

说明书：MWP 336 & MWP 337 (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:18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	FC软件及零件时间更改	张丽贞	20200228	
①	FC软件及零件时间更改	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	
----	--	-----	--

原使用机型

校核		审 批	
会 签		日 期	

双胶纸

共	1	张	第	1	张
---	---	---	---	---	---

部件编号 432E15A004203B

SUPREMECHEF

Voor model MWP 336 en MWP 337

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 تامي لعت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

INSTALLATIE

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

VEILIGHEID

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
STORINGEN OPSPOREN	5
VLOEISTOFFEN	6

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

ACCESSOIRES	7
ONDERHOUD EN REINIGING	8

BEDIENINGSPANEEL

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

BEREIDINGSFUNCTIES

JET START	14
CLOCK (KLOK)	15
MICROWAVE (MAGNETRON)	16
GRILL	17
COMBI (MICROWAVE (MAGNETRON) + GRILL)	18
DUAL CRISP	19
JET DEFROST (SNEL ONTDOOIEN)	20
BREAD DEFROST (BROOD ONTDOOIEN)	21
KEEP WARM (WARMHOUDEN)	22
SOFT / MELT (ZACHT MAKEN/SMELTEN)	23
STEAM / BOIL (STOMEN/KOKEN)	24
CHEF MENU (CHEFMENU)	26
AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)	29
DOUGH RISING (DEEG RIJZEN)	30
SPECIAL MENU (SPECIAAL MENU)	31

MILIEUTIPS

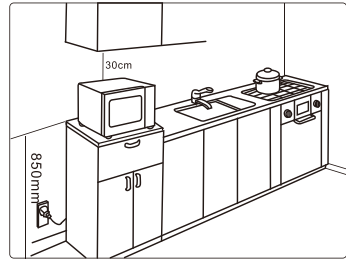
MILIEUTIPS	32
TECHNISCHE SPECIFICATIES	33

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 onderhoudswerkzaam-**

heden 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 microgolfenergie 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 overlappen 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 verwijdert!

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 oven en microgolven doorlaat.
- * Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven.
- * Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen. Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden 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 magnetron start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken of de draaiplateaufunctie stoppen (zie Grote schalen).

Accessoire		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 spatfers, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden. Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.
	Stomer (alleen beschikbaar op MWP 337)	Voeding stomen met de specifieke functie (Stomen/koken). Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.
	Rooster	Gebruik het hoge rooster wanneer u eten bereidt met de functie Grill of Combi grill/magnetron.
	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 bereidingscycli. Dit heeft geen invloed op de bereidingsresultaten omdat het niet afhangt van problemen betreffende kwaliteit/uitvoering.

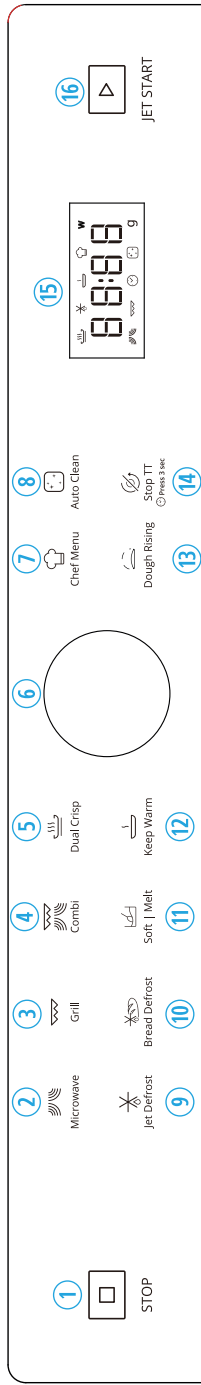
ZORGVULDIGE REINIGING:

- * 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 336)



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 Combi (Microwave (Magnetron)+ Grill)

Gebruik deze toets om de functie Combi (Magnetron + Grill) 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 Automatisch Reinigen te selecteren.

