



CRISP (SPRØD)

Beregnet tilbehør:



Bageplade



Håndtag til bageplade (tilbehør sælges separat)

Denne eksklusive Whirlpool-funktion giver mulighed for, at få et perfekt gyldent brunt resultat, både på oversiden og undersiden af maden. Ved brug af både mikrobølger og grill-funktionen, når bagepladen hurtigt den rette temperatur, og begynder at brune maden og gør den sprød.

Følgende tilbehør er beregnet til brug med sprød-funktionen:

- bagepladen

- Håndtag til bagepladen (tilbehør sælges separat) til at holde i pladen, når den er varm.

Brug denne funktion til opvarmning og tilberedning af pizzaer og andre retter med bunde af dej. Funktionen er også god til stegning af bacon og æg, pølser, kartofler, pommes frites, hamburgere og andet kød, uden at tilføje olie (eller ved kun at tilføje en meget begrænset mængde olie).

- 1 Tryk på Crisp-knappen (Sprød).
- 2 Tryk på plus/minus-knapperne for at indstille tilberedningstiden.
- 3 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Inden tilberedning af mad, der ikke skal tilberedes i ret lang tid (pizza, kager...), anbefaler vi at bagepladen forvarmes i 2-3 minutter på forhånd.



Få et overblik over al tilbehøret fra Whirlpool! Besøg din lokale Whirlpool-hjemmeside.



CLOCK (UR)

Sådan indstilles uret på dit apparat:

- 1 Hold Stop-knappen nede i 3 sekunder.
- 2 Brug plus/minus-knapperne til at indstille timerne.
- 3 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Minutterne begynder at blinke.
- 4 Brug plus/minus-knapperne til at indstille minutterne.
- 5 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Uret er nu indstillet.

Bemærk:

Når ovnen først tilsluttes (eller hvis der har været strømsvigt), står den automatisk på ur-indstillingen. I dette tilfælde skal du følge vejledningerne ovenfor. Start med trin 2.



JET START

For at starte mikrobølgefunktionen på den højeste styrke (800 W) i 30 sekunder, skal du blot trykke på Jet Start-knappen .

For hvert ekstra tryk, øges tilberedningstiden med 30 sekunder.

Hvis du allerede har valgt en tilberedningsfunktion (fx: Grill), skal du trykke på Jet Start, for at starte den valgte funktion.

























CHEF MENU (KOKKENS MENU)

Dette er et udvalg af automatiske opskrifter med forudindstillede værdier, så maden tilberedes optimalt.

- 1 Tryk på Chef Menu-knappen (Kokkens menu).
- 2 Hold plus/minus-knapperne nede, for at vælge opskriften (se tabellen nedenfor), og tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 3 Afhængig af opskriften, beder skærmen dig muligvis om at indstille vægten. Brug plus/minus-knapperne for at indstille værdierne.
- 4 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

Funktionens varighed beregnes automatisk i henhold til den valgte fødevarer og dens vægt.

OPSKRIFT	STARTTIL- STAND	VÆGT	VARIGHED	FORBEREDELSE
 Suppe	Stuetemperatur	250 g - 1000 g/250 g	3-8 min	Tildæk tallerken, og lav huller til luftventilation. Rør mad, når ovnen beder dig om det. Lad maden stå i 3 minutter, inden den serveres.
 Sovs	Stuetemperatur	250 g - 1000 g/250 g	4-13 min	Tildæk tallerken, og lav huller til luftventilation. Rør mad, når ovnen beder dig om det. Lad maden stå i 3 minutter, inden den serveres.
 Kold pizza	Køletemperatur	200 g - 600 g/50 g	3-5 min	Læg pizzaen på en tallerken, der kan tåle at komme i mikrobølgeovnen. Det anbefales ikke at lægge flere pizzaer oven på hinanden.
 Tallerken	Køletemperatur	250 g - 350 g/50 g	7-10 min	Tilbered tallerkenen med kød, kartoffelmos og grøntsager. Tildæk tallerken, og lav huller til luftventilation. Lad maden stå i 3 minutter, inden den serveres.
 Drikkevarer	Stuetemperatur	150-600ml/150ml	1-5 min	Stik en metalske i koppen, så drikken ikke koger over.
 Hakkekød	Frosset	100-2000 g (100-499 g/50 g, 500-2000 g/100 g)	1-29 min	Hakket kød, koteletter, bøffer og stege. Efter tilberedningen skal maden stå i 5 minutter, for at opnå bedre resultater. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
 Fjerkræ	Frosset	100-2500 g (100-499 g/50 g, 500-2500 g /100 g)	1-41 min	Hel kylling, kyllingestykker eller -fileter. Efter tilberedningen skal maden stå i 5-10 minutter, for at opnå bedre resultater. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
 Fisk	Frosset	100-1500 g (100-499 g/50 g, 500-1500 g/100 g)	1-18 min	Hele, koteletter eller fileter. Efter tilberedningen skal maden stå i 5 minutter, for at opnå bedre resultater. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
 Grøntsag	Frosset	100-1500 g (100-499 g/50 g, 500-1500 g/100 g)	1-18 min	Større, mellem og mindre stykker grøntsager. Inden maden serveres, skal du lade den stå i 3-5 minutter, for at opnå bedre resultater. Vend maden, når ovnen beder dig om det.

