

COOK 25

MWP 251 - MWP 252

Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
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	10

ALGEMEEN GEBRUIK

STAND-BYMODUS	11
STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT	11
DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN	11
VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN	11
CLOCK (KLOK)	12

BEREIDINGSFUNCTIES

JET START	13
MICROWAVE (MAGNETRON)	14
DEFROST (ONTDOOIEN)	15
MENU AUTO COOK (AUTOMATISCH BEREIDEN)	16
SOFT/MELT (ZACHT MAKEN/SMELTEN)	18
STEAM BOIL (STOMEN/KOKEN)(alleen beschikbaar op MWP 252)	19
KEEP WARM (WARM HOUDEN)	21
AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)	22
YOGHURT (YOGHURT) (ALLEEN BESCHIKBAAR OP DE MWP 251)	23

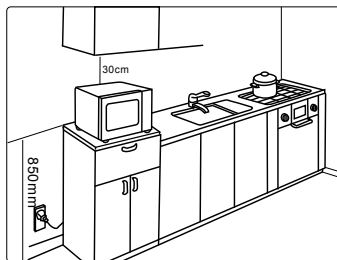
MILIEUTIPS

MILIEUTIPS	23
Technische specificaties	24

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. De magnetron mag niet tegen een muur worden geplaatst.



- * 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 oven 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 verlengsnoer: 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 aardingsstekker 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 er 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.
- * 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.
- * 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, sponzen, 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.

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 magnetron 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:

- * De stekker zit goed in het stopcontact
- * De deur is goed gesloten.
- * Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- * 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.

Hierdoor worden onnodige gesprekken waarvoor u kosten worden aangerekend, vermeden.

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:

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

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 oefent met het gebruik van de magnetron, 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 opslagruimte 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:

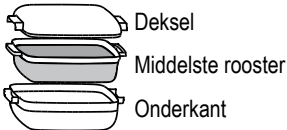
- * Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
- * Roer de vloeistof om alvorens de container in de magnetron te zetten.
- * Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de container voorzichtig uit de magnetron.

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.

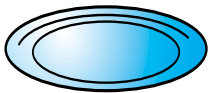
ACCESSOIRES

- * 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.
- * Voor betere kookprestaties wordt aanbevolen om de toebehoren in het midden van de binnenste geheel vlakke opening te plaatsen.



STOMER (alleen beschikbaar op MWP 252)

Stoom voeding met de specifieke functie (STOMEN). Plaats het voedsel op het middelste rooster als u vis en groenten bereidt. Gebruik het middelste rooster niet wanneer u voedsel, zoals pasta, rijst of bonen bereidt. Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



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.



PLATEAUDRAGER

Gebruik de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

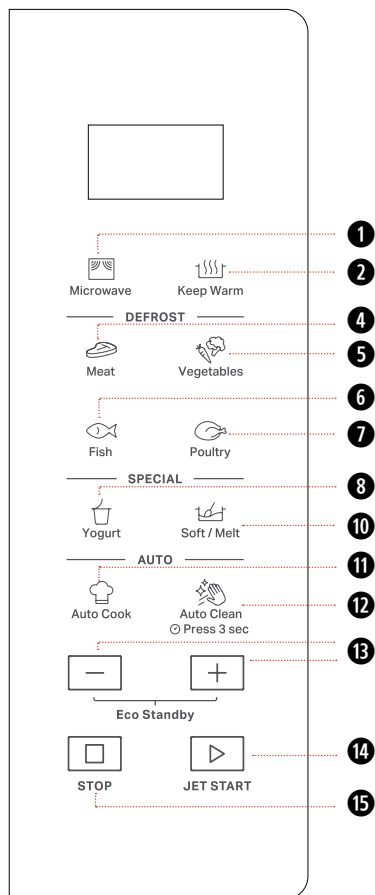
- Plaats de plateaudrager in de oven.

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.
- * Gebruik een zachte en vochtige doek met zacht schoonmaakmiddel om de oppervlakken binnenin, de voor- en achterkant van de deur en de deuropening reinigen.
- * Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.
- * De magnetron moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten worden verwijderd.
- * Reiniging is het enige onderhoud dat normaal is vereist. De reiniging moet worden uitgevoerd nadat de magnetron is losgekoppeld van de netvoeding.
- * Spuit niet direct op de magnetron.
- * Deze magnetron is ontworpen voor kookcycli met de juiste container rechtstreeks in een geheel vlakke opening.
- * Zorg dat er zich geen vet of voedseldeeltjes opstapelen rond de deur.
- * Dit product beschikt over een AUTO CLEAN-functie (Automatische Reiniging) waarmee de ovenruimte van de magnetron gemakkelijk kan worden gereinigd. Raadpleeg het hoofdstuk Automatische Reiniging op pagina 22 voor meer informatie.

