

- * de crispplaat
- * de crisphandgreep voor het hanteren van de warme crispplaat.
- * Het hoge rooster

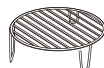
Specifieke
accessoires:



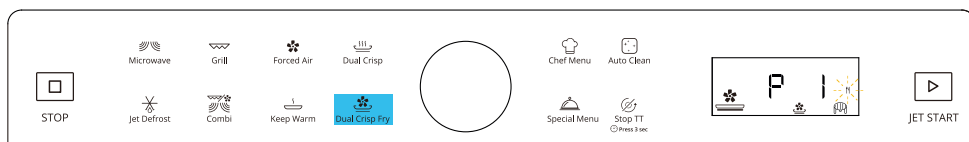
Crispplaat



Crisphand-
greep



Hoog rooster



Plaats de lege crispplaat op het hoge rooster in de oven.

- ① Druk op de toets Dual Crisp Fry .
- ② Draai aan de draaiknop om de voedselcategorie te selecteren en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
- ③ Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
- ④ Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.








Tips en suggesties:

- Controleer of de crispplaat goed op het hoge rooster is geplaatst.
- Het hoge rooster en de crispplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
- Plaats de hete crispplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
- Gebruik ovenhandschoenen of de crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplatten leveren niet het juiste resultaat op bij gebruik van deze functie.
- Voor details gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 12.



DUAL CRISP FRY

Voedingsgroep gids:

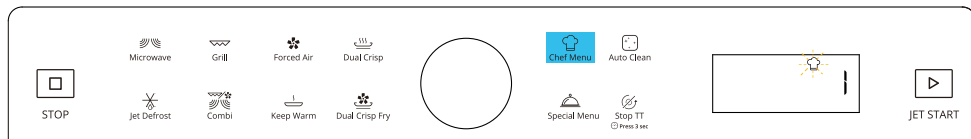
VOEDINGSGROEP	GEWICHT	TIP	
<i>P1</i>	 Patat	300-600g	Vet de crispplaat licht in. Bestrooi de frites met zout voor de bereiding. Omdraaien als de oven dit vraagt.
<i>P2</i>	 Kipnuggets	200-600g	Vet de crispplaat licht in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
<i>P3</i>	 Gepaneerde vis	250-600g	Vet de crispplaat licht in. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
<i>P4</i>	 Kippenvleugels	200-600g	Kruid de kippenvleugels. Vet de crispplaat in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
<i>P5</i>	 Aardappelschijfjes	300-800g	Schil en snijd de aardappelen met een dikte van ongeveer 1,5 cm en kruid met zout en olie. Smeer de crispplaat dun in en leg er aardappelschijfjes op. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.
<i>P6</i>	 Falafel	4 porties	Vermeng de kikkererwten met peterselie, zout, peper, gemalen komijn- en korianderzaden, laat het ongeveer 30 minuten in de koelkast liggen, vermeng de meel met een beetje schoon water om een samenstelling als beslag te maken, maak de burgers en dip ze eerst in het meelbeslag, daarna in de broodkruimels en leg het op de crispplaat die eerst is beprekeld met extra virgin olijfolie (2 eetlepels).
<i>P7</i>	 Pittige gepaneerde stokvis	4 porties	Meng in een schaal broodkruimels, paprika, knoflookpoeder, kurkuma, zout en peper met het kiemwit, bedek de stukken stokvis met de gekruide broodkruimels en druk ze met uw handen aan, leg de stukken op de crispplaat.



CHEF MENU (CHEFMENU)

Chefmenu is een eenvoudige en gebruiksvriendelijke gids met automatische recepten die telkens opnieuw perfecte resultaten opleveren.

Gebruik dit menu om de schotels te bereiden die in de volgende tabellen zijn vermeld. Selecteer een recept en volg de instructies op het display: Chefmenu past de bereidingsparameters automatisch aan voor de beste resultaten.