OPSKRIFT	STARTTIL- STAND	VÆGT	VARIGHED	FORBEREDELSE
 Brød (Standard)*	Frosset	100-550 g/50 g	1-4 min	Frosne rundstykker, flutes og croissanter. Lad maden stå i 5 minutter, for at opnå bedre resultater. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
 Brød (sprød)*	Frosset	50-500 g/50 g	2-6 min	Sæt brødet i ovnen, når bagepladen er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
 Popcorn (popcorn)	Stuetemperatur	100 g	3 min	Stil maden på drejetallerkenen. Tilbered kun én pose ad gangen.
 Blandet ris	Frosset	300 g - 650 g	6-11 min	Fjern madens emballage. Læg maden på en mikroovnsikker tallerken, og rør rundt i risen, når ovnen beder om det
 Blandet pasta	Frosset	250 g - 550 g	5-10 min	Fjern mademballagen, put maden i en mikroovnsikker skål, og rør mad rundt, når ovnen beder dig om det.
 Grøntsagsgryde	Frosset	150 g - 600 g	4-12 min	Læg maden på en mikroovnsikker tallerken. Tilføj 2 spsk. vand til maden. Rør rundt i maden, når ovnen beder dig om det.
 Frossen lasagne	Frosset	300 g - 600 g	14-18 min	Fjern evt. stanniol, læg maden på en mikroovnsikker tallerken, og put den derefter i ovnen.
 Buffalo-vinger/kyllingegenuggets	Frosset	250-500g	9-15min	Fjern emballagen. Læg maden på bagepladen. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
 Pommes frites	Frosset	250-500g	10-22 min	Læg maden på bagepladen. Rør rundt, når displayet angiver det.
 Frossen pizza	Frosset	250 g - 750 g	7-13 min	Fjern emballagen, og læg maden på bagepladen.
 Quiché	Stuetemperatur	950 g	23 min	Forbered den færdiglavede dej på 370 g, og læg dem i stykker på bagepladen. Prik dejen med en gaffel. Put pladen i ovnen og forvarm den. Forbered fyldet: 4 æg, 150 ml cremefraiche, 100 g hakkede bacon, 130 g (3½ dl) revet ost (Gruyere eller lignende), sort peber og malet muskatnød for smag. Bland alle ingredienserne. Når ovnen beder dig om det skal du tilføje fyldet, og sætte maden tilbage i ovnen og fortsæt tilberedningen.
 Paneret fisk/Fiskepinde	Frosset	250-500 g	9-15 min	Smør bagepladen let. Sæt maden i ovnen, når bagepladen er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.
 Cordon Bleu/Kyllingekoteletter	Frosset	100-400 g	5-11 min	Smør bagepladen let. Sæt maden i ovnen, når bagepladen er forvarmet. Vend maden, når ovnen beder dig om det.



MICROWAVE (MIKROBØLGE)

Anbefalet tilbehør:  Låg til tallerken (sælges separat)

Mikrobølgefunktionen gør det muligt at varme og genopvarme mad og drikkevarer hurtigt.

- 1 Tryk på Microwave-knappen (Mikrobølge). Den maksimale styrke (800 W) vises på skærmen, og watt-ikonet begynder at blinke.
- 2 Tryk på plus/minus-knapperne, for at indstille styrken.
- 3 Tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 4 Brug plus/minus-knapperne til at indstille tilberedningstiden.
- 5 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

STYRKE	ANBEFALET BRUG:
800 W	Opvarmning af drikkevarer, vand, klar suppe, kaffe, te eller andre madvarer med højt vandindhold. Hvis fødevarer indeholder æg eller fløde, skal du vælge en lavere styrke.
650 W	Tilberedning af fisk, kød, gratin osv.
500 W	Retter, der kræver påpasselighed (f.eks. saucer med højt proteinindhold, oste- og æggeretter) og færdigt tilberedning af sammenkogte retter.
350 W	Viderekogning af ragout, smeltning af smør.
160 W	Optøning.
90 W	Blødgøring af is, smør og ost. Hold varm.



GRILL

Beregnet tilbehør:  Den øverste rist

Denne funktion bruger en kraftig grill til brunning af maden, som danner en grill- eller gratinerings-effekt. Grill-funktionen kan bruges til at brune mad, som ostetoast, varme sandwich, kartoffelkroetter, pølser og grøntsager.

- 1 Tryk på Grill-knappen.
- 2 Tryk på plus- og minus-knappