



## JET START(SNABBSTART)

För att starta Mikrovågsfunktionen med maximal effekt (800 W) i 30 sekunder, tryck på Jet Start (Snabbstart)-knappen .

Varje ytterligare tryckning kommer att öka tillagningstiden med 30 sekunder.

Om du redan har valt en tillagningsfunktion (t.ex.: Grill), tryck på Jet Start (Snabbstart)-knappen för att starta den valda funktionen.









## CHEF MENU (KOCKMENY)

Ett urval av automatiska recept med förinställda värden för att erbjuda optimalt tillagningsresultat.

- 1 Tryck på knappen Chef Menu (Kockmeny).
- 2 Tryck på och håll kvar Plus/Minus knappen för att välja recept (se tabellen nedan) och tryck på OK-knappen för att bekräfta.
- 3 Beroende på vilket recept som valts kan displayen be dig att ställa in vikten. Tryck på Plus/Minus knappen för att ställa in efterfrågade värden.
- 4 Tryck på OK/Jet Start (Snabbstart)-knappen. Funktionen startar.

Varaktigheten för funktionen beräknas automatiskt på utifrån vald mat och vikt.











RECEPT	FÖRSTA STATUS	VIKTMÄNGD	VARAKTIGHET	FÖRBEREDELSE
 Soppa	Rumstemperatur	250-1000 g/250 g	3-8 min.	Täck över maten, låt luften ventileras. Rör i maten vid uppmaning av mikrovågsugnen. Låt vila i 3 minuter innan servering.
 Sås	Rumstemperatur	250-1000 g/250 g	4-13 min.	Täck över maten, låt luften ventileras. Rör i maten vid uppmaning av mikrovågsugnen. Låt vila i 3 minuter innan servering.
 Kyld pizza	Kylskåps-temperatur	200-600 g/50 g	3-5 min.	Placera pizzen på mikrovågssäkert porslin. Stapling av flera pizzor rekommenderas inte.
 Flat tallrik	Kylskåps-temperatur	250-350 g/50 g	7-10 min.	Förbered mattallriken med kött, potatismos och grönsaker. Täck över maten, låt luften ventileras. Låt vila i 3 minuter innan servering.
 Dryck	Rumstemperatur	150-600 ml/150 ml	1-5 min.	Placera en metallsked i koppen för att förhindra att det kokar över.
 Köttfärs	Fryst	100-2000 g (100-499 g/50 g, 500-2000 g/100 g)	1-29 min.	Köttfärs, kotletter, köttskivor, stekar. Efter tillagning, låt maten vila i minst 5 minuter för bättre resultat. Vänd maten när ugnen så uppmanar.







## STOP TURNTABLE (STOPPA ROTERANDE TALLRIKEN)

Använd denna funktion när du behöver använda mycket stora skålar som inte kan rotera fritt i ugnen.

Funktionen "Stoppa glastallriken" fungerar endast med följande tillagningsfunktioner: Varmluft, Kombi Grill, Kombi Luft.