- 1 Druk op de toets Chef Menu (Chefmenu).
- 2 Draai van knop om de gewenste voedingsgroep te kiezen (zie onderstaande tabel).
- 3 Druk op de toets Confirmation (Bevestiging)/toets Jet Start om te bevestigen.
- 4 Draai aan de draaiknop om een recept te selecteren en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 5 Draai aan de draaiknop om de gewichtswaarde in te stellen en druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

i Tips en suggesties:

- Door de voedselvariabiliteit is de bereidingsduur ingesteld op een gemiddelde vorm. Wij raden altijd aan de gaarheid binnenin van het voedsel te controleren en indien nodig de bereidingstijd verlengen voor een goede gaarheid.
- Voor details gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 12.
- Gebruik voor de stoomrecepten in het chefmenu de enkele stomer (deksel, onderste rooster en bodem). Gebruik voor rijst, pasta, spelt en quinoa de stomer alleen met deksel en bodem.

















OPMERKING:

- Het zou kunnen gebeuren dat enige verdamping/condensatie plaatsvindt gedurende de bereidingscycli. Dit heeft geen invloed op de bereidingsresultaten omdat het niet afhangt van problemen betreffende kwaliteit/uitvoering.

ACCESSOIRES				
 Tetschotel magnetron	 Magnetron- en ovenschotel	 Crispplaat en crisphandgreep	 Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)	 Stomer (bodem en deksel)
 Laag rooster	 Hoog rooster			



CHEF MENU (MWP 338/MWPN 338)

RECEPTEN	HOEVEELHEID	BEREIDINGS- DUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
1-GROENTE				
P1	 Gevulde aardappel	200g- 1000g	5,5-21,5min	 Snij de aardappelen in tweeën over de lengte. Voeg kaas toe aan het oppervlak van de aardappelen als de oven daarom vraagt.
P2	 Aardappelen	200g- 1000g	6,5-18,5min	 Geschikt voor aardappels: 200-300 g elk. Was de aardappelen en prik ze in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
P3	 Tomaten	300g- 800g	12-16min	 Snijd de tomaten doormidden, kruid de helften en besprenkel ze met kaas.
2-KIP				
P1	 Kipfilets	200g- 1000g	14,1- 24,6min	 Vet de crispplaat licht in. Kruid de filets en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P2	 Kippenbillen	400g- 1000g	14,5- 26,5min	 Kruid de kippenbillen. Vet de crispplaat in. Voeg de billen toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
P3	 Knapperig dunne gepaneerde kip	4 porties	14min	 Bereid 4 koppenborsten voor (100 g voor elk), 100 g broodkruimels, 20 g bloem, 1 ei, 3 eetlepel extra virgin olijfolie, zout en peper. Dip de kop in de bloem en bedek beide kanten, dompel de bedekte stukken in het ei en bedek ze met broodkruimels, leg de stukken op de crispplaat.
P4	 Roerei	1-4 stuks	1-5min	 Pel het ei/de eieren, prik met een tandenstoker in het eigeel en giet in een schotel die geschikt is voor de magnetron.
3-VLEES				
P1	 Rundvlees	800g- 1500g	24,9-41min	 Haal het vlees 30' voorafgaand aan bereiden uit de koelkast; kruid met olie, zout en peper en doe in een magnetron- en ovenveilige schotel en plaats in een koude oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven. Wanneer de bereiding klaar is, laat u het vlees ten minste 15 minuten afgedekt staan voordat u het opdiend.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat en crisphandgreep



Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)



Stomer (bodem en deksel)





















Laag rooster



Hoog rooster



CHEF MENU (MWP 338/MWPN 338)