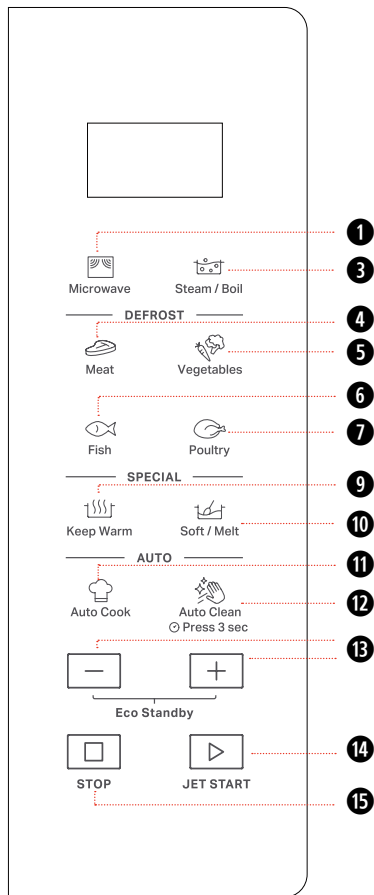
BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

MWP 251



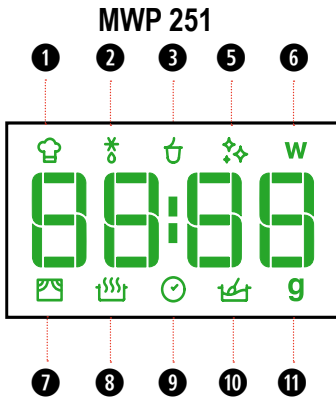
- 1 Microwave (Magnetron) - Voor instellen energieniveau.
- 2 Keep Warm (Warm houden)- Gebruik dit om de functie Warm houden in te stellen..
- 3 Steam/Boil (Stomen/koken).
- 4 Defrost-Meat (Ontdooien-vlees).
- 5 Defrost-Vegetables (Ontdooien-groenten).
- 6 Defrost-Fish (Ontdooien-vis).
- 7 Defrost-Poultry (Ontdooien-Gevogelte).
- 8 Yogurt (Yoghurt) - Om de functie Yogurt in te stellen..
- 9 Keep Warm (Warm houden)- Gebruik dit om de functie Warm houden in te stellen..

MWP 252

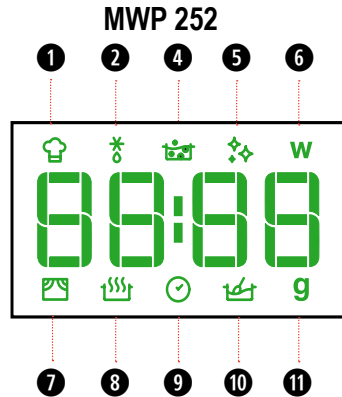


- 10 Soft/Melt (Zacht maken/smelten).
- 11 Auto Cook (Automatisch bereiden) -- Gebruik dit voor toegang tot automatische recepten.
- 12 Auto Clean (Automatisch reinigen) - Gebruik dit om de oven te reinigen
Druk 3 sec-. Gebruik dit om de klok in te stellen.
- 13 +/- - Gebruik dit bij de invoer van menucode, kloktijd, kooktijd, kookgewicht.
- 14 JET START - Gebruik dit om de bereiding te starten. Gebruik dit om het snelstartprogramma in te stellen.
- 15 STOP (STOPPEN) - Gebruik dit om het bereiden te stoppen of annuleren.

BESCHRIJVING DISPLAY



- ❶ Pictogram Automatisch bereiden
- ❷ Pictogram Ontdooien
- ❸ Pictogram Yoghurt
- ❹ Pictogram Stomen/koken
- ❺ Pictogram Automatisch reinigen
- ❻ Pictogram Magnetronvermogen (watt)



- ❷ Magnetronpictogram
- ❸ Pictogram Warm houden
- ❹ Pictogram Klok/tijd invoegen
- ❺ Pictogram Zacht/smelten
- ❻ Pictogram Gewicht (gram)

STAND-BYMODUS

De oven is in "stand-by" wanneer de klok wordt weergegeven (of, of als de klok niet is ingesteld, wanneer het display ":" is).

ECO STANDBY: De functie wordt ingesteld om energie te besparen. Tijdens de stand-bymodus kunt u de knoppen "+" en "-" simultaan indrukken om naar de modus ECO STANDBY te gaan. Als de bereiding is voltooid, toont het display de tijd of ":" gedurende 10 seconden en gaat dan naar de modus ECO STANDBY. Druk opnieuw op de twee knoppen om de modus af te sluiten.

STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze automatische beveiligingsfuncties wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd in "stand-by" is, geactiveerd.

Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders verschijnt "deur" op het display.

deur

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 functie wordt gestopt als tijdens de bereiding op de STOP-knop wordt gedrukt.

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:

Het display toont de tekst "End" (Einde): Een akoestisch signaal klinkt eenmaal per minuut gedurende 2 minuten.

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.

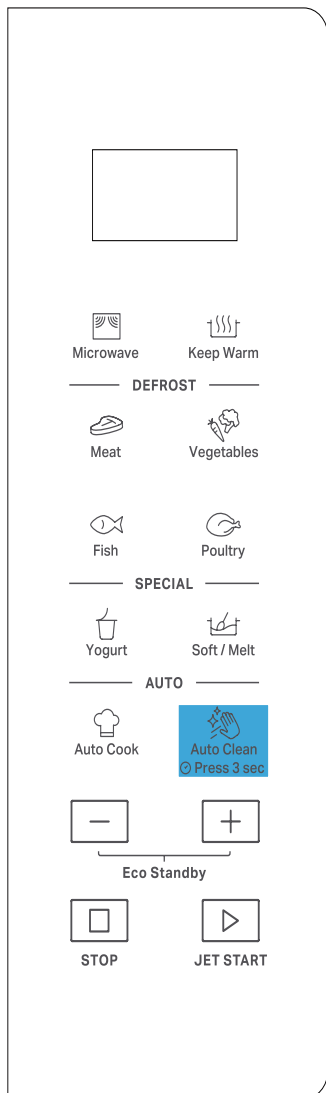
Indien vereist, moet u het volgende doen:

- * Open de deur.
- * Voeg voedsel toe, roer het of draai 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).



CLOCK (KLOK)



DE KLOK van uw toestel instellen:

- 1 Houd de knop Auto Clean (Automatisch reinigen) ingedrukt gedurende 3 seconden. Het scherm toont de huidige tijd.
- 2 Druk op + / - om het uur in te stellen.
- 3 Druk op de toets Clock (Klok)/JET START om te bevestigen.
- 4 Druk op + / - om de minuut in te stellen.
- 5 Druk op Clock (Klok)/JET START om de instelling te bevestigen.

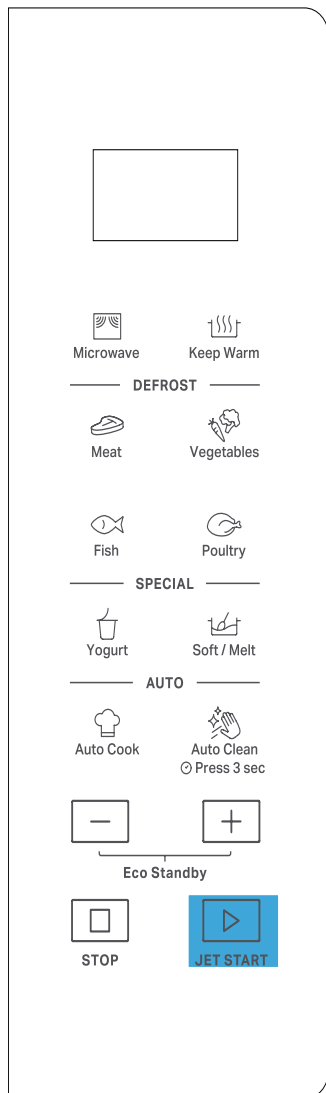
Telkens na afloop van een kookproces toont het scherm "Einde" en verschijnt een melding tot de deur wordt geopend om naar stand-by terug te keren (als 10 minuten niets gebeurt, keert de magnetron automatisch terug naar stand-by).

Tips en suggesties:

- Als de stekker in het stopcontact wordt gestoken, verschijnt "12:00" (waarbij "12" knippert), 1 minuut later terugkeer naar stand-by (stel de klok in voor terugkeer naar stand-by).
- Druk tijdens het bereiden eenmaal op de toets Stop (Stoppen) om de onderbreken, druk op de toets Jet Start om door te gaan met bereiden, en druk tweemaal op Stoppen om dit programma te annuleren.
- Als het bereiden is ingesteld en er gebeurt niets, dan keert het systeem na 1 minuut automatisch terug naar stand-by.



JET START



MET DEZE FUNCTIE kunt u de magnetron snel starten. Druk eenmaal op de toets JET START waarna de magnetron automatisch op vol vermogen gaat werken. Druk tijdens het bereiden op JET START om tijd toe te voegen. De langste bereidingsduur is 90 minuten.

- 1 Druk op de toets JET START.