9 Toets Jet Defrost (Snel Ontdooien)

Gebruik deze toets om de functie Snel ontdooien te selecteren.

10 Toets Bread Defrost (Brood Ontdooien)

Gebruik deze toets om de functie Brood ontdooien te selecteren.

11 Toets Soft / Melt (Zacht Maken/Smelten)

Gebruik deze toets om de functie Zacht maken/smelten te selecteren.

12 Toets Keep warm (Warm Houden)

Gebruik dit om de functie Warm houden te selecteren.

13 Toets Dough Rising (Deeg Rijzen)

Gebruik dit om de functie Deeg rijzen te selecteren.

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:

- Combi (Microwave (Magnetron) + Grill)
- Houd deze toets gedurende circa 3 seconden ingedrukt voor overschakeling naar de klokinstelmodus.

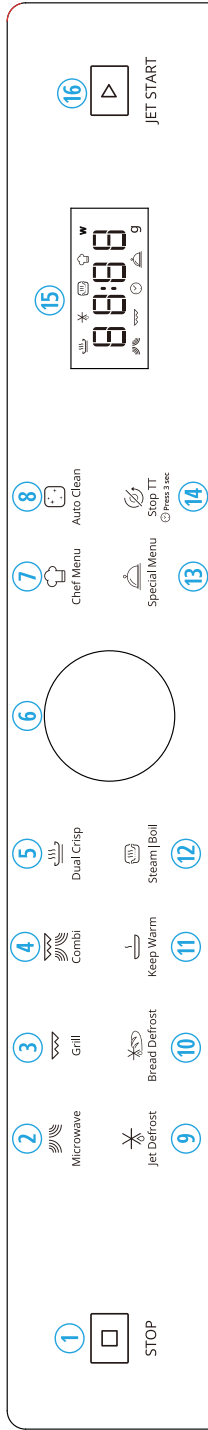
15 Beeldscherm

Het display toont de gebruiksinformatie.

16 Toets Jet Start

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

BEDIENINGSPANEEL (MWP 337)



1 Toets Stop (Stoppen)

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 Combi (Microwave (Magnetron) + Grill)

Gebruik deze toets om de functie Combi (Magnetron + Grill) 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 (Chfmenu)

Gebruik deze toets voor toegang tot automatische recepten.

8 Toets Auto Clean (Automatische Reiniging)

Gebruik deze toets om de functie Automatisch Reinigen te selecteren.

9 Toets Jet Defrost (Snel Ontdooien)

Gebruik deze toets om de functie Snel ontdooien te selecteren.

10 Toets Bread Defrost (Brood Ontdooien)

Gebruik deze toets om de functie Brood ontdooien te selecteren.

11 Toets Keep Warm (Warm Houden)

Gebruik dit om de functie Warm houden te selecteren.

12 Toets Steam / Boil (Stomen/Koken)

Gebruik deze toets om de functie stomen of koken 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 bereidingfuncties:

- Combi (Microwave (Magnetron) + Grill)

• Houd deze toets gedurende circa 3 seconden ingedrukt voor overschakeling naar de klokinstelmodus.

15 Beeldscherm

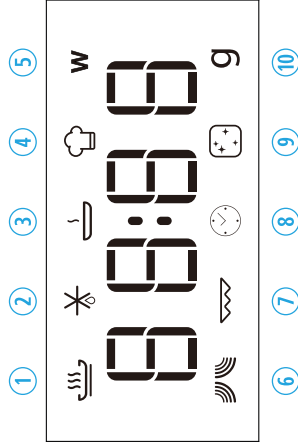
Het display toont de gebruiksinformatie.

