CHEF PLUS

MCP 342-MCP 344

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



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilizare
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 وكيفيّة الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

INSTALLATIE
3 Installatie

VEILIGHEID
4 Belangrijke veiligheidsinstructies
5 Storingen opsporen
6 Veiligheidsmaatregelen

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD
7 Accessoires
8 Onderhoud en Reiniging

BEDIENINGSPANEEL
9 Bedieningspaneel

ALGEMEEN GEBRUIK
10 Stand-by-modus
10 Startbeveiliging / Kinderslot
10 De bereiding onderbreken of stoppen
10 Voedsel roeren/omdraaien
11 Clock (Klok)
11 Pop Corn (Alleen beschikbaar op MCP 342)

BEREIDINGSFUNCTIES
12 Jet Start
12 Favourite (Favorieten)
13 Microwave (Magnetron)
14 Jet Defrost Menu (Menu Snel Ontdooien)
15 Jet Reheat Menu (Menu Snel Opwarmen)
16 Grill (Alleen beschikbaar op MCP 344)
16 Combi Grill (Alleen beschikbaar op MCP 344)
17 Steam Menu (Menu Stoom)

ANDERE FUNCTIES
19 Auto Clean (Automatische Reiniging)

MILIEUTIPS
20 Milieutips
20 Technische specificaties

INSTALLATIE

-VOORDAT U AANSLUIT

Zorg voor afstand tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de oven blijven.

De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst. Deze oven mag niet worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer.

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning bij u thuis.

De inlaatbeschermingsplaten van de magnetron die zich op de zijkant van de ovenruimte bevinden mogen niet verwijderd worden. Deze zorgen er immers voor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.
Plaats de oven op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de oven en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.
Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen.

Controleer of het toestel niet beschadigd is. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven 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 aardingsstekker kan leiden tot het risico op een elektrische schok. Raadpleeg een erkende elektricien of onderhoudstechnicus als u de aardingsinstructies niet helemaal begrijpt of als u twijfelt of de magnetron goed is geaard.

-NA HET AANSLUITEN

De oven kan alleen worden gebruikt als de ovendeur stevig is gesloten.
Plaats de oven 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 problemen, veroorzaakt door het niet naleven van deze instructies door de gebruiker.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Als het materiaal in of buiten de oven ontbrandt of als er rook wordt uitgestoten, moet u de ovendeur gesloten houden en de oven uitschakelen. Trek de voedingskabel uit of sluit de voeding af bij de zekering of de stroomonderbreker.

Laat de oven niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer er 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: Het toestel en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik.

Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de oven 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, 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.

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.

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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit apparaat is niet bedoeld om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

Laat de oven 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 oven verwarmen of gebruiken. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

Gebruik geen magnetron 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 oven 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.

Bij bereiding in de magnetron zijn metalen houders voor voedsel en dranken niet toegestaan.

Let op dat het draaiplateau niet verschuift bij het uit het apparaat halen van containers.

STORINGEN OPSPOREN

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

- Het glazen draaiplateau en de drager van het draaiplateau zitten 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 stroom is.
- Controleer of de oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- 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 oven 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. 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.

Verwijder geen beschermkappen.

VEILIGHEIDSMAATREGELEN

- ALGEMEEN

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals :
- personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen;
- Landbouwbedrijven;
- Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed- and breakfast omgevingen.

Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers).

Gebruik de magnetronfunctie nooit zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.

De ventilatiegaten van de oven mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de oven schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.

Plaats een glas water in de oven als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolfenergie en de oven 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 binnenruimte niet als opslagruimte.

Verwijder metalen sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u een dergelijke zak in de oven plaatst.

Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.

Gebruik na het koken ovenhandschoenen om u niet aan de schalen, pannen of hete ovendelen te branden.

- VLOEISTOFFEN

Bijv. dranken 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:
1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepeltje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

- OPGELET

Wanneer u babyvoeding 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.

Raadpleeg altijd een magnetronkookboek voor details. Vooral bij het bereiden of opnieuw verwarmen van voedsel dat alcohol bevat.
Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

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.

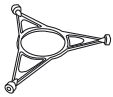
Zorg ervoor dat voedsel en kookgereiniet in aanraking komen met de binnenkant van de oven.
Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.