RECEPTEN	HOEEVEELHEID	BEREIDINGS- DUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
3-VLEES				
P2	 Lamsvlees	1000g- 1500g	32-40min	 Haal het vlees 30' voorafgaand aan bereiden uit de koelkast; kruid met olie, zout en peper en doe in een magnetron- en ovenveilige schotel en plaats in een koude oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven. Wanneer de bereiding klaar is, laat u het vlees ten minste 15 minuten afgedekt staan voordat u het opdiend.
P3	 Entrecote	150g- 600g	14,9-25min	 Breng de entrecote op smaak en keer hem om als de magnetron daarom vraagt.
P4	 Ham	50g- 150g	6-9min	 Voeg het vlees toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
P5	 Gehaktballen	200-400g	13-19min	 Voor magnetron geschikte schaal laag rooster Gebruik verse gehaktballen van de markt of gemaakt met uw favoriete recept, 15 g voor elk, keren als daarom gevraagd wordt.
4-VIS / ZEEVOEDSEL				
P1	 Bevoren gedeekte stukjes	200g- 600g	13-23min	 Vet de crispplaat licht in. Voeg voedsel toe als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P2	 Gepaneerde garnalen	200g- 600g	9,5-18,5min	 Gebruik grote gepaneerde garnalen. Vet de crispplaat licht in. Voeg voedsel toe als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
5-PIZZA / QUICHE				
P1	 Zelfgemaakte pizza	850g	14min	 Maak deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, 1 theelepel zout en 10 ml olie. Laat 2 uur rijzen bij kamertemperatuur waarbij u het afdekt met een doek. Verspreid het op de ingevette crispplaat en prik het in. Maak de topping met 150 g tomatensaus, 10 ml olijfolie en zout en verspreid het over het deeg. Voeg 100 g gehakte mozzarella toe.
P2	 Quiche lorraine	900g	16min	 Rol het voorgemaakte bladerdeeg uit op de crispplaat, samen met het bakpapier, en prik erin. Meng 4 eieren, 150 ml koksroom, 130 g geraspte kaas (stijl van Gruyère). Voeg 100 g in blokjes gesneden ham toe op het bladerdeeg en bedek het met room. Breng op smaak met zwarte peper en nootmuskaat.
P3	 Panstijl pizza	300g- 700g	9-12,5min	 Haal uit de verpakking en plaats op de crispplaat.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat en crispplaatgreep



Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)



Stomer (bodem en deksel)















Laag rooster



Hoog rooster



CHEF MENU (MWP 338/MWPN 338)

RECEPTEN	HOEVEELHEID	BEREIDINGS-DUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
5-PIZZA / QUICHE				
P4	 Dunne pizza	250g-400g	9-11min	 Haal uit de verpakking en plaats op de crispsplaat.
P5	 Verse pizza	900g	19min	 Maak deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, 1 theelepel zout en 10 ml olie. Laat 2 uur rijzen bij kamertemperatuur waarbij u het afdekt met een doek. Verspreid het op de ingevette crispsplaat en prik het in. Maak de topping met 150 g tomatensaus, 10 ml olijfolie en zout en verspreid het over het deeg. Voeg 100 g gehakte mozzarella toe. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de crispsplaat in de magnetron op het onderste rooster.
6-PASTA / LASAGNE				
P1	 Verse lasagne	1200g	28min	 Maak het volgens uw favoriete recept. Begin door een klein beetje bechamelsaus te verspreiden over de bodem van de schotel, en plaats vervolgens een laag lasagnadeeg. Bedek met bechamelsaus en vervolgens met vleessaus. Herhaal dit proces drie keer. Dek de laatste laag af met bechamelsaus en besprenkel met geraspte kaas voor een perfecte bruintint.
P2	 Bevroren lasagne	300g - 1000g	22-44min	 Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.
7-DESSERTS / GEBAK				
P1	 Eigengemaakte fruitpastei	1200g	24min	 Bedek de crispsplaat met het zanddeeg, prik erin en besprenkel de bodem met broodkruimels voor het absorberen van het sap van het fruit. Vul met gehakte appels gemengd met suiker en kaneel.
P2	 Scones	560g	13,5min	 Goed mengen 275 tot 300 g volkorenmeel, 10 g bakpoeder, 4 g zout, 50 g gesmolten margarine, 200 ml melk, maak hier een vorm van met een diameter van 20 cm op ingevette crispsplaat.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispsplaat en crispsplaatgreep



Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)



Stomer (bodem en deksel)



Laag rooster



Hoog rooster



CHEF MENU (MWP 338/MWPN 338)