16 Toets Jet Start

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

BESCHRIJVING DISPLAY

MWP 336



1) Functie Dual Crisp

2) Functie Snel Ontdooien

3) Functie Warm Houden

4) Functie Chefmenu

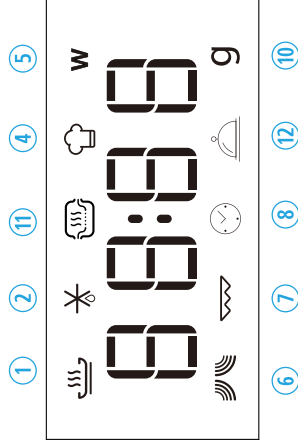
5) Selectie magnetronvermogen

6) Magnetronfunctie

7) Grill-functie

8) Duur bereidingscyclus

MWP 337



9) Functie Automatische Reiniging

10) Selectie Gewicht/Porties

11) Functie Stomen/Koken

12) Functie Speciaal Menu



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 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 EENMAAL op de Jet Start- of toets Confirmation (Bevestigen). 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 draai het om (afhankelijk van de vereiste actie).
 - * Sluit de deur en start opnieuw door de toets Confirmation (Bevestigen) / Jet Start-toets in te drukken.

OPMERKINGEN:

- * 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.
- * 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).



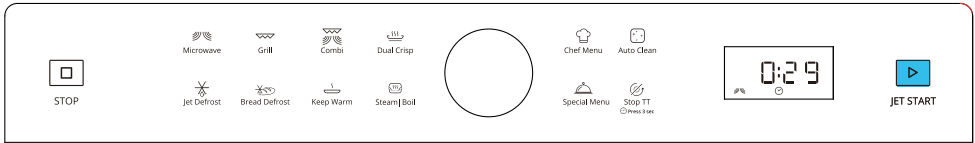
DRAAIPLATEAU STOPPEN

- 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.
- Combi (Microwave (Magnetron) + Grill)



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.

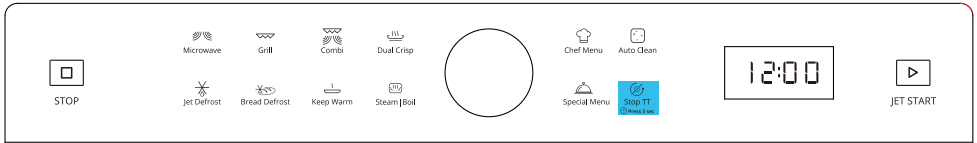


Tips en suggesties:

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



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. De cijfers rechts van het display beginnen te knipperen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de minuten in te stellen.
- 4 Druk op de toets Jet Start. De klok is ingesteld.

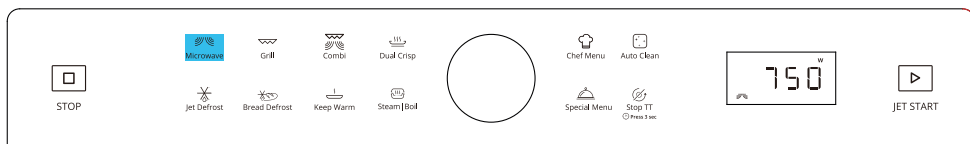
Tips en suggesties:

- 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".



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	Ontdooien.
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 14 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 om of drukt u op de toets Jet Start (Snel starten) om de duur van 30 seconden te verlengen.



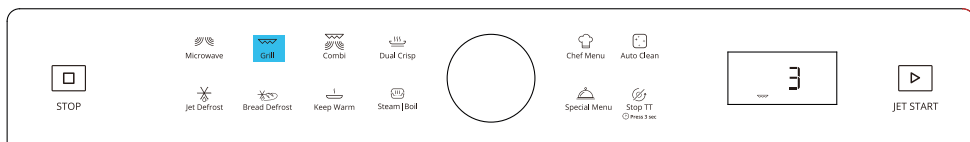
GRILL

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:



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 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.



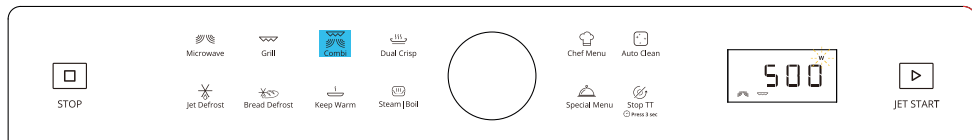
COMBI (MICROWAVE (MAGNETRON) + GRILL)

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

Specifiek accessoire:



Rooster



- 1 Druk op de Combi-toets.
- 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.
- 4 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.