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.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken of de draaiplateaufunctie stoppen (zie Grote schalen).

PLATEAUDRAGER

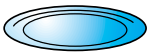
Gebruik de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.



• Plaats de plateaudrager in de oven.

GLAZEN DRAAIPLATEAU

Gebruik het glazen draaiplateau met alle bereidingsmethoden. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilen.



• Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

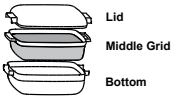
DRAADREK

Gebruik het hoge rooster wanneer u eten bereidt met de functie Grill of Combi grill + Microwaves (Combi grill + Magnetron).



STOOMPAN

Voeding stomen met de specifieke functie (STOOM). 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.



DEKSEL PLAAT (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

Het deksel wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten.



Gebruik het deksel bij het verwarmen op twee niveaus.

ONDERHOUD EN REINIGING

Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak 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 oven 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 heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.

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 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 oven.

Deze oven is ontworpen om met glazen draaiplateau te worden gebruikt.

Gebruik de magnetron niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.

Zorg dat er zich geen vet of of voedseldeeltjes opstapelen rond de deur. Bij hardnekkige vlekken: kook een kopje water in de oven gedurende 2 à 3 minuten. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

Dit apparaat bevat een functie **AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)**, waarmee de magnetron eenvoudig schoon te maken is. Zie voor meer details de paragraaf **AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)** op pagina 19.

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.

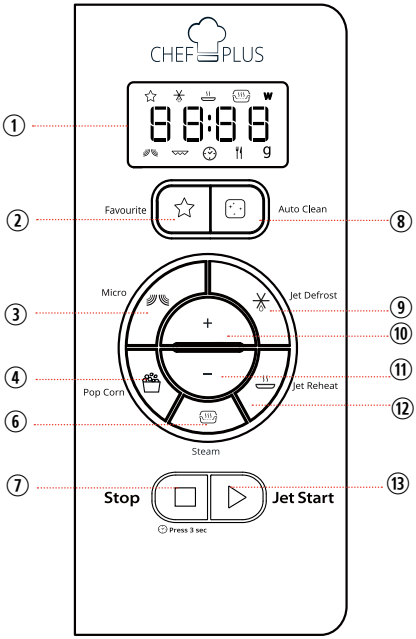
Als de Grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

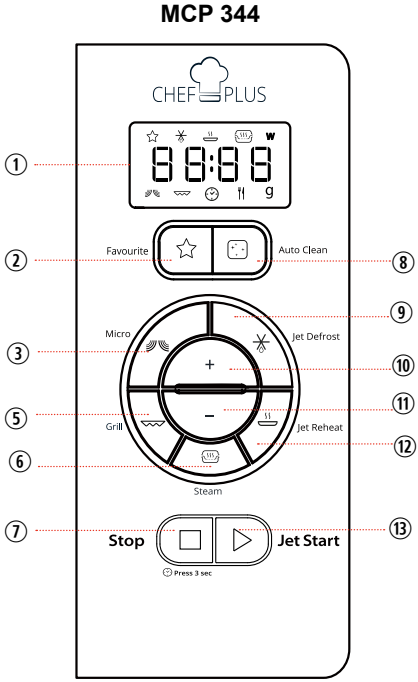
- Plateaudrager
- Draadrek
- Glazen draaiplateau
- Stoompan
- Deksel plaat (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

BEDIENINGSPANEEL

MCP 342



MCP 344



1. Scherm
2. Favourite (Favorieten) toets
3. Microwave (Magnetron) toets
4. Pop Corn toets
5. Grill toets (alleen voor MCP 344)
6. Steam (Stomen) toets
7. Stop / Clock (Klok) toets
8. Auto Clean (Automatische Reiniging) toets
9. Jet Defrost (Snel Ontdooien) toets
10. Plus toets
11. Min toets
12. Jet Reheat (Snel Opwarmen) toets
13. Jet Start toets



14. Pictogram Favorieten
15. Pictogram Menu Snel Ontdooien
16. Pictogram Menu Snel Opwarmen
17. Pictogram Stoom
18. Magnetron-energie (watt)
19. Pictogram Magnetron
20. Pictogram Grill (alleen voor MCP 344)
21. Klok instelling / tijdkeuze
22. Selectie voedseltype
23. Gewicht (gram)

STAND-BY-MODUS

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

STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

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



DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:
De bereiding kan worden onderbroken om het voedsel te controleren, 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 toets. 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 Stop toets drukken.

Wanneer de bereiding klaar is:
Het display zal de tekst “einde” weergeven. Een acoustische pieptoon zal zich gedurende 10 minuten elke minuut herhalen. Dit is een normaal proces om het apparaat af te koelen.
Afhankelijk van het desbetreffende apparaat, kan het zijn dat de koelingsventilator of interne verlichting blijven werken. Indien gewenst, druk eenvoudigweg op de STOP knop of open de deur om de bieptoon te stoppen en het koelingsproces te beëindigen. Het verminderen of beëindigen van de geprogrammeerde koelingscyclus zal geen negatieve impact hebben op het functioneren van het apparaat.

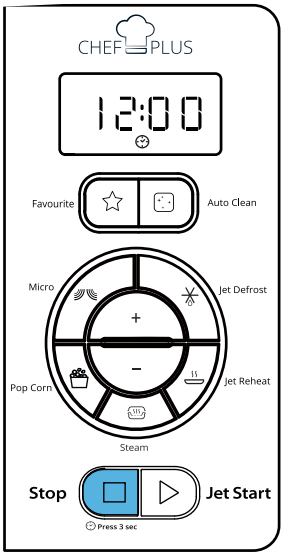
VOEDSEL ROEREN / OMDRAAIEN

Afhankelijk van de geselecteerde functie kan het nodig zijn voedsel 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:

1. Open de deur.
2. Roer voedsel of draai het om (afhankelijk van de vereiste actie).
3. Sluit de deur en start opnieuw door de Jet Start toets in te drukken.

Opmerkingen: 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 keukenapparaat instellen:

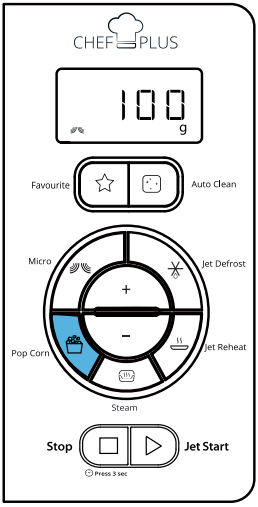
1. Houd de Stop toets 3 seconden ingedrukt.
2. Druk op de toets Plus / Min om het uur in te stellen.
3. Houd de Stop toets 3 seconden ingedrukt of druk op de Jet Start toets. De cijfers voor de minuten knipperen.
4. Druk op de Plus / Min toets om de minuten in te stellen.
5. Houd de Stop toets 3 seconden ingedrukt of druk op de Jet Start toets. De klok is ingesteld.

Opmerking:
De eerste keer dat de stekker van het apparaat in het stopcontact wordt gestoken (of na een stroomstoring) gaat het apparaat automatisch naar de modus klok instellen, volg in dat geval de bovenstaande procedure vanaf stap 2.

Tips en suggesties:

- Als de klok niet werd ingesteld na het aansluiten, verschijnt “12:00” op de klok.
- Als u tijdens het instellen van de klok op de Stop toets drukt, of als de instelling na lange tijd niet is voltooid, verlaat de oven de instelmodus en zal de instelling ongeldig zijn. Op het display verschijnt “:”.

POP CORN (alleen beschikbaar op MCP 342)

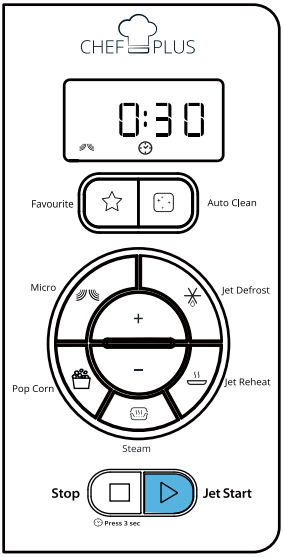


Met deze functie kunt u voor de magnetron voorziene Pop Corn zakken worden bereid (netto gewicht van de zak moet 100 g zijn).