RECEPTEN	HOEEVEELHEID	BEREIDINGSDUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING	
7-DESSERTS / GEBAK					
P3	 Cake	600g	10min		Doe in een mengkom 170 g suiker en 2 grote eieren en meng op hoge snelheid. Verlaag vervolgens de snelheid en voeg 50 g eerder gesmolten margarine, 170 g witte bloem, 10 g bakpoeder en 100 ml melk toe. Vet de crispplaat in en besprenkel met broodkruimels. Giet het beslag op de crispplaat.
P4	 Geroosterde noten	50g-200g	5,7-7,5min		Voeg noten toe nadat de crispplaat is voorverwarmd. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.
P5	 Moscovich gebak[licht]	900g	46min		Meng 250g meel, 15g bakpoeder, 250g suiker, 50 g gesmolten margarine, 100 ml melk; giet dit in een met container met bakpapier.
P6	 Muffins	350g	23min		Klop 170 g margarine en 170 g suiker tot het zacht met een bleke kleur wordt. Klop er de 3 eieren in, een tegelijk. Vouw voorzichtig de 225 g gezeefde bloem gemengd met 7 g bakpoeder en 0,25 g zout er in. Weeg 28 g van het mengsel af in papieren vormen en plaats deze evenredig verspreid op de bakplaat. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan crispplaat in de magnetron op het onderste rooster.
P7	 Biscuits	250g	18,5min		Meng 250 g bloem, 100 g suiker en 1,5 g zout door elkaar. Smeer daar 125 g margarine in. Klop 1 ei en voeg dat aan het mengsel toe. Mix alle ingrediënten, weeg telkens 20 g af, maak daar een balletje van, gebruik een vork om de bal tweemaal in te drukken. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de magnetron- en ovenveilige schotel in de magnetron op het onderste rooster.
P8	 Meringues	100g	39,5min		Klop 2 eiwitten en 80 g suiker. Bestrooi dit met vanille en amandelolie. Vorm 10-12 stuks op de crispplaat. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de magnetron- en ovenveilige schotel in de magnetron op het onderste rooster.
P9	 Yoghurt	600g (150g*4)	6hrs		Plaats 62 g yoghurt in 4 keramische bekertjes (15,5 g voor elk), voeg 125 ml melk toe aan elke beker (gebruik lang houdbare melk, bij kamertemperatuur, vet 3,5%), bedek de schaal met magnetronfolie en plaats hem in een cirkel op de draaitafel.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat en crisphandgreep



Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)



Stomer (bodem en deksel)























Laag rooster



Hoog rooster



6TH SENSE CHEF MENU (MWP 339)

RECEPTEN	HOEVEELHEID	BEREIDINGS- DUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
1-GROENTE				
P1	 Aardappelen	200g-1000g	6,5-18,5min	 Geschikt voor aardappels: 200-300 g elk. Was de aardappelen en prik ze in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
P2	 Tomaten	300g-800g	12-16min	 Snijd de tomaten doormidden, kruid de helften en besprenkel ze met kaas.
P3	 Worteltjes	150g-500g	sensor	 Plaats in het rooster van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Met deksel afdekken.
P4	 Broccoli	150g-500g	sensor	 Plaats in het rooster van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Met deksel afdekken.
P5	 Aardappelen	150g-500g	sensor	 Plaats in het rooster van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
P6	 Diepvries-groenten	150g-500g	sensor	 Plaats in het rooster van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
2-KIP				
P1	 Kipfilets	200g-1000g	14,1-24,6min	 Vet de crispplaat licht in. Kruid de filets en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P2	 Kippenbillen	400g-1000g	14,5-26,5min	 Kruid de kippenbillen. Vet de crispplaat in. Voeg de billen toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
P3	 Kipfilets	150g-500g	sensor	 Kruiden en op het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
3-VLEES				
P1	 Rundvlees	800g-1500g	24,9-41min	 Haal het vlees 30' voorafgaand aan bereiden uit de koelkast; kruid met olie, zout en peper en doe in een magnetron- en ovenveilige schotel en plaats in een koude oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven. Wanneer de bereiding klaar is, laat u het vlees ten minste 15 minuten afgedekt staan voordat u het opdient.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenveilige schotel



Crispplaat en crispplaatgreep



Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)



Stomer (bodem en deksel)























Laag rooster



Hoog rooster



6TH SENSE CHEF MENU (MWP 339)