DUAL CRISP

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).

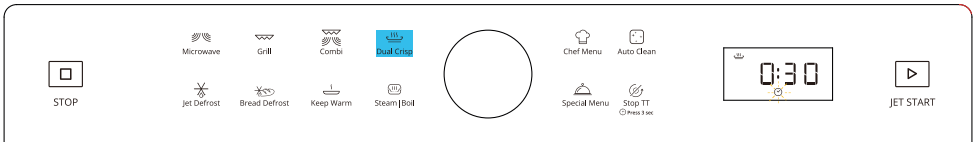
Specifieke accessoires:



Crispplaat



Crisphandgreep



- 1 Druk op de toets Dual Crisp.
- 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.

! OPMERKING:

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

i Tips en suggesties:

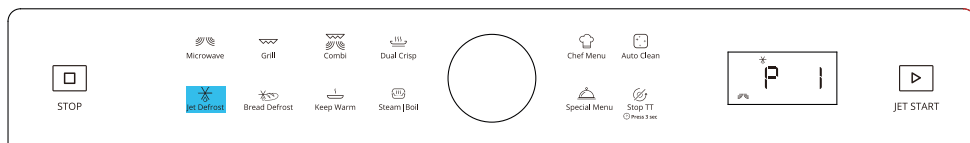
- Controleer of de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.
- De oven en de crispplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
- Plaats de hete crispplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- 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.








JET DEFROST (SNEL ONTDOOIEN)

Met deze functie kunt u snel voedsel handmatig of 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. Laat het gevogelte na de bereiding 5-10 minuten rusten.
P3  Vis	100 - 1500g	Vis volledig, stukken of filets. Laat vis na de bereiding 5 minuten rusten.
P4  Groente	100 - 1500g	Gemengde groente, bloemkool, worteltjes. Laat de groente na de bereiding 5 minuten rusten.
P5  Brood	50 - 550g	Bevroren broodjes, baguettes en croissants. Laat het brood na de bereiding 3 minuten rusten.

i 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.



BREAD DEFROST (BROOD ONTDOOIEN)

Gebruik deze functie om snel bevroren broodjes, baguettes en croissants te ontdooien.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met de functie Brood ontdooien:

* de crispplaat

* de crispandgreep voor het hanteren van de warme crispplaat.

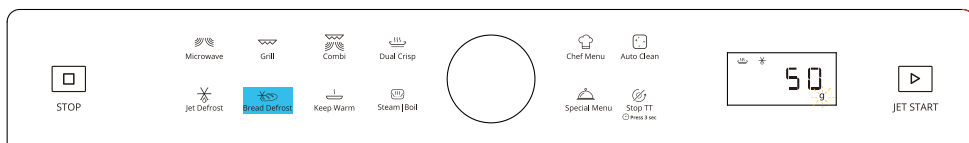
Specifieke accessoires:



Crispplaat



Crispandgreep



- 1 Druk op de toets Bread Defrost (Brood Ontdooien).
- 2 Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
- 3 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.



OPMERKING:

De oven werkt automatisch met magnetron en grill om de crispplaat voor te verwarmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur. Wanneer het voorverwarmen klaar is, zal de oven u vragen voedsel toe te voegen.



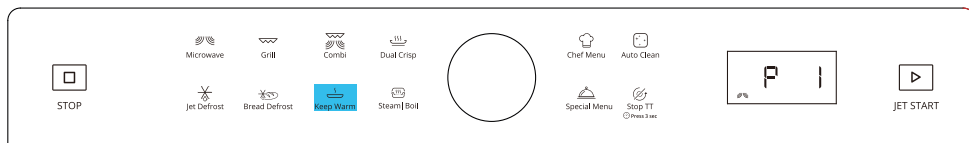
Tips en suggesties:

- 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.
- Gebruik ovenhandschoenen of de crispandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten leveren niet het juiste resultaat op bij gebruik van deze functie.
- Voor details gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 12.