RECEPT	FÖRSTA STATUS	VIKTMÄNGD	VARAKTIGHET	FÖRBEREDELSE
 Fågel	Fryst	100-2500 g (100-499 g/50 g, 500-2500 g /100 g)	1-41 min.	Hel kyckling, bitar eller filéer. Efter tillagning, låt maten vila i 5-10 minuter för bättre resultat. Vänd maten när ugnen så uppmanar.
 Fisk	Fryst	100-1500 g (100-499 g/50 g, 500-1500 g/100 g)	1-18 min.	Hel, i skivor eller filéer. När tillagning är klar, låt maten vila i 5 minuter för bättre resultat. Vänd maten när ugnen så uppmanar.
 Grönsaker	Fryst	100-1500 g (100-499 g/50 g, 500-1500 g/100 g)	1-18 min.	Grönsaker skurda i stora, mellan eller små bitar. Innan servering, låt maten vila i 3-5 minuter för bättre resultat. Vänd maten när ugnen så uppmanar.
 Bröd (Standard)*	Fryst	100-550 g/50 g	1-4 min.	Frysta småbröd, baguetter och giffjar. Låt maten vila i 5 minuter för bättre resultat. Vänd maten när ugnen så uppmanar.
 Popcorn	Rumstemperatur	100 g	3 min.	Placera påsen på glasplattan. Tillaga endast en påse åt gången.
 Blandat ris	Fryst	300-650 g	6-11 min.	Ta bort förpackningen, placera maten i en mikrovågssäker skål, rör i maten vid uppmaning.
 Blandad pasta	Fryst	250-550 g	5-10 min.	Ta bort förpackningen, placera maten i en mikrovågssäker skål, rör i maten vid uppmaning.
 Blandade grönsaker	Fryst	150-600 g	4-12 min.	Placera maten i en mikrovågssäker skål. Lägg till 2 matskedar vatten i maten. Rör i maten vid uppmaning.
 Fryst lasagne	Fryst	300-600 g	14-18 min.	Ta bort aluminiumfolien, placera maten i en mikrovågs och ugnssäker skål.
 Sockerkaka (ljus)	Rumstemperatur	400 g	23 min.	Vispa två ägg och 125 g socker i en skål i 2-3 minuter. Smält 37 g margarin och rör i det i ägg-sockerblandningen. Blanda 125 g mjöl med 7,5 g bakpulver och tillsätt det gradvis tillsammans med 75 g vatten. Placera ett runt bakpapper i botten av en mikrovågs och ugnssäker skål och håll i smeten. Placera maten på den låga ställningen när föruppvärmningen av ugnen är klar.

RECEPT	FÖRSTA STATUS	VIKTMÄNGD	VARAKTIGHET	FÖRBEREDELSE
 Färsk pizza	Rumstemperatur	700 g	21 min.	Mät upp 37 °C 150 g vatten direkt i blandningskålen och lös upp 15 g jäst i vattnet. Mät upp 2 ml salt och 2 msk olja och väg upp 225 g mjöl och tillsätt vatten. Knåda väl tills degen är formad (tar ungefär 5 minuter). Täck med en handduk och låt jäsa i 30 minuter i rumstemperatur. Knåda degen tills den är fast. Rulla ut degen med brödkaveln, placera den på den lätt smorda crispspannan och eller bakplåten och pricka den med en gaffel. Sprid jämnt ut 1 dl tomatås på degen, sprid sedan ut 60 g skinka och 125 g ost (och oregano) ovanpå. Placera på den låga ställningen för tillagning när föruppvärmningen av ugnen är klar.
 Muffins	Rumstemperatur	350 g	23 min.	Blanda samman 170 g margarin och 170 g socker med en matberedare tills den är len och blek i färgen. Blanda i 3 ägg, ett i taget. Vik försiktigt in 225 g siktat mjöl blandat med 7 g bakpulver och 0.25 g salt. Väg upp 28 g av blandningen i pappersformar och placera 11-13 st jämnt fördelat på crispspannan eller bakplåten. Placera pannan på låga ställningen när föruppvärmningen av ugnen är klar.
 Biscuits	Rumstemperatur	180 g	14 min.	Rör ihop kakblandningen, 80 g smör och 1 extra stort ägg i en stor skål med en träsked till det precis blandats. Använd händerna för att blanda färdigt och forma en mjuk deg. Mät upp med matsked kakdegen och rulla till bollar (20 g var). Placera på crispspannan eller bakplåten med 5 cm mellanrum, sätt den på den låga ställningen när föruppvärmningen av ugnen är klar.
 Maränger	Rumstemperatur	100 g	60 min.	Vispa ihop 2 äggvitor och 80 g socker. Smaksätt med vanilj och mandelessens. Forma till 10-12 maränger på crispplattan eller bakplåt. Placera pannan på låga ställningen när föruppvärmningen är klar.

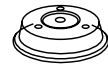


Upptäck alla Whirlpool originaltillbehör! Besök din lokala Whirlpool webbsida.



## MICRO (MIKROVÅGS)

Föreslagna tillbehör:



Tallrikslock (säljs separat)

Mikrovågsfunktionen möjliggör snabb tillagning eller uppvärmning av mat och dryck.