RECEPTEN	HOEVEELHEID	BEREIDINGS- DUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
3-VLEES				
P2	 Lamsvlees	1000g- 1500g	32-40min	 Haal het vlees 30' voorafgaand aan bereiden uit de koelkast; kruid met olie, zout en peper en doe in een magnetron- en ovenveilige schotel en plaats in een koude oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven. Wanneer de bereiding klaar is, laat u het vlees ten minste 15 minuten afgedekt staan voordat u het opdient.
P3	 Entrecote	150g- 600g	14,9-25min	 Breng de entrecote op smaak en keer hem om als de magnetron daarom vraagt..
P4	 Ham	50g- 150g	6-9min	 Voeg het vlees toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
4-VIS / ZEEVOEDSEL				
P1	 Visfilets	150g- 500g	sensor	 Kruid de vis en plaats deze op het stoomrooster.Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P2	 Bevroren gedeekte stukjes	200g- 600g	13-23min	 Vet de crispplaat licht in. Plaats voedsel nadat de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P3	 Garnalen	150g- 500g	sensor	 In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P4	 Gepaneerde garnalen	200g- 600g	9,5-18,5min	 Gebruik grote gepaneerde garnalen. Vet de crispplaat licht in. Plaats voedsel nadat de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P5	 Stukken vis	150g- 500g	sensor	 Kruiden en op het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P6	 Schelpen	150g- 500g	sensor	 In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
5-PIZZA / QUICHE				
P1	 Zelfgemaakte pizza	850g	14min	 Maak deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, 1 theelepel zout en 10 ml olie. Laat 2 uur rijzen bij kamertemperatuur waarbij u het afdekt met een doek. Verspreid het op de ingevette crispplaat en prik het in. Maak de topping met 150 g tomatensaus, 10 ml olijfolie en zout en verspreid het over het deeg. Voeg 100 g gehakte mozzarella toe.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat en crisphandgreep



Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)



Stomer (bodem en deksel)















Laag rooster



Hoog rooster



6TH SENSE CHEF MENU (MWP 339)

RECEPTEN	HOEVEELHEID	BEREIDINGS-DUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
5-PIZZA / QUICHE				
P2	 Quiche lor-raine	900g	16min	 Rol het voorgemaakte bladerdeeg uit op de crispplaat, samen met het bakpapier, en prik erin. Meng 4 eieren, 150 ml koksroom, 130 g geraspte kaas (stijl van Gruyère). Voeg 100 g in blokjes gesneden ham toe op het bladerdeeg en bedek het met room. Breng op smaak met zwarte peper en nootmuskaat.
P3	 Panstijl pizza	300g-700g	9-12,5min	 Haal uit de verpakking en plaats op de crispplaat.
P4	 Dunne pizza	250g-400g	9-11min	 Haal uit de verpakking en plaats op de crispplaat.
P5	 Verse pizza	900g	19min	 Maak deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, 1 theelepel zout en 10 ml olie. Laat 2 uur rijzen bij kamertemperatuur waarbij u het afdekt met een doek. Verspreid het op de ingevette crispplaat en prik het in. Maak de topping met 150 g tomatensaus, 10 ml olijfolie en zout en verspreid het over het deeg. Voeg 100 g gehakte mozzarella toe. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de magnetron- en ovenveilige schotel in de magnetron op het onderste rooster.
6-PASTA / LASAGNE				
P1	 Verse lasagne	1200g	28min	 Maak het volgens uw favoriete recept. Begin door een klein beetje bechamelsaus te verspreiden over de bodem van de schotel, en plaats vervolgens een laag lasagnadeeg. Bedek met bechamelsaus en vervolgens met vleessaus. Herhaal dit proces drie keer. Dek de laatste laag af met bechamelsaus en besprenkel met geraspte kaas voor een perfecte bruintint.
P2	 Bevroren lasagne	300g-1000g	22-44min	 Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat en crisphandgreep



Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)



Stomer (bodem en deksel)















Laag rooster



Hoog rooster



6TH SENSE CHEF MENU (MWP 339)