KEEP WARM (WARMHOUDEN)

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



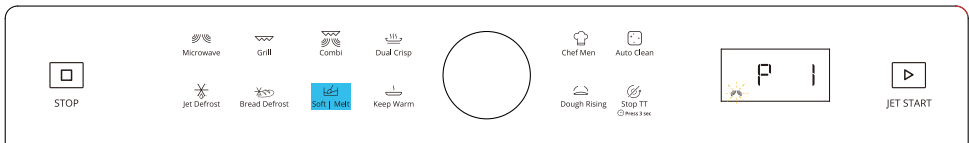
- ① Druk op de toets Keep Warm (Warmhouden).
- ② Draai aan de draaiknop om de voedselcategorie te selecteren (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
- ③ Draai aan de draaiknop om de gewichtswaarde in te stellen en druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.
- ④ De bereidingscyclus start met 30 minuten aftellen.

VOEDINGSGROEP	GEWICHT	TIJD	CONTAINER	TIP	
P1	Pizza	300g - 800g	30min	Crispplaat	Pan pizza stijl, dunne pizza stijl, quiche Lorraine, enz.
P2	Gebraden vlees	800g-1500g	30 min	Schotel geschikt voor magnetron	Heel stuk geroosterde biefstuk, lam, varken, hele kip enz.











SOFT / MELT (ZACHT MAKEN/SMELTEN) (SPECIALE TOETS OP MWP 336)

Met deze functie kunt u boter, roomijs, bevroren sap enz. smelten en zacht maken.



- ① Druk op de toets Soft/Melt (Zacht Maken/Smelten).
- 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.

VOEDINGSGROEP	METHODE	GEWICHT	TIP	
P1	 Boer	Zacht maken	50 - 500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
P2	 Roomijs	Zacht maken	100 - 1000 g	Vanuit bevroren staat de ijscontainer op de draaitafel zetten.
P3	 Roomkaas	Zacht maken	50 - 500g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
P4	 Bevroren sap	Zacht maken	250 - 1000ml	In bevroren staat het deksel van de container halen.
P5	 Boer	Smelten	50 - 500g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.
P6	 Chocolade	Smelten	100 - 500g	Bij kamertemperatuur in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.
P7	 Kaas	Smelten	50 - 500g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.
P8	 Marshmallows	Smelten	100 - 500g	Bij kamertemperatuur in een magnetronveilige schotel leggen. De schotel moet minimaal het dubbele volume van de marshmallows hebben omdat deze tijdens het opwarmen uitzetten.



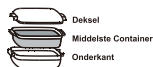
STEAM / BOIL (STOMEN/KOKEN) (ALLEEN BESCHIKBAAR OP MWP 337)

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.

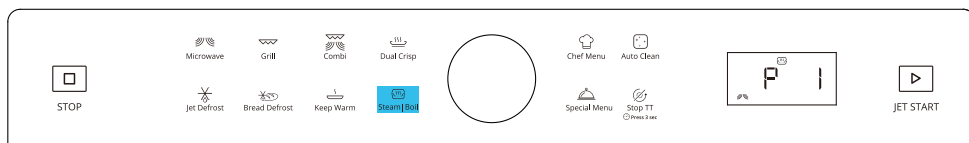
Deze functie werkt in 2 fasen.

- * Bij de eerste fase wordt het water snel op kooktemperatuur gebracht.
- * De tweede fase stelt automatisch de temperatuur bij om het voedsel te laten sudderen, en om overkoken te vermijden. Voor rijst en pasta moet u de bereidingstijd handmatig volgens de verpakking instellen.

