



JET START

Om de Magnetron functie te starten aan maximum vermogen (800W) gedurende 30 seconden, drukt u op de Jet Start-toets.

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.









CHEF MENU

Een keuze aan automatische recepten met vooraf ingestelde kookparameters voor optimale bereidingsresultaten.

- 1 Druk op de toets Chef Menu.
- 2 Druk op en houd de toets Plus / Min om het recept te selecteren (zie de volgende tabel) en druk op OK om te bevestigen.
- 3 Afhankelijk van het geselecteerde recept, kan het display u vragen om het Gewicht in te stellen. Gebruik de toets Plus / Min om de gevraagde waarden in te stellen.
- 4 Druk op de OK of Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

De duur van de functie wordt automatisch berekend aan de hand van het geselecteerde voedsel en gewicht.











RECEPT	BEGINSTAAT	GEWICHTS-HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
 Soep	Kamertemperatuur	250-1000 g /250 g	3-8 min.	Dek de schaal af en laat luchtventilatie open. Roer het voedsel als daarom wordt gevraagd. Laat 3 minuten staan voor het opdienen.
 Saus	Kamertemperatuur	250-1000 g /250 g	4-13 min.	Dek de schaal af en laat luchtventilatie open. Roer het voedsel als daarom wordt gevraagd. Laat 3 minuten staan voor het opdienen.
 Gekoelde pizza	Temperatuur koelkast	200-600 g /50 g	2-4 min.	Leg de pizza op een bord dat geschikt is voor de magnetron. Meerdere pizza's op elkaar stapelen wordt afgeraden.
 Diner	Temperatuur koelkast	250-350 g /50 g	7-10 min	Bereid het bord voor met vlees, aardappelpuree en groenten. Dek de schaal af en laat luchtventilatie open. Laat 3 minuten staan voor het opdienen.
 Dranken	Kamertemperatuur	150-60 ml	1-5 min.	Zet een metalen lepel in de kop om overkoken te voorkomen.
 Gehakt	Bevroren	100-2000 g (100-499 g/50 g, 500-2000 g/100 g)	1-29 min.	Gehakt, koteletten, steaks of gebraad. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5 minuten rusten voor betere resultaten. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven







STOP TURNTABLE (DRAAIPLATEAU STOPPEN)

Gebruik deze functie als u zeer grote schalen moet gebruiken die niet vrij in de oven kunnen draaien.

De functie "Draaiplateau stoppen" werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties: Hete Lucht, Combi Grill, Combi Lucht.

RECEPT	BEGINSTAAT	GEWICHTS-HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
 7 Gevogelte	Bevroren	100-2500 g (100-499 g/50 g, 500-2000 g/100 g)	1-41 min	Volledige kip, stukken of filets. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5-10 minuten rusten voor betere resultaten. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven
 8 Vis	Bevroren	100-1500 g (100-499 g/50 g, 500-1500 g/100 g)	1-18 min.	Volledig, steaks of filets. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5 minuten rusten voor betere resultaten. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven
 9 Groente	Bevroren	100-1500 g (100-499 g/50 g, 500-1500 g/100 g)	1-20 min.	Groter, middelgroot en klein gesneden groenten. Laat het voedsel na de bereiding minstens 3-5 minuten rusten voor betere resultaten. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven
 10 Brood (standaard)*	Bevroren	100-550 g /50 g	1-4 min.	Bevroren broodjes, baguettes en croissants. Laat het voedsel na de bereiding minstens 5 minuten rusten voor betere resultaten. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
 11 Popcorn	Kamertemperatuur	100 g	3min	Plaats de zak op het draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer.
 12 Gemengde rijst	Bevroren	300-650 g	6-11min	Verwijder de verpakking, leg voedsel in de magnetronveilige schotel, roer het voedsel als dit wordt aangegeven.
 13 Gemengde pasta	Bevroren	250-550 g	5-10min	Verwijder de verpakking, leg voedsel in de magnetronveilige schotel, roer het voedsel als dit wordt aangegeven.
 14 Gemengde groenten	Bevroren	150-600 g	4-12min	Leg het voedsel in een voor de magnetron geschikte schotel. Voeg 2 eetlepels water toe aan het voedsel. Roer het voedsel om als dit wordt aangegeven.
 15 Bevroren lasagne	Bevroren	300-600 g	14-18min	Verwijder alle aluminiumfolie, leg voedsel in een voor magnetron en oven geschikte schotel.
 16 Moscovisch gebak (licht)	Kamertemperatuur	400 g	23min	Klop de twee eieren en 125 g suiker gedurende 2-3 minuten in een mixer. Smelt 37 g margarine en roer dit in het ei-suikermengsel. Meng 125 g bloem met 7,5 g bakpoeder en voeg dit langzaam toe aan 75 g water. Leg een rond vel bakpapier op de bodem van een magnetron- en ovenveilige schaal en giet het beslag er in. Plaats dit op het lage rek om te bereiden als de oven is voorverwarmd.