1. Druk op de Pop Corn toets.
2. Druk op de Jet Start toets om de bereiding te starten.

Opmerking: het is mogelijk slechts één zak per keer te bereiden.

JET START



Deze functie start de magnetronfunctie op maximum vermogen gedurende 30 seconden, druk hiervoor op de Jet Start toets. Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

1. Druk op de Jet Start toets.

Als u op de Jet Start toets drukt, wordt de magnetronfunctie gestart met een maximaal magnetronvermogen (800 W) gedurende 30 seconden.

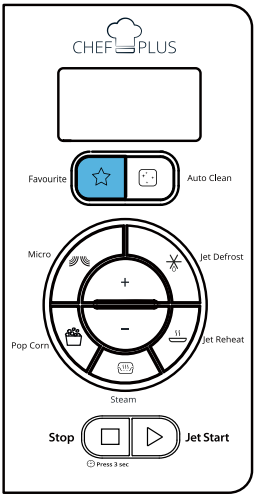
Elke extra druk op de knop zal de bereidingstijd verlengen met 30 seconden.

Als u al een bereidingsfunctie hebt geselecteerd (bijv.: Grill), drukt u op Jet Start om de geselecteerde functie te selecteren.

Tips en suggesties:

• Het is mogelijk om het energieniveau en de duur te wijzigen zelfs na het starten van het bereidingsproces. Druk meerdere malen op de Microwave (Magnetron) toets om het energieniveau aan te passen. Om de duur te wijzigen: druk op de Plus / Min toets of druk op de Jet Start toets om de bereidingstijd te vermeerderen met 30 seconden.

FAVOURITE (FAVORIETEN)



De functie Favourite (Favorieten) biedt u een eenvoudige manier om snel een favoriete kookcyclus op te slaan en op te roepen.

EEN FAVORIET OPSLAAN:

1. Selecteer een kookfunctie en de bijbehorende parameters (bijv.: watt, type voedsel, gewicht...) **zonder de kookcyclus te starten**.
2. Houd de Favourite (Favorieten) toets enkele seconden ingedrukt.
3. Er wordt een pieptoon weergegeven en de functie wordt opgeslagen.

Opmerking: het is mogelijk een bestaande favoriet te vervangen door een nieuwe, door bovenstaande procedure te herhalen.

EEN FAVORIET OPROEPEN:

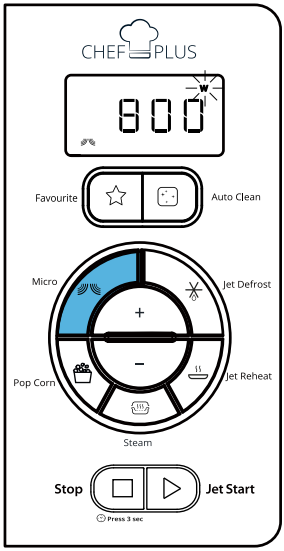
1. Druk op de Favourite (Favorieten) toets.

Opmerking: wanneer het apparaat is aangesloten op het stopcontact of na een stroomstoring, wordt uw functie Favourite (Favorieten) opnieuw ingesteld naar de standaardwaarde (zoals: Functie Microwave (Magnetron), 800 W, 2 minuten).

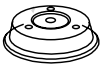
Tips en suggesties:

- Als sommige parameters (zoals: voedseltype, gewicht...) niet zijn geselecteerd bij het opslaan van de Favoriet, slaat de Favoriet de standaardwaarden van de geselecteerde bereidingsfunctie op.
- Raadpleeg het hoofdstuk “Voedsel roeren / omdraaien” op pagina 10 voor details over vragen om het voedsel te roeren / om te draaien).

MICROWAVE (MAGNETRON)



Met de Microwave (Magnetron) functie kunt u snel voedsel en dranken bereiden of opnieuw verwarmen.

Aanbevolen accessoire:  Plaatdeksel (afzonderlijk verkrijgbaar)

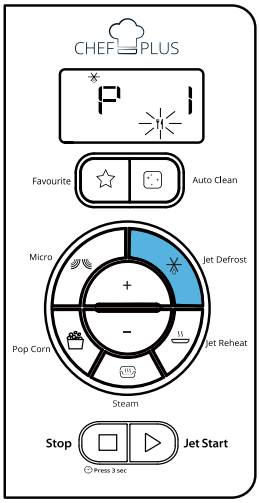
1. Druk op de Microwave (Magnetron) toets. Het maximale energieniveau (800 W) verschijnt op het scherm en de watt-pictogrammen knipperen.
2. Druk herhaaldelijk op de Microwave (Magnetron) toets om het vermogen in te stellen.
3. Druk op de Plus / Min toets om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de Jet Start toets om de bereiding te starten.

VOEDING	AANBEVOLEN GEBRUIK:
800 W	Verwarmen van dranken, water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoof watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
650 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
500 W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van cassero-les.
350 W	Stoofpotten, smelten van boter.
160 W	Ontdooien.
90 W	Zachter maken van roomijs, boter en kazen. blijven opwarmen.

Tips en suggesties:

- Om de functie Microwave (Magnetron) te gebruiken, is het apparaat voorzien van de **functie Jet Start**. U kunt de Microwave (Magnetron) functie gemakkelijk starten op maximum vermogen door de Jet Start toets in te drukken. Elke volgende druk op de Jet Start toets verlengt de duur van de functie met 30 seconden. Zie voor meer details de paragraaf **Functie Jet Start op pagina 12**.
- Het is mogelijk om het energieniveau en de duur te wijzigen zelfs na het starten van het bereidingsproces. Druk meerdere malen op de Microwave (Magnetron) toets om het energieniveau aan te passen. Druk om de tijd te wijzigen op de Plus / Min toets of druk op de Jet Start toets om de duur te vermeerderen met 30 seconden.

JET DEFROST MENU (MENU SNEL ONTDOOIEN)



Met deze functie kunt u snel voedsel automatisch ontdooien.
Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten en brood.

1. Druk herhaaldelijk op de Jet Defrost toets (Snel Ontdooien) om het voedseltype in te stellen (zie onderstaande tabel).
2. Druk op de Plus / Min toets om het voedselgewicht in te stellen.
3. Druk op de Jet Start toets. De ontdooicyclus start. De duur van de functie wordt automatisch berekend aan de hand van het geselecteerde voedsel en gewicht.

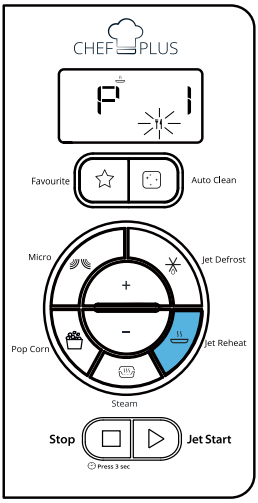
Opmerking: na een bepaalde tijd kan de vraag verschijnen op het display om het voedsel om te draaien of te roeren om ze beter te laten ontdooien. Raadpleeg het hoofdstuk “Voedsel roeren / omdraaien” op pagina 10.

VOEDSELTYPE		GEWICHT	AANBEVOLEN GEBRUIK
P1	Gehakt	100 g - 2000 g	Gehakt, koteletten, steaks of gebraad. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5 minuten rusten voor betere resultaten.
P2	Gevogelte	100 g - 2500 g	Volledige kip, stukken of filets. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5-10 minuten rusten voor betere resultaten.
P3	Vis	100 g - 1500 g	Volledig, steaks of filets. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5 minuten rusten voor betere resultaten.
P4	Groenten	100 g - 1500 g	Groter, middelgroot en klein gesneden groenten. Laat het voedsel na de bereiding minstens 3-5 minuten rusten voor betere resultaten.
P5	Brood	100 g - 550 g	Bevroren broodjes, baguettes en croissants. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5 minuten rusten voor betere resultaten.