Specifieke
accessoires:



Stoompan



- 1 Druk op de toets Steam/Boil (Stomen/Koken).
- 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 de portie/het gewicht in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen. Als u het menu Rijst of Pasta hebt gekozen, draait u aan de knop om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.





i Tips en suggesties:







- De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
- De geleverde stomeraccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie.
- Gebruik de stoompan nooit met een andere functie. 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).
- Het menu Quinoa is ook geschikt voor andere soorten granen, zoals bulgur, boekweit, amarant.



STEAM / BOIL (STOMEN/KOKEN) (ALLEEN BESCHIKBAAR OP MWP 337)

Funcietijds voor stomen en koken:

VOEDINGSGROEP		HOEEVEELHEID	MATE/ OPDIENEN	TIP
P1	 Rijst	100 g rijst + 200 ml water	1	Onderkant en deksel stomer
		200 g rijst + 400 ml water	2	
		300 g rijst + 600 ml water	3	
		400 g rijst + 800 ml water	4	
P2	 Pasta	70 g pasta + 450 ml water	1	Onderkant en deksel stomer
		140 g pasta + 850 ml water	2	
		210 g pasta + 1200 ml water	3	
P3	 Spelt	100 g spelt + 180 ml water + 1 ml zout	100g	Onderkant en deksel stomer
		200 g spelt + 360 ml water + 2 ml zout	200g	
		300 g spelt + 540 ml water + 3 ml zout	300g	
		400 g spelt + 720 ml water + 4 ml zout	400g	
P4	 Quinoa	100 g quinoa + 200 ml water + 0,2 ml zout + 20 g gedroogde tomaten	100g	Onderkant en deksel stomer
		200 g quinoa + 400 ml water + 0,4 ml zout + 40 g gedroogde tomaten	200g	
		300 g quinoa + 600 ml water + 0,6 ml zout + 60 g gedroogde tomaten	300g	
		400 g quinoa + 800 ml water + 0,8 ml zout + 80 g gedroogde tomaten	400g	

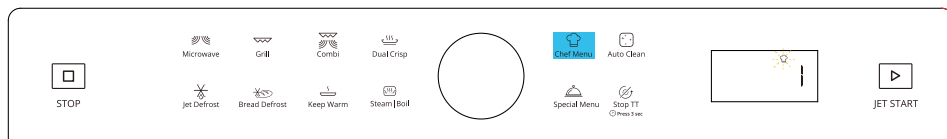
VOEDINGSGROEP	GEWICHT	ACCESSOIRES	TIP
P5  Aardappelen gestoomd	150 - 500 g	Stoompan	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P6  Bevroren groenten, gestoomd	150 - 500 g	Stoompan	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P7  Stukken vis	150 - 500 g	Stoompan	Kruiden en op het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P8  Kipfilets	150 - 500 g	Stoompan	Kruiden en op het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P9  Vruchten	150 - 500 g	Stoompan	Geschild en in partjes gesneden, op het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P10  Schelpen	150 - 500 g	Stoompan	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.



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 de knop om de gewenste voedselcategorie te kiezen (zie onderstaande tabel).
- 3 Druk op de bevestigingsknop 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 bereidingscyclus. Dit heeft geen invloed op de bereidingsresultaten omdat het niet afhangt van problemen betreffende kwaliteit/uitvoering.

ACCESSOIRES			
 Testschotel magnetron	 Magnetron- en ovenvaste schotel	 Crispgreep en crisplaat	 Rooster
 Stomer (bodem met onderste rooster en deksel)	 Stomer (bodem en deksel)		



CHEF MENU (CHEFMENU)