! OPMERKING:

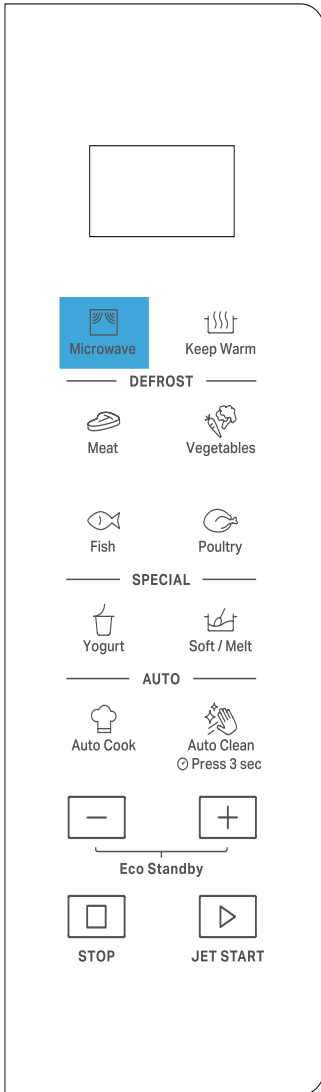
Als u op de toets JET START drukt, start de Microwave (Magnetron) functie met maximaal magnetronvermogen (900W) gedurende 30 seconden.

i Tips en suggesties:

- Het is mogelijk om het vermogensniveau en de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart. Om het vermogensniveau aan te passen, drukt u gewoon herhaaldelijk op de Microwave (magnetron)toets. Om de duur te wijzigen, drukt u de toets +/- of drukt u eenmaal op de toets JET START om de duur met 30 seconden te verlengen.



MICROWAVE (MAGNETRON)



OM TE BEREIDEN met een specifiek vermogen, drukt u meerdere malen op de toets Micro (Magnetron) om een vermogensniveau te selecteren en op de toets +/- om de gewenste bereidingsduur in te stellen. De langste bereidingsduur is 90 minuten.

Aanbevolen accessoire:  **Plaatafdekking** (afzonderlijk verkrijgbaar)

- 1 Druk op de toets Microwave (Magnetron). Het standaard vermogensniveau (750W) verschijnt op het display en het watt-pictogram knippert.
- 2 Druk meerdere malen op de toets Micro (Magnetron) of druk op de toets +/- om een geschikt kookvermogen te selecteren, druk daarna op de toets JET START.
- 3 Druk op + / - om de bereidingsduur in te stellen, - druk vervolgens op de toets JET START om het bereiden te starten.

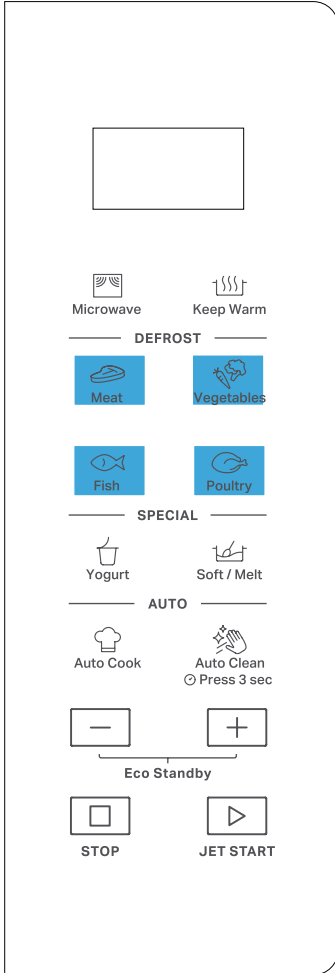
OPMERKING:

Als u het vermogen moet wijzigen, druk dan nogmaals op de toets Micro (Magnetron) en selecteer het gewenste energieniveau uit de volgende tabel.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
90 W	Zachter maken van roomijs, boter en kazen. blijven opwarmen.
160 W	Ontdooien.
350 W	Stoofpotten, smelten van boter.
500 W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
650 W	Bereiding van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
750 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
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.







DEFROST (ONTDOOIEN)



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis en groenten.

- 1 Druk op de knop Vis/Vlees/Gevogelte/Groenten.
- 2 Druk op de knop +/- om het gewicht in te stellen.
- 3 Druk op JET START om te starten.

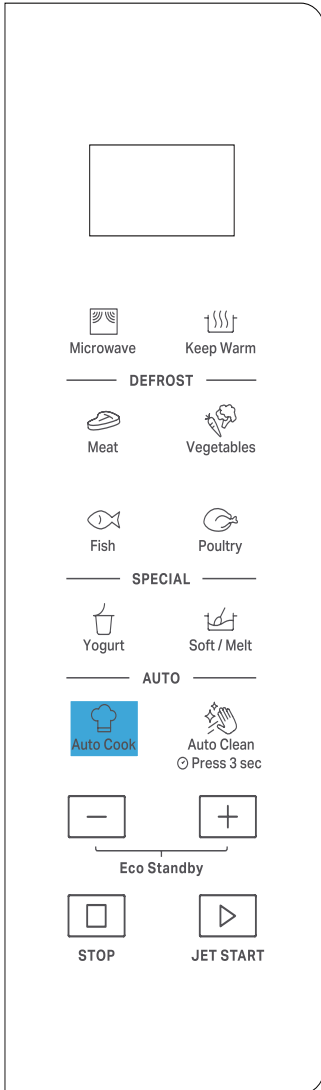
VOEDSELTYPE	GEWICHT	AANBEVOLEN GEBRUIK
 Vlees	100 g - 2000 g	Gehakt, koteletten, steaks of gebraad. Na bereiding wordt aangeraden om het voedsel ten minste 5 minuten te laten liggen voor een beter resultaat.
 Groenten	100 g - 1000 g	Groter, middelgroot en klein gesneden groenten. Laat voor het opdienen het voedsel ten minste 3-5 minuten liggen voor een beter resultaat.
 Vis	100 g - 2000 g	Volledige steaks of visfilets. Laat voedsel 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.
 Gevogelte	100 g - 2000 g	Volledige kip, stukken of filets. Laat na bereiding het voedsel ten minste 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.

i Tips en suggesties:

- Voor een beter resultaat raden wij u aan direct op de bodem van de ovenruimte te ontdooien.
- Als het voedsel warmer is dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een lager gewicht van het voedsel.
- Als het voedsel kouder is dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een hoger gewicht van het voedsel.
- Haal stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.
- De rusttijd na het ontdooien, verbetert altijd het resultaat omdat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld doorheen het voedsel.



MENU AUTO COOK (AUTOMATISCH BEREIDEN)



EEN SELECTIE VAN AUTOMATISCHE RECEPTEN met vooraf ingestelde waarden om optimale bereidingsresultaten te bieden.









- 1 Druk op de toets Auto Cook (Automatisch bereiden), het scherm verschijnt als links afgebeeld.
- 2 Druk meerdere malen op de toets Auto Cook (Automatisch bereiden) of druk op de toets +/- om het gewenste recept te selecteren (zie de volgende tabel).
- 3 Druk op de toets JET START om het recept te bevestigen en druk op de toets +/- om het gewicht te selecteren als de tabel een reeks gewichten bevat.
- 4 Druk op de toets JET START. De functie start.

! OPMERKING:

Volgens het geselecteerde recept kan na een bepaalde tijd een bericht op het display verschijnen waarin u wordt gevraagd voedsel toe te voegen, om te draaien of te roeren. Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel roeren/omdraaien" op pagina 11.

! OPMERKING:

Het bereidingsrecept wordt bevestigd als u de functie-toets 3 seconden hebt losgelaten. Druk nogmaals op de functie-toets om het recepttype te wijzigen.

RECEPT	MWP251	MWP252	PARAAF STATUS	GEWICHT HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
 Dough Rising (Deeg rijzen)	1	1	Kamertemperatuur	500-1000g	65 minuten	Plaats 200 ml water in de magnetron. Voeg het geprepareerde deeg toe als dit wordt aangegeven. Het volume van de container moet minstens 3 keer groter zijn dan het deeg. Open de deur niet tijdens het aftellen.
 Yoghurt		2	Kamertemperatuur	1000g	5 u 20 min	Gebruik kokend water om de container te reinigen. Het plaatsen van 1000 ml melk met een hittebestendige yoghurt starter, zal een beter resultaat opleveren. 1 g yoghurt starter kan tegelijk worden vervangen door 15 g yoghurt. Voeg dan 50 g suiker toe. Dek de container af tijdens de bereiding. Open de deur niet tijdens het aftellen.
 Cupcakes	2	3	Kamertemperatuur	300g	5-11 min.	Plaats 125 g eieren en 170 g suiker in de container en roer gedurende 2 à 3 minuten; voeg 170 g meel, 10 g bakpoeder, 100 g water, 50 g boter toe, meng alles goed, plaats het voedsel in de koppen. Plaats de koppen rond de draaitafel om voor een gelijkmatige opwarming te zorgen.
 Groente	3	4	Kamertemperatuur	250-500 g/50 g	3-6 minuten	Snij de groente in stukjes en voeg twee eetlepels water toe.
 Soep	4	5	Koelkasttemperatuur	300-1200 g/300 g	2-7 minuten	Dek de schotel af en laat een luchtspleet open.
 Groene bonen	5	6	Kamertemperatuur	200-500 g/50 g	4-7 min..	Voeg 2 eetlepels water toe en dek de schotel af.
 visfilets	6	7	Koelkasttemperatuur	200-500 g/50 g	6-11 min.	Dek de schotel af en laat een luchtspleet open.
 Roerei	7	8	Kamertemperatuur	1-4 eieren	2-4 minuten	Ei en water goed kloppen, dek de maatbeker af met een plastic folie.