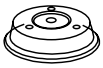
Tips en suggesties:

- Schik het dikkere voedsel met de hoogste dichtheid op het midden van de plaat en het dunnere voedsel met een lagere densiteit aan de buitenkant van de plaat. Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.
- Voor de beste resultaten raden wij u aan direct op het glazen draaiplateau te ontdooien. Indien nodig is het mogelijk een houder in licht plastic, geschikt voor de magnetron, te gebruiken.
- Verwijder het ontdooideel tijdens het ontdooien.
- Voor voedsel dat niet in deze tabel is vermeld en als het gewicht lager or hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de handmatige functie met een lager magnetronvermogen kiezen (bijv. magnetron 160 W).
- Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.
- Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.
- 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.
- 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.

JET REHEAT MENU (MENU SNEL OPWARMEN)



Met deze functie kunt u uw schotels automatisch opnieuw verwarmen. Gebruik deze functie om op te warmen: soep, saus, gekoelde pizza, maaltijd op een bord, drank.

Aanbevolen accessoire:  Plaatdeksel (afzonderlijk verkrijgbaar)

1. Druk herhaaldelijk op de toets Jet Reheat (Snel Opwarmen) om het voedseltype in te stellen (zie onderstaande tabel).
2. Druk op de Plus / Min toets om het voedselgewicht in te stellen.
3. Druk op de Jet Start toets. De opwarmcyclus start. De duur van de functie wordt automatisch berekend aan de hand van het geselecteerde voedsel en gewicht.

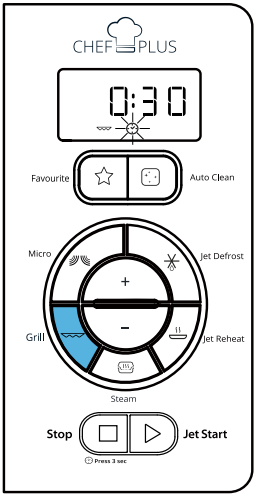
Opmerking: na een bepaalde tijd kan de vraag verschijnen op het display om het voedsel om te roeren om het beter op te warmen. Raadpleeg het hoofdstuk “Voedsel roeren / omdraaien” op pagina 10.

VOEDSELTYPE		GEWICHT	TIP
P1	Soep	250 - 1000 g	Dek de schaal af en laat luchtventilatie open. Roer het voedsel als daarom wordt gevraagd. Laat 3 minuten staan voor het opdienen.
P2	Saus	250 - 1000 g	Dek de schaal af en laat luchtventilatie open. Roer het voedsel als daarom wordt gevraagd. Laat 3 minuten staan voor het opdienen.
P3	Gekoelde pizza	200 - 600 g	Verwijder de pizza uit de verpakking en leg de pizza op een magnetronveilige schotel. Meerdere pizza's op elkaar stapelen wordt afgeraden.
P4	Diner	250 - 350 g	Dek de schaal af en laat luchtventilatie open. Laat 3 minuten staan voor het opdienen.
P5	Dranken	150 ml – 600 ml	Zet een metalen lepel in de kop om overkoken te voorkomen.

Tips en suggesties:

- Schik het dikkere voedsel met de hoogste dichtheid op het midden van de plaat en het dunnere voedsel met een lagere densiteit aan de buitenkant van de plaat.
- Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.
- 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.
- Als u 1-2 minuten wacht voordat u opgewarmd voedsel opdient, zal de resultaten verbeteren, vooral voor bevroren voedsel.
- Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.
- Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast is.

GRILL (ALLEEN BESCHIKBAAR OP MCP 344)



Deze functie gebruikt een krachtige grill 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 en groenten.

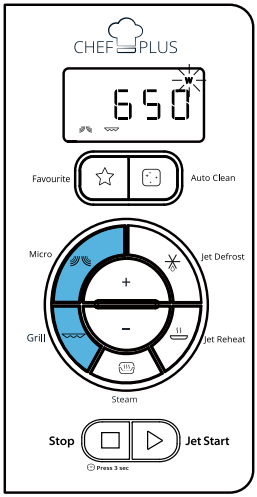
Specifiek accessoire:  Rooster

1. Druk op de Grill toets.
2. Druk op de Plus / Min toets om de bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op de Jet Start toets om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Gerechten als kaas, tosti's, steaks en worstjes plaatst u op het draadrooster.
- 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 om de duur te wijzigen zelfs na het starten van het bereidingsproces.
  Om de duur te wijzigen: druk op de Plus / Min toets of druk op de Jet Start toets om de bereidingstijd te vermeerderen met 30 seconden.