- Tryck på Micro (Mikrovågs)-knappen. Den maximala effektnivån (800 W) kommer att visas på displayen och wattikonerna börjar blinka.
- Tryck på knapparna Plus/Minus för att ställa in effekten.
- Tryck på OK knappen för att bekräfta.
- Tryck på knapparna Plus/Minus för att ställa in tillagningstiden.
- Tryck på OK/Jet Start (Snabbstart)-knappen. Funktionen startar.

EFFEKT	FÖRESLAGEN ANVÄNDNING:
800 W	Uppvärmning av drycker, vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
650 W	Tillagning av fisk, grönsaker, kött, etc.
500 W	Försiktig tillagning av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och ägggrätter samt för att avsluta tillagningen av grytträtter.
350 W	Sjuda stuvningar, smälta smör.
160 W	Upptining.
90 W	Göra glass, smör och ost mjuk, varmhållning.



## GRILL

Avsedda tillbehör:



Hög ställning

Denna funktion använder en kraftfull grill för att bryna mat, skapar en grill- eller gratineringsseffekt. Grillfunktionen används för att bryna mat såsom ostmörgåsar, varma smörgåsar, potatiskroetter, korvar och grönsaker.

- Tryck på Grill-knappen.
- Tryck på knapparna Plus/Minus för att ställa in tillagningstiden.
- Tryck på OK/Jet Start (Snabbstart)-knappen för att starta tillagningen.



## COMBI (KOMBI) GRILL

Avsedda tillbehör:



Hög ställning

Denna funktion kombinerar mikrovågor och grilluppvärmning vilket gör att gratänger tillagas på mycket kortare tid.

- Tryck på Combi (Kombi) knappen.
- Tryck på Plus/Minus knapparna för att välja "1" och tryck på OK knappen för att bekräfta.
- Tryck på knapparna Plus/Minus för att ställa in mikrovågseffekt (se tabellen nedan).
- Tryck på OK knappen för att bekräfta.
- Tryck på knapparna Plus/Minus för att ställa in tillagningstiden.
- Tryck på OK/Jet Start (Snabbstart)-knappen. Funktionen startar.

EFFEKTIVÅ	FÖRESLAGEN ANVÄNDNING:
650 W	Grönsaker
500 W	Fågel
350 W	Fisk
160 W	Kött
90 W	Gratinerad frukt



## FORCED AIR (VARMLUFT)

Avsedda tillbehör:



Låg ställning

Med denna funktion kan du få ugnsbakade rätter. Med användning av ett kraftfullt värmelement och fläkt är tillagningsscykeln precis som i en traditionell ugn.

- Tryck på knappen Forced Air (Varmluft).
- Tryck på Plus/Minus knapparna för att ställa in temperaturen, tryck sedan på OK knappen för att bekräfta.
- Tryck på knapparna Plus/Minus för att ställa in tillagningstiden.
- Tryck på OK/Jet Start (Snabbstart)-knappen. Funktionen startar. Preheat ikonen (Förvärmning) kommer att blinka så snart som inställd temperatur uppnås.



## COMBI AIR (KOMBI LUFT)

Avsedda tillbehör:



Låg ställning

Denna funktion kombinerar mikrovågs och varmluftstillagning vilket gör att du kan bereda ugnsbakade maträtter på kortare tid.

- Tryck på Combi (Kombi)-knappen.
- Tryck på Plus/Minus knapparna för att välja "2" och tryck på OK knappen för att bekräfta.
- Tryck på Plus/Minus knapparna för att ställa in temperaturen och tryck på OK knappen för att bekräfta.
- Tryck på Plus/Minus knapparna för att ställa in mikrovågseffekt (se tabellen nedan) och tryck på OK knappen för att bekräfta.
- Tryck på Plus/Minus knapparna för att ställa in tiden.
- Tryck på OK/Jet Start (Snabbstart)-knappen.