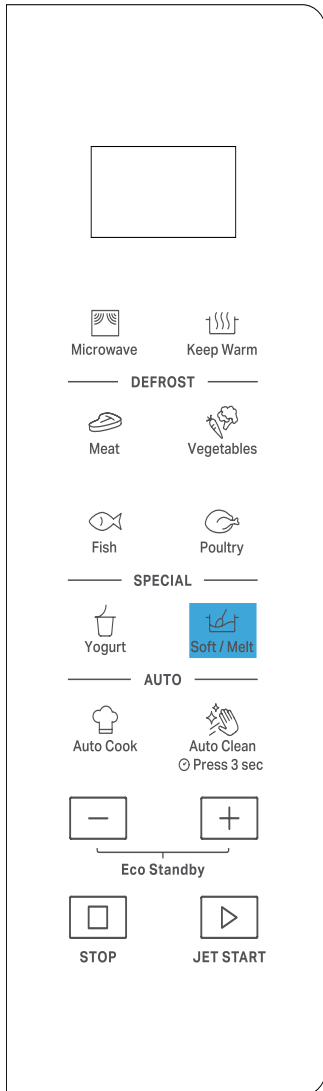
SOFT/MELT (ZACHT MAKEN/SMELTEN)

EEN SELECTIE VAN AUTOMATISCHE RECEPTEN met vooraf ingestelde waarden om optimale bereidingsresultaten te bieden.

- 1 Druk op de toets Soft/Melt (Zacht maken/smeltten), het scherm verschijnt als links afgebeeld.
- 2 Druk meerdere malen op de toets Soft/Melt (Zacht maken/smeltten) of druk op de toets +/- om het gewenste recept te selecteren (zie de volgende tabel).
- 3 Druk op de toets JET START om het recept te bevestigen en druk op de toets +/- button om het gewicht te selecteren als de tabel een reeks gewichten bevat.
- 4 Druk op de toets JET START. De functie start.

! OPMERKING:

Het bereidingsrecept wordt bevestigd als u de functietoets 3 seconden hebt losgelaten. Druk nogmaals op de functietoets om het recepttype te wijzigen.



VOEDSELTYPE		GEWICHT	TIP
P1	Zacht maken Boer	50 g - 500 g/50 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
P2	Zacht maken Roomijs	50 g - 1000 g/50 g	Vanuit bevroren staat de ijscontainer op het draaiplateau zetten.
P3	Zacht maken Roomkaas	50 g - 500 g/50 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
P4	Zacht maken Bevroren sap	250 g - 1000 g /250 g	In bevroren staat het deksel van de container halen.
P5	Smelten Boter	50 g - 500 g/50 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
P6	Smelten Chocolade	100 g - 500 g/50 g	Bij kamertemperatuur in een magnetronveilige schotel leggen.
P7	Smelten Kaas	50 g - 500 g/50 g	Vanuit de koelkast in een magnetronveilige schotel leggen.
P8	Smelten Marshmallows	50 g - 500 g/50 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.

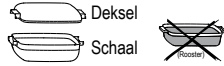


STEAM|BOIL (STOMEN/KOKEN)(alleen beschikbaar op MWP 252)

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.

Rijst (P1) of Pasta (P2) koken:

Specifiek accessoire:

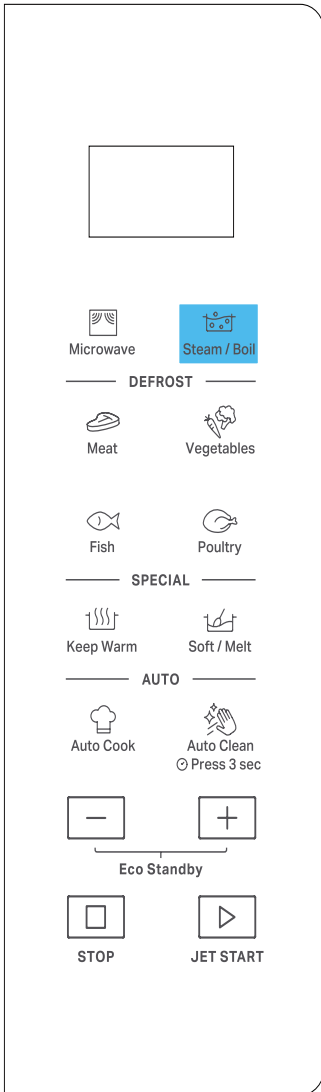


- 1 Druk meerdere malen op de toets Steam (Stomen) of druk op de toets +/- om het voedseltype te selecteren.
- 2 Druk op de toets JET START om te bevestigen. Druk op de toets +/- om de tijd te selecteren.
- 3 Druk op de toets Jet Start om de functie te starten.