RECEPTEN	GEWICHT	BEREIDINGSDUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
1-GROENTE				
P1	 Tomaten	300 g-800 g	12-16 min	Snijd de tomaten doormidden, kruid de helften en besprenkel ze met kaas.
P2	 Aardappelen	200 g-1000 g	6,5-18,5 min	Geschikt voor elk 200-300 g aardappelen. Was de aardappelen en prik ze in. Omdraaien als de oven dit vraagt
P3	 Aardappelschijfjes	300 g-800 g	12-30,5 min	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.
P4	 Patat	300 g-600 g	13-22 min	De crispplaat iets invetten, met zout besprenkelen voor het bereiden. Omdraaien als de oven dit vraagt.
2-KIP				
P1	 Kippenbillen	400 g-1000 g	14,5-26,5 min	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.
P2	 Kipfilets	200 g-1000 g	14,1-24,6 min	Vet de crispplaat licht in. Kruid de filets en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P3	 Kipnuggets	250 g-600 g	11-17,5 min	Vet de Crisp plaat in, draai wanneer de oven dit vraagt. Voeg nuggets toe wanneer de Crisp Plaat is voorverwarmd.
P4	 Kippenvleugels	400 g-1000 g	11-21 min	Kruid de kippenvleugels. Vet de Crisp Plaat in. Draai wanneer de oven dit vraagt. Voeg de vleugels toe wanneer de Crisp Plaat is voorverwarmd.
3-VLEES				
P1	 Entrecote	150 g-600 g	14,9-25 min	Breng de entrecote op smaak en keer hem om als de magnetron daarom vraagt.
P2	 Ham	50 g-150 g	6-9 min	Voeg het vlees toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
4-VIS / ZEEVOEDSEL				
P1	 Gepaneerde garnalen	200 g-600 g	9,5-18,5 min	Gebruik grote garnalen. Vet de crispplaat licht in. Voeg voedsel toe als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.



Testschotel
magnetron



Magnetron- en
ovenvaste schotel



Crispplaat in crisp-
plaat



Stomer
(bodem met onderste
rooster en deksel)





















Stomer
(bodem en deksel)



Rooster



CHEF MENU (CHEFMENU)

RECEPTEN	GEWICHT	BEREIDINGSDUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
4-VIS / ZEEVOEDSEL				
P2	 Gepaneerde vis/ vissticks	200 g-600 g	9-14 min	 Voeg het voedsel toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
5-PIZZA / QUICHE				
P1	 Zelfgemaakte pizza	850 g	14 min	 Maak deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, zout en olie. Laat ten minste 1 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 g olijfolie en 1,5 g zout en verspreid het over het deeg. Voeg 100 g gehakte mozzarella toe.
P2	 Quiche lorraine	900 g	16 min	 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	300 g-700 g	9-12,5 min	 Haal uit de verpakking en plaats op de crispplaat.
P4	 Dunne pizza	250 g-400 g	9-11 min	 Haal uit de verpakking en plaats op de crispplaat.
6-DESSERTS / GEBAK				
P1	 Scones	560 g	13,5 min	 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.
P2	 Cake	600 g	10 min	 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 g melk toe Vet de crispplaat in en besprenkel met broodkruimels. Giet het beslag op de crispplaat.
P3	 Geroosterde noten	50 g-200 g	5,7-7,5 min	 Voeg noten toe nadat de crispplaat is voorverwarmd. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.
P4	 Yogurt	600 g (150 g*4)	6 uur	 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



Crispgreep en crisp-
plaat



Stomper
(bodem met onderste
rooster en deksel)



Stomper
(bodem en deksel)

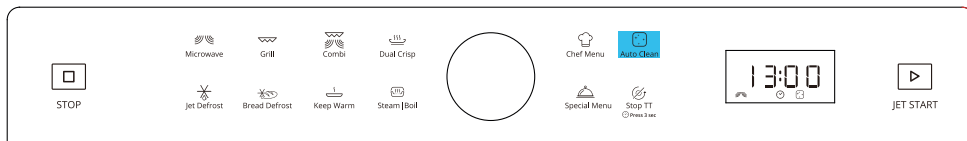


Rooster



AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)

Deze automatische reinigingscyclus helpt u 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 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 Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus 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 binnenkant te reinigen.