RECEPTEN	HOEVEELHEID	BEREIDINGS- DUUR	ACCESSOIRE	VOORBEREIDING
6-PASTA / LASAGNE				
P3	 Pasta	1 - 3 porties	4 - 9min + droogtijd 	Plaats 1 tot 3 porties pasta op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 70g. Voeg water toe tot het geschikte niveau dat binnenin de stoompan, onder de tekst "Pasta + water" (1 = 1 portie, 2 = 2 porties enz.). Deksel met stoompandeksel. Gebruik het middelste rooster van de stoompan niet. Selecteer het aantal te bereiden porties zoals gevraagd op het display (L1 = 1 portie, L2 = 2 porties enz.). Selecteer de bereidingstijd handmatig volgens de verpakking. Zie voor details het hoofdstuk over de dubbele stoompan..
7-RIJST / GRAAN				
P1	 Rijst	1 - 4 porties	2,5 - 7 min + droogtijd 	Plaats 1 tot 4 porties rijst op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 100g. Voeg water toe tot het geschikte niveau dat binnenin de stoompan, onder de tekst "Pasta + water" (1 = 1 portie, 2 = 2 porties enz.). Deksel met stoompandeksel. Gebruik het middelste rooster van de stoompan niet. Selecteer het aantal te bereiden porties zoals gevraagd op het display (L1 = 1 portie, L2 = 2 porties enz.). Selecteer de bereidingstijd handmatig volgens de verpakking. Zie voor details het hoofdstuk over de dubbele stoompan..
P2	 Spelt	100-400g	20,5-50,5min 	Plaats tussen 100 g en 400 g spelt op de (basis) van de stomer; voeg bij elke 100 g 180 ml water en een snuifje zout toe, meng goed en dek af met deksel van stomer. Gebruik het rooster van de stoompan niet.
P3	 Quinoa	100g-400g	22,5-42min 	Plaats tussen 100 g en 400 g quinoa op de bodem (basis) van de stomer; voeg bij elke 100 g 200ml water, een snuifje zout en 20 g gedroogde tomaten toe, meng goed en dek af met deksel van stomer. Gebruik het rooster van de stoompan niet.
8-DESSERTS / GEBAK				
P1	 Eigengemaakte fruitpastei	1200g	24min 	Bedek de crispplaat met het zanddeeg, prik erin en besprenkel de bodem met broodkrumels voor het absorberen van het sap van het fruit. Vul met gehakte appels gemengd met suiker en kaneel.
P2	 Scones	560g	13,5min 	Goed mengen 275 tot 300 g volkorenmeel, 10 g bakpoeder, 4 g zout, 50 g gesmolten margarine, 200 ml melk, maak hier een vorm van met een diameter van 20 cm op ingevette crispplaat.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat en crisphandgreep



Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)



Stomer (bodem en deksel)



Laag rooster



Hoog rooster



6TH SENSE CHEF MENU (MWP 339)

RECEPTEN	HOEVEELHEID	BEREIDINGSDUUR	ACCESSOIRE	VOORBEREIDING	
8-DESSERTS / GEBAK					
P3	 Cake	600g	10min		Doe in een mengkom 170 g suiker en 2 grote eieren en meng op hoge snelheid. Verlaag vervolgens de snelheid en voeg 50 g eerder gesmolten margarine, 170 g witte bloem, 10 g bakpoeder en 100 ml melk toe. Vet de crispplaat in en besprenkel met broodkruimels. Giet het beslag op de crispplaat.
P4	 Geroosterde noten	50g-200g	5,7-7,5min		Voeg noten toe nadat de crispplaat is voorverwarmd. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.
P5	 Vruchten	150g-500g	sensor		Geschild en in partjes gesneden, op het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P6	 Moscovich gebak [licht]	900g	46min		Meng 250g meel, 15g bakpoeder, 250g suiker, 75g gesmolten margarine, 150ml koud water, 185g eieren zonder schaal ; giet dit in een met container met bakpapier.
P7	 Muffins	350g	23min		Klop 170 g margarine en 170 g suiker tot het zacht met een bleke kleur wordt. klop er de 3 eieren in, een tegelijk. Vouw voorzichtig de 225 g gezeefde bloem gemengd met 7 g bakpoeder en 0,25 g zout er in. Weeg 28 g van het mengsel af in papieren vormen en plaats deze evenredig verspreid op de bakplaat. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan crispplaat in de magnetron op het onderste rooster.
P8	 Biscuits	250g	18,5min		Meng 250 g bloem, 100 g suiker en 1,5 g zout door elkaar. Smeer daar 125 g margarine in. Klop 1 ei en voeg dat aan het mengsel toe. Mix alle ingrediënten, weeg telkens 20 g af, maak daar een balletje van, gebruik een vork om de bal tweemaal in te drukken. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de magnetron- en ovenveilige schotel in de magnetron op het onderste rooster.
P9	 Meringues	100g	39,5min		Klop 2 eiwitten en 80 g suiker. Bestrooi dit met vanille en amandelolie. Vorm 10-12 stuks op de crispplaat. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de magnetron- en ovenveilige schotel in de magnetron op het onderste rooster.
P10	 Yoghurt	600g (150g*4)	6hrs		Plaats 62 g yogurt in 4 keramische bekers (15,5 g voor elk), voeg 125 ml melk toe aan elke beker (gebruik lang houdbare melk, bij kamertemperatuur, vet 3,5%), bedek de schaal met magnetronfolie en plaats hem in een cirkel op de draaitafel.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat en crisphandgreep



Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)



Stomer (bodem en deksel)



Laag rooster

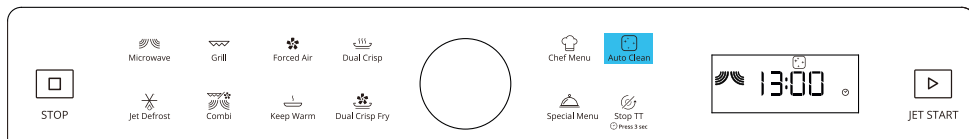


Hoog rooster



AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)

Deze automatische reinigingscyclus zal u helpen de ovenruimte van de magnetron te reinigen en onaangename geuren te verwijderen.



VOORDAT U DE CYCLUS START:

- 1 Giet 250 ml water op kamertemperatuur in een voor de magnetron geschikte container (raadpleeg onze aanbevelingen in het onderstaande hoofdstuk "Tips en suggesties").
- 2 Plaats de container direct in het midden op het glazen draaiblek.

DE CYCLUS STARTEN:

- 1 Druk op de toets Auto Clean (Automatisch Reinigen). De duur van de reinigingscyclus zal zichtbaar zijn op het display.
- 2 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de functie te starten.

WANNEER DE CYCLUS IS VOLTOOID:

- 1 Druk op de toets Stop (Stoppen).
- 2 Verwijder de container.
- 3 Gebruik een zachte doek of keukenrol met een zacht reinigingsmiddel om de oppervlakken aan de binnenzijde te reinigen.



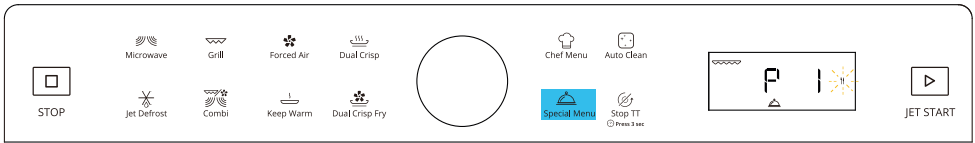
Tips en suggesties:

- Voor een betere reinigingsresultaat wordt aanbevolen om gebruik te maken van een container met een diameter van 17-20 cm en een hoogte van maximaal 6,5 cm. Gebruik bij modellen die een stoompan als accessoire hebben alleen de bodem van de stoompan om deze functie te starten.
- Omdat de container warm zal zijn nadat de reinigingscyclus is voltooid, wordt aanbevolen een warmtebestendige handschoen te dragen als u de container uit de magnetron verwijdert.
- Voor een beter reinigingseffect en het verwijderen van onaangename geuren, voegt u wat citroensap toe aan het water.
- Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte en vochtige doek met een zacht schoonmaakmiddel.






















SPECIAL MENU (SPECIAAL MENU)

Special Menu (Speciaal Menu) is een handige toets die verschillende functies bevat welke het bereidingsproces ondersteunen. Hiermee kunt u deeg laten rijzen, boter, roomijs, roomkaas enz. zacht maken en laten smelten.