! OPMERKING:

U wordt gevraagd om de bereidingstijd voor de rijst en pasta te selecteren aan de hand van de aanbevelingen op de verpakking.

Voedsel	Porties	Hoeveelheid	Niveau
Rijst	1	100g	L1
	2	200g	L2
	3	300g	L3
	4	400g	L4
Pasta	1	100g	L1
	2	200g	L2
	3	300g	L3



Volg het onderstaande proces (bijvoorbeeld voor pasta):

- A) Weeg de pasta B) Leg pasta in de schaal, voeg zout toe C) Vul water bij tot het aangegeven niveau D) Dek af met deksel en plaats de schaal in de magnetron

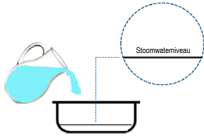


i Volg altijd de hoeveelheid onder Porties, zoals aangegeven in de bovenstaande tabel.

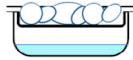
i Gebruik water op kamertemperatuur.

Groenten, vis, kip of fruit bereiden (P3 - P5):

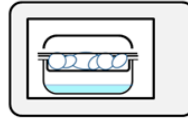
Specifiek accessoire:



A. Vul water aan tot het niveau van het stoomwater dat is gemarkeerd op de schaal.



B. Plaats het raster en plaats het voedsel erin.



C. Afdekken met deksel en in de oven plaatsen.

D. Stel de functie in op het bedieningspaneel:

- 1 Druk meerdere malen op de toets Steam (Stomen) of druk op de toets +/- om het voedseltype te selecteren.
- 2 Druk op de toets JET START om te bevestigen.
- 3 Druk op de toets +/- om het niveau/gewicht van de portie te selecteren, druk op Jet Start waarna de functie start.

VOEDSELTYPE	GEWICHT	TIP
P3 Zachte groenten	150 g - 500 g	Gebruik gelijke hoeveelheden. Snijd de groenten in gelijke stukken. Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P4 Diepvriesgroenten	150 g - 500 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P5 Visfilets	150 g - 500 g	Verdeel de filets gelijkmatig over het stoomrooster. Lardeer dunne stukken. Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer. Laat ze 1 -2 minuten rusten na de bereiding.
P6 Kipfilets	150 g - 500 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P7 Vruchten	150 g - 500 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.

! OPMERKING:

Het bereidingsrecept wordt bevestigd als u de functietoets 3 seconden hebt losgelaten. Druk nogmaals op de functietoets om het recepttype te wijzigen.

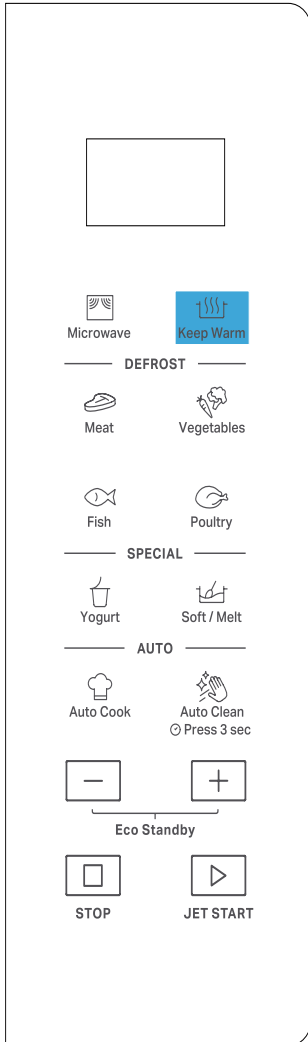
i Tips en suggesties:

- Gebruik water op kamertemperatuur.
- De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
- Gebruik de stoompan nooit met een andere functie. Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade aan het accessoire veroorzaken.
- Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.
- Door de voedselvariabiliteit is de bereidingsduur ingesteld op een gemiddelde vorm. Wij raden altijd aan de gaarheid binnenin van het voedsel te controleren en de bereidingstijd tijdig verlengen voor een goede gaarheid.

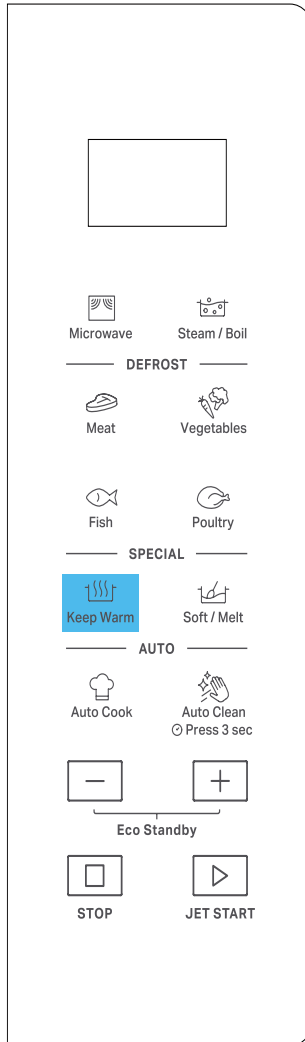


KEEP WARM (WARM HOUDEN)

MWP 251



MWP 252



MET DEZE FUNCTIE houdt u de gerechten automatisch warm.