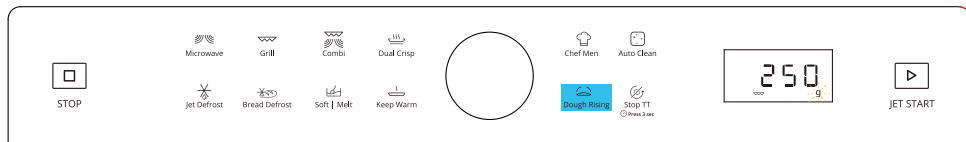
Tips en suggesties:

- 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. 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.




DOUGH RISING (DEEG RIJZEN) (SPECIALE TOETS OP MWP 336)

Deze functie laat het deeg automatisch rijzen.



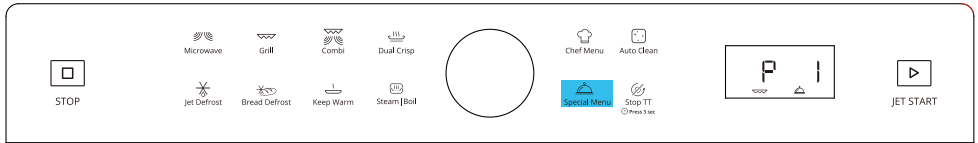
- 1 Druk op de toets Dough Rising (Deeg Rijden).
- 2 Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
- 3 Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

VOEDINGSGROEP		GEWICHT	DUUR	CONTAINER	TIP
P1	 Dough Rising (Deeg rijzen)	250 - 500 g	1 uur	Magnetron- en ovenvaste schotel.	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.



SPECIAL MENU (SPECIAAL MENU) (SPECIALE TOETS OP MWP 337)

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 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.

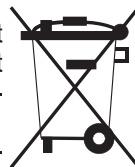
VOEDINGSGROEP	METHODE	GEWICHT	TIPS
P1	Dough Rising (Deeg rijzen)	250 - 500 g	Giet voor pizzadeeg 37°C water rechtstreeks in de container en los de gist op in het water, voeg 250 g meel, 2 eetlepels plantaardige olie, 2 theelepels zout toe. Goed kneden tot deeg is gevormd. Dit is geschikt voor uw favoriete deegrecepten. Gebruik geen plastic containers.
P2	Boer	50g-500g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
P3	Roomijs	100-1000g	Vanuit bevroren staat de ijscontainer op de draaitafel zetten.
P4	Roomkaas	50g-500g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
P5	Bevroren sap	250 g-1000 g (hier is 1 ml gelijk aan 1 g)	In bevroren staat het deksel van de container halen.
P6	Boer	50 g-500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.
P7	Chocoladebrokken	100 g-500 g	Bij kamertemperatuur in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.
P8	Kaas	50g-500g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.
P9	Marshmallows	100-500g	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, teruggwinning 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.

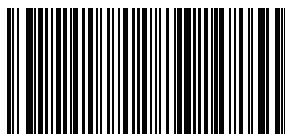
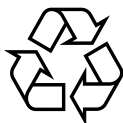
In overeenstemming met IEC 60705, Editie 4, 2010-04.

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

TEST	HOEVEEL-HEID	CA. TIJD	VERMOGENSNIVEAU	CONTAINER
12.3.1 (custard)	1000 g	14-15 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	14-15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Aardappelgratin)	1100 g	25-26 min	MW500W +GRILL	Pyrex3.827
13,3 (Handmatig ontdoeien)	500 g	15 min	160 W	Op het draaiplateau plaatsen met een 3 mm dikke plastic plaat

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Gegevensbeschrijving	MWP 336	MWP 337
Voedingsspanning	220-230V ~ 50Hz	220-230V ~ 50 Hz
Niveau magnetronvermogen	1650 W	1650 W
Nominaal ingangsvermogen	2000 W	2000 W
Grill	1150 - 1250 W	1150 - 1250 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	373 X 490 X 495	373 X 490 X 495
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370



432E15A004203