EFFEKTIVÅ	FÖRESLAGEN ANVÄNDNING:
350 W	Tillagning av fågel, bakad potatis, lasagne och fisk
160 W	Tillagning av kött och fruktkakor
90 W	Kakor och bakverk



## CLOCK (KLOCKA)

För att ställa in klockan på din apparat:

- Tryck på och håll kvar Stop (Stopp)-knappen i 3 sekunder.
- Tryck på knapparna Plus /Minus för att ställa in timmarna.
- Tryck på OK/Jet Start (Snabbstart)-knappen. Minuterna börjar blinka.
- Tryck på knapparna Plus/Minus för att ställa in minuterna.
- Tryck på OK/ Jet Start (Snabbstart)-knappen. Klockan är inställd.

Notera:

Första gången som apparaten kopplas in (eller efter ett strömavbrott) kommer produkten automatiskt att gå in i klockinställningsläget, i detta fall, följ ovanstående procedur med start från steg 2.



## AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGÖRING)

Denna automatiska rengöringscykel kommer att hjälpa dig att rengöra mikrovågsugnsens utrymme och ta bort obehagliga lukter.

Häll i 235 ml vatten i en plastbehållare och placera den på glastallriken.

Tryck på Auto Clean (Automatisk rengöring)-knappen, tryck sedan på Jet Start (Snabbstart)-knappen för att starta rengöringscykeln.

Vid slutet kommer en pipsignal att ljuda var 10:e sekund under 10 minuter när rengöringscykeln är avslutad, tryck då på Stop (Stopp)-knappen eller öppna luckan för att avbryta signalen. Ta sedan bort behållaren och torka av de inre ytorna med en mjuk trasa eller pappershandduk.

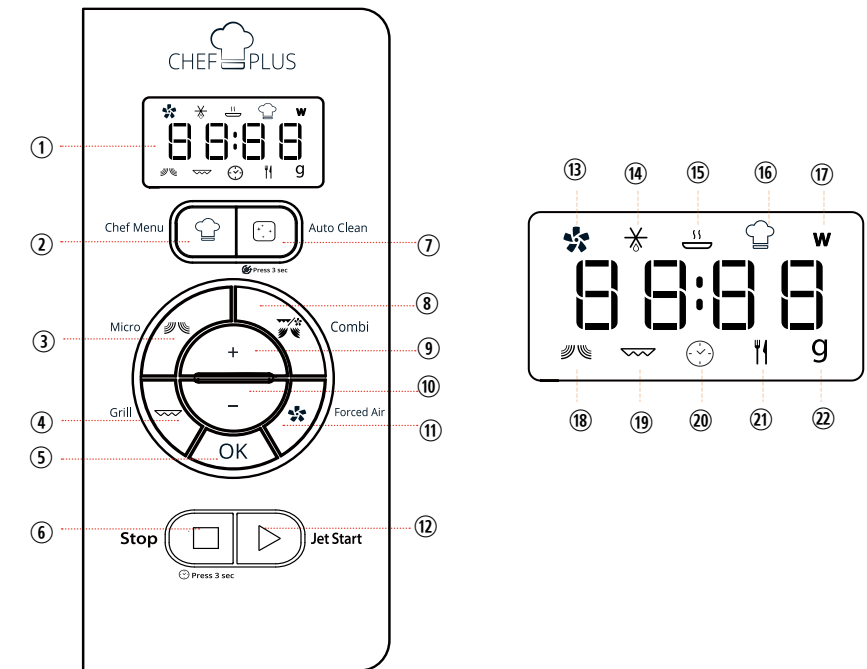


W 1 0 8 9 6 8 0 2

SE

## SNABBREFERENSGUIDE

MCP 347



- Display
- Chef Menu knappen (kockmeny)
- Micro (Mikrovågs)-knapp
- Grill-knappen
- OK-knappen
- Stop (Stopp)/Clock(klocka)-knappen
- Auto Clean (Automatisk rengöring) / Stop Turntable (Stoppknapp för roterande tallriken)-Knapp
- Combi (Kombi)-knappen
- Plus-knappen
- Minus-knappen
- Forced Air (Varmluft)-knappen
- Jet Start (Snabbstart)-knappen

- Varmluft ikon
- Ikon snabbupptiningsmeny
- Snabbuppvärmningsikon
- Kockmeny ikon
- Mikrovågseffekt (Watt)
- Mikrovågsikon
- Grillikon
- Klockinställning/tidsval
- Val av typ av mat
- Vikt (gram)