Aanbevolen accessoire:



Plaatdeksel
(afzonderlijk verkrijgbaar)

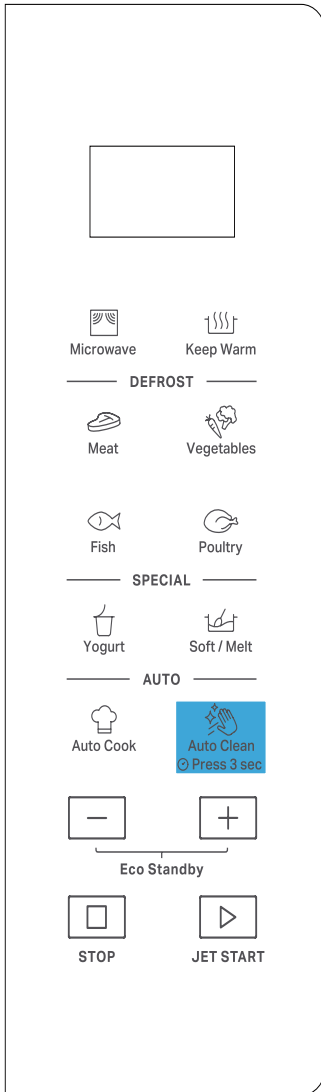
- 1 Druk op de toets Keep Warm (Warmhouden). Het scherm ziet er uit als links afgebeeld.
- 2 Druk op de toets +/- om een geschikte duur te selecteren en druk op de toets JET START.

! OPMERKING:

De warmhoudcyclus duurt 15 minuten; om een perfect effect te garanderen, moet u een langere tijd selecteren.



AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)



DEZE AUTOMATISCHE REINIGINGS CYCLUS helpt u de ovenruimte van de magnetron te reinigen en onaangename geuren te verwijderen.

Voordat u de cyclus start:

- 1 Giet 300ml water in een container (raadpleeg onze aanbevelingen in het onderstaande hoofdstuk "Tips en suggesties").
- 2 Plaats de container direct in het midden van bodem van de ovenruimte.

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 Jet Start om de functie te starten.

Als 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 binnenkant te reinigen.

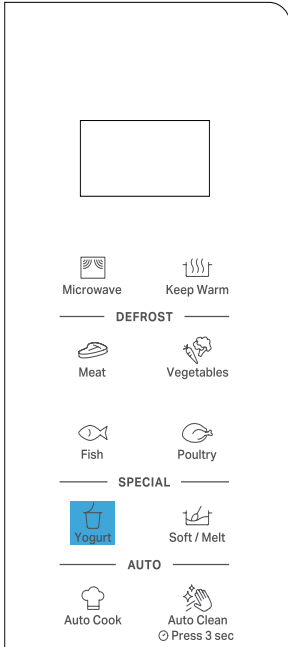


Tips en suggesties:

- Voor een beter 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.
- Aanbevolen wordt om een container te gebruiken van licht plastic materiaal dat geschikt is voor de magnetron.
- 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 of azijn toe aan het water.



YOGHURT (YOGHURT) (ALLEEN BESCHIKBAAR OP DE MWP 251)



Met deze functie kunt u natuurlijke en gezonde yoghurt maken.

- 1 Druk op de toets Yogurt, het scherm verschijnt als links afgebeeld.
- 2 Plaats 1000 g melk en 1 g yoghurt starter (hittebestendig) of 15 g yoghurt in container, voeg dan 50 g suiker toe en meng alles goed. Plaats dit in het midden van de ovenruimte.
- 3 Druk op de toets JET START om te starten.

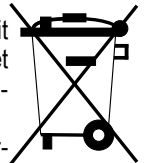
! OPMERKING:

Dit recept vereist 5 uur en 20 minuten.

Open de deur niet tijdens het aftellen.

MILIEUTIPS

- * De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. 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 afvalophaaldienst 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.



Conform IEC 60705:2010-04 en IEC 60350-1:2011-12

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

Test	Hoeveelheid	Vermogen	Geschatte tijdsduur
Eiervla (12.3.1)	1000g	900W	16 minuten
Moscovisch gebak (12.3.2)	475 g	900W	7-8 minuten
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	900W	15-16 min
Ontdooid gehakt (13,3)	500 g	160W	17 minuten

Technische specificaties

Gegevensbeschrijving	MWP 251/MWP 252
Voedingsspanning	230-240V ~ 50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1400 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	281 x 483 x 414
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	220 x 344 x 340