RECEPT	BEGINSTAAT	GEWICHTS-HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
 17 Verse pizza	Kamertemperatuur	700 g	21min	Giet 150 g water van 37°C rechtstreeks in de mengschaal en los 15 gram gist op in het water. Meet 2 ml zout en 2 eetlepels olie af en weeg 225 g bloem en voeg dit aan het water toe. Goed kneden tot deeg ontstaat (duurt ongeveer 5 minuten). Afdekken met een handdoek en 30 minuten bij kamertemperatuur laten rijzen. Kneed het deeg tot het stevig is. Rol het deeg uit met de deegrol, leg op de licht geoliede crisplaat of bakplaat en prik met een vork. Verdeel 1 dl tomatensaus gelijkmatig over het deeg en besprenkel dit met 60 g ham en 125 g kaas (en oregano). Plaats dit op het lage rek om te bereiden als de oven is voorverwarmd.
 18 Muffins	Kamertemperatuur	350g	23min	Klop 170 g margarine en 170 g suiker met een elektrische mixer tot het zacht wordt en een lichte kleur heeft. Klop daar 3 eieren in, een voor een. Voeg voorzichtig 225 g gezeefd bloem toe gemengd met 7 g bakpoeder en 0,25 g zout. Weeg 28 g van het mengsel af in papieren vormen en plaats 11-13 stuks evenredig op de crisplaat of bakplaat. Zet de plaat op het lage rek als de oven is voorverwarmd.
 19 Koekjes	Kamertemperatuur	180g	14min	Roer koekmix, 80 g boter en 1 extra groot ei in een grote schaal met een houten lepel tot het net samenkomt. Gebruik uw handen om het te mixen tot een zacht deeg. Meet eetlepels koekmix en rol dit tot ballen (20 g voor elk). Plaats deze op de crisplaat of bakplaat, 5 cm uit elkaar, plaats dit op het lage rek als de oven is voorverwarmd.
 20 Meringues	Kamertemperatuur	100g	60min	Klop het wit van 2 eieren en 80 g suiker. Bestrooi dit met vanille en amandelolie. Vorm 10-12 stuks op een crisplaat of bakplaat. Zet de plaat op het lage rek als de oven is voorverwarmd.

MICROWAVE (MAGNETRON)

Aanbevolen
accessoire:  Plaatafdekking
(afzonderlijk verkrijgbaar)

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

- 1 Druk op de toets Microwave (Magnetron). Het maximale energieniveau (800 W) verschijnt op het scherm en het watt-pictogram knippert.
- 2 Druk op de toets Plus / Min om de energie in te stellen.
- 3 Druk op de toets OK ter bevestiging.
- 4 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 Druk op de toets OK of Jet Start. De functie wordt gestart.

VOEDING	AANBEVOLEN GEBRUIK:
800 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.
650 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
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.

CLOCK (KLOK)

De klok van uw keukenapparaat instellen:

- 1 Houd de Stop toets 3 seconden ingedrukt.
- 2 Druk op de Plus / Min toets om de uren in te stellen.
- 3 Druk op de OK of Jet Start toets. De cijfers voor de minuten knipperen.
- 4 Druk op de Plus / Min toets om de minuten in te stellen.
- 5 Druk op de OK of 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.

AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)

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

Druk op de toets Auto Clean (Automatische Reiniging) en vervolgens op de toets Jet Start om de reinigingscyclus te starten.

Aan het eind klinkt elke 10 seconden een signaal gedurende 10 minuten als de reinigingscyclus voltooid is; druk op de Stop-knop om de deur te openen om het signaal te annuleren. Ten slotte de container verwijderen en de binnenkant afvegen met een zachte doek of keukenpapier.

FORCED AIR (HETE LUCHT)

Specifiek
accessoire:  Laag rooster

Met deze functie kunt u ovengebakken schotels verkrijgen. Met een krachtig verwarmingselement en ventilator, verloopt de bereidingscyclus net als bij een gewone oven.