COMBI GRILL (ALLEEN BESCHIKBAAR OP MCP 344)



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

Specifiek accessoire:  Rooster

1. Druk op de Grill toets.
2. Druk meerdere malen op de Microwave (Magnetron) toets om de energie voor de Magnetron in te stellen (zie de volgende tabel).
3. Druk op de Plus/Min toets om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de Jet Start toets om de bereiding te starten.

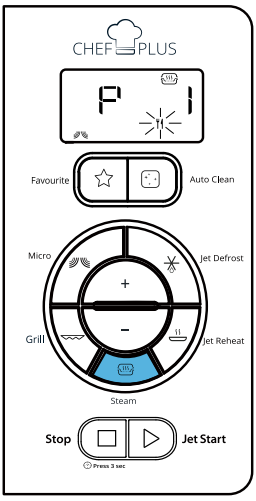
Opmerking: u kunt ook eerst op de Microwave (Magnetron) toets drukken en dan op de Grill toets.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	Groenten
500 W	Gevogelte
350 W	Vis
160 W	Vlees
90 W	Gegratineerd fruit

Tips en suggesties:

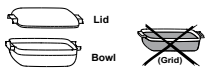
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- Het is mogelijk om de duur te wijzigen zelfs na het starten van het bereidingsproces.
  Om de duur te wijzigen: druk op de Plus / Min toets of druk op de Jet Start toets om de bereidingstijd te vermeerderen met 30 seconden.
- Gebruik bij het bereiden van grote stukken zoals gevogelte een magnetron- en ovenveilige schotel en plaats deze op de draaischijf.

STEAM MENU (MENU STOOM)



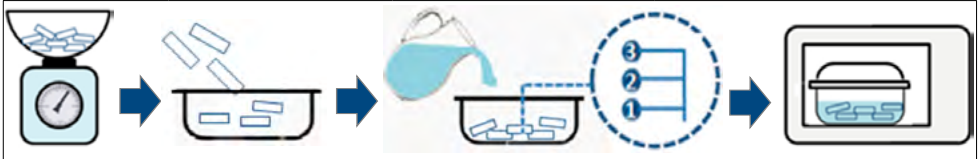
Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijke smakende gerechten maken door bereidingen te stomen. Gebruik deze functie voor het stomen van voedsel zoals pasta, rijst, groenten en vis.
De geleverde stomeraccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie.
U wordt gevraagd om de kooktijd voor de rijst en pasta in te stellen volgens het advies op de verpakking.

Rijst (P1) of pasta (P2) koken:

Specifiek accessoire: 

Stoompan zonder het rooster

Voedsel	Porties	Hoeveelheid	Niveau
Pasta	1	70 G	L1
	2	140 G	L2
	3	210 G	L3
Rijst	1	100 G	L1
	2	200 G	L2
	3	300 G	L3
	4	400 G	L4

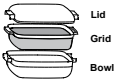
Volg het onderstaande proces (bijvoorbeeld voor pasta):			
A) Weeg de pasta	B) Leg pasta in de schaal, voeg zout toe	C) Vul water bij tot het aangegeven niveau	D) Dek af met deksel en plaats de schaal in de oven
			
Volg altijd de hoeveelheid onder Porties, zoals aangegeven in de bovenstaande tabel.		Gebruik water op kamertemperatuur.	

Stel de functie in op het bedieningspaneel:

1. Druk op de Menu Steam (Stoom) toets.
2. Druk herhaaldelijk op de Stoom toets om het voedseltype in te stellen (zie onderstaande tabel).
3. Druk op de Plus/min toets om het niveau in te stellen (volgens de porties in de bovenstaande tabel).
4. Druk op de Jet Start toets. De functie wordt gestart.

VOEDSELTYPE			TIP
P1		Pasta	Stel vooraf de kooktijd in volgens de verpakking.
P2		Rijst	Stel vooraf de kooktijd in volgens de verpakking.

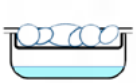
Groenten of vis bereiden (P3 - P8):

Specifiek accessoire: 

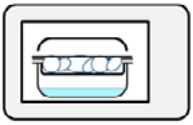
Stoompan



A: Vul water 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:

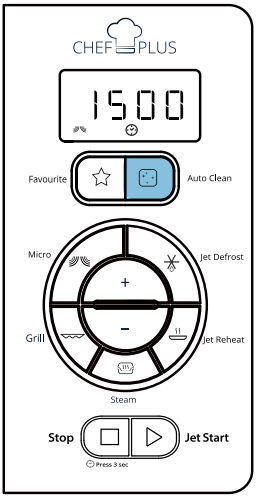
1. Druk op de Steam (Stoom) toets.
2. Druk herhaaldelijk op de Stoom toets om het voedseltype in te stellen (zie onderstaande tabel).
3. Druk op de Plus/min toets om het voedselgewicht in te stellen. (min: 150 - max: 500 g).
4. Druk op de Jet Start toets. De functie wordt gestart.

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 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 indien nodig de bereidingstijd verlengen voor een goede gaarheid.

VOEDSELTYPE		GEWICHT	TIP
P3	Aardappelen / knolgewassen	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	Zachte groenten	150 g - 500 g	
P5	Diepvriesgroenten	150 g - 500 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P6	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.
P7	Kipfilets	150 g - 500 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P8	Fruit	150 g - 500 g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.

AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)



Deze automatische reinigingscyclus helpt u om de magnetronoven schoon te maken en om onaangename geuren te verwijderen.

VOORDAT U DE CYCLUS START:

1. Giet 235 ml water in een houder (raadpleeg onze aanbevelingen in het onderstaande hoofdstuk “Tips en suggesties”).
2. Plaats het bakje op de draaitafel en sluit de deur.

DE CYCLUS STARTEN:

3. Druk op de Auto Clean (Automatische Reiniging) toets, de duur van de reinigingscyclus is zichtbaar op de display.
4. Druk op de Jet Start toets om de functie te starten.

WANNEER DE BEREIDING KLAAR IS, klinkt elke 10 seconden een signaal gedurende 10 minuten:

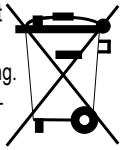
5. Druk op de Stop toets om de deur te openen om het signaal te annuleren.
6. Verwijder de houder.
7. Gebruik een zachte doek of keukenrol met een zacht reinigingsmiddel om de oppervlakken aan de binnenkant te reinigen.

Tips en suggesties:

- Voor een beter schoonmaakresultaat **wordt aangeraden om een bakje te gebruiken met een doorsnede van 17-20 cm, en een hoogte minder dan 6,5 cm.**
- Aanbevolen wordt om een bakje van licht plastic materiaal te gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.
- Omdat het bakje na de schoonmaakcyclus heet is, wordt aanbevolen om een ovenhandschoen te gebruiken bij het verwijderen van het bakje uit de magnetron.
- Voeg een beetje citroensap toe aan het water voor een beter schoonmaakresultaat en om onprettige geuren te verwijderen.
- 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.

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 apparaatis voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG 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 milieuvoorschriften 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.

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

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

TEST	HOEVEELHEID	GESCHATTE TIJDSDUUR	VERMOGEN	OVENSCHAAL
12.3.1 (Eiervla)	1000 g	11,5-12,5 Mlin.	800 W	Pyrex 3.220
12.3.2 (biscuitgebak)	475 g	7 Mlin.	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (vleesbrood)	900 g	13,5-15 Mlin.	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (aardappelgratin)	1100 g	20 Mlin.	Combi (650W+grill)	Pyrex 3.827
13.3 (gehakt)	500 g	12-14,5 Mlin.	Handmatig ontdooien	Op het draaiplateau plaatsen met een 3 mm dikke plastic plaat

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Gegevensbeschrijving	MCP 342	MCP 344
Voedingsspanning	230 V~50 Hz	230 V~50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1250 W	1750 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	310 x 520 x 390	310 x 520 x 390
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	222 x 336 x 331	222 x 336 x 331

W 1 1 0 4 0 2 2 1 / B

NL

Whirlpool is een geregistreerd handelsmerk van Whirlpool, USA