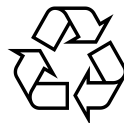
- ① Druk op de toets Special Menu (Speciaal Menu).
- ② Draai aan de draaiknop om de voedselcategorie te selecteren (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
- ③ Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
- ④ Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

RECEPTEN		METHODE	GEWICHT	TIPS
MWP 338 / MWPN 338	MWP 339			
 Deeg Rijzen	 Deeg Rijzen	Deeg rijzen	250 - 500 g	Giet voor pizzadeeg 37°C water rechtstreeks in de container en los de gist op in het water, voeg 250 g meel, 2 eetlepels plantaardige olie, 2 theelepels zout toe. Goed kneden tot deeg is gevormd. Dit is geschikt voor uw favoriete deegrecepten. Gebruik geen plastic containers.
/	 Warm Houden	Warm houden	Raadpleeg de warmhoudtabel.	Gebruik deze functie door op de betreffende toets op model MWP 338 te drukken; door op de toets Special Menu (Speciaal Menu) te drukken op model MWP 339. Zie het hoofdstuk "Warm houden" voor details.
 Boter	 Boter	Zacht maken	50 - 500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
 Roomijs	 Roomijs	Zacht maken	100-1000 g	Vanuit bevroren staat de ijscontainer op het draaiplateau zetten.
 Roomkaas	 Roomkaas	Zacht maken	50 - 500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.

RECEPTEN		METHODE	GEWICHT	TIPS
MWP 338 / MWP 338	MWP 339			
 P5 Bevroren Sap	 P6 Bevroren Sap	Zacht maken	250 g-1000 g (hier is 1 ml gelijk aan 1 g)	In bevroren staat het deksel van de container halen.
 P6 Boter	 P7 Boter	Smelten	50 - 500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magne- tronveilige schotel leggen. Roeren als het sig- naal klinkt
 P7 Chocolade- brokken	 P8 Chocolade- brokken	Smelten	100 - 500 g	Bij kamertemperatuur in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.
 P8 Kaas	 P9 Kaas	Smelten	50 - 500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magne- tronveilige schotel leggen. Roeren als het sig- naal klinkt.
 P9 Marshmal- lows	 P10 Marshmal- lows	Smelten	100 - 500 g	Bij kamertemperatuur in een magnetronveilige schotel leggen. De schotel moet minimaal het dubbele volume van de marshmallows hebben omdat deze tijdens het opwarmen uitzetten.

MILIEUTIPS

- * De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Volg de plaatselijke afvalregels. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.
- * Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU voor Afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.



- * Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
- * Het weggooien moet gebeuren in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.



- * Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophalendienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.
- * Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.

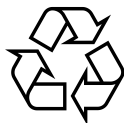
In overeenstemming met IEC 60705, Editie 4, 2010-04.

- De internationale elektrotechnische commissie heeft een standaard ontwikkeld voor vergelijkende test van verwarmingsprestaties van verschillende magnetrons. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

TEST	HOEVEELHEID	CA. TIJD	VERMOGENSNIVEAU	CONTAINER
12.3.1 (custard)	750 g	15-16 min	750 W	Pyrex 3 222-R
12.3.2 (Moscovisch gebak)	475 g	7 min 30 s	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Vleesbrood)	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Aardappelgratin)	1200 g	23-26 min	Grill + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Kip)	1200 g	37-38 min	Hete lucht 200°C + 90 W	Laag rooster
12.3.6 (Citraentaart)	800 g	34 min	Hete lucht 200°C + 90W	Schott glazen schaal
13,3 (Handmatig ont-dooien)	500 g	15 min	160W	Op het draaiplateau plaatsen met een 3 mm dikke plastic plaat

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Gegevensbeschrijving	MWP 338 / MWPN 338	MWP 339
Voedingsspanning	220-230V ~ 50Hz	220-230V ~ 50Hz
Niveau magnetronvermogen	1650 W	1650 W
Nominaal ingangsvermogen	2000 W	2000 W
Grill	1150-1250 W	1150-1250 W
Hete lucht	1650-1750 W	1650-1750 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370



432E15A004252



Whirlpool