- 1 Druk op de toets Forced Air (Hete Lucht).
- 2 Druk op de toets Plus / Min om de temperatuur in te stellen.
- 3 Druk op de toets OK ter bevestiging.
- 4 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 Druk op de toets OK of Jet Start. De functie wordt gestart. Het pictogram Hete Lucht licht op zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

COMBI AIR (COMBI LUCHT)

Specifiek
accessoire:  Laag rooster

Deze functie combineert Magnetron en Hete Lucht bereidingen, zodat u in een oogwenk ovengebakken schotels kunt bereiden.

- 1 Druk op de toets Combi Air (Combi Lucht).
- 2 Druk op de toetsen Plus / Min om de temperatuur in te stellen druk op de toets OK ter bevestiging.
- 3 Druk op de toetsen Plus / Min om de magnetronenergie in te stellen (zie de volgende tabel) en druk op de toets OK ter bevestiging.
- 4 Druk op de toetsen Plus / Min om de tijd in te stellen.
- 5 Druk op de toets OK of Jet Start. De functie wordt gestart.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	Gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis
160 W	Geroosterd vlees en vruchtentaarten
90 W	Taarten en gebak

GRILL

Specifiek
accessoire:  Hoog rek

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, sauzen en groenten.






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

COMBI GRILL

Specifiek
accessoire:  Hoog rek

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

- 1 Druk op de toets Combi Grill.
- 2 Druk op de toets Plus / Min om het vermogen in te stellen (zie de volgende tabel) en druk op OK om te bevestigen.
- 3 Druk op de toets Plus / Min om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 Druk op de OK/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

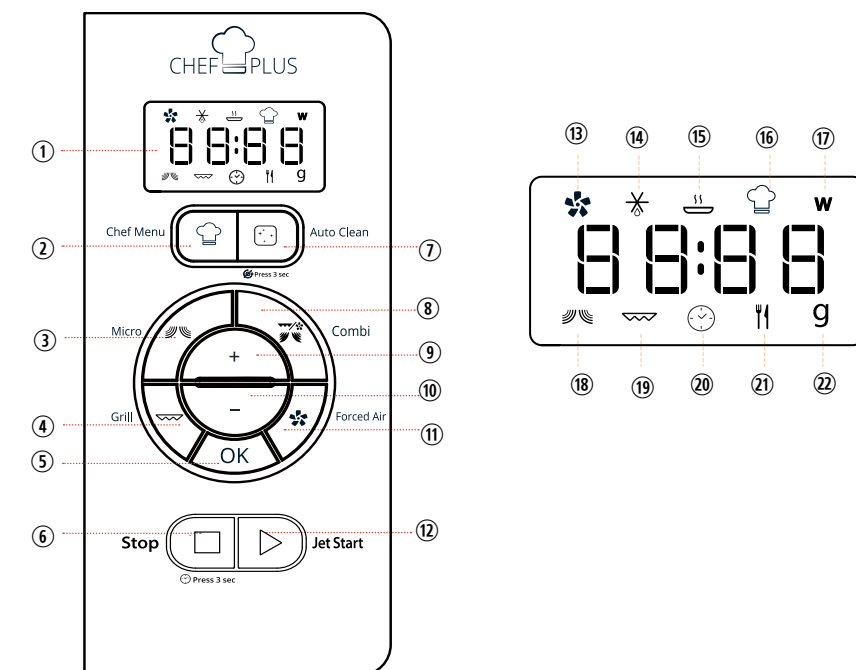
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	 Groenten
500 W	 Gevogelte
350 W	 Vis
160 W	 Vlees
90 W	 Gegratineerd Fruit



NL

SNELGIDS

MCP 347



- 1 Scherm
- 2 Chef Menu toets
- 3 Microwave (Magnetron) toets
- 4 Grill toets
- 5 OK toets
- 6 Stop toets / Clock (Klok) toets
- 7 Auto clean (Automatische reiniging)
- 8 Combi toets
- 9 Plus toets
- 10 Min toets
- 11 Forced Air (Hete Lucht) toets
- 12 Jet Start-toets

- 13 Pictogram Hete Lucht
- 14 Pictogram Menu Snel Ontdooien
- 15 Pictogram Menu Snel Opwarmen
- 16 Pictogram Chef Menu
- 17 Magnetron-energie (watt)
- 18 Pictogram Magnetron
- 19 Pictogram Grill
- 20 Pictogram Klokinstelling / tijdkeuze
- 21 Pictogram Voedseltype keuze
- 22 Pictogram Gewicht (gram)



Ontdek alle originele Whirlpool-accessoires! Bezoek uw lokale Whirlpool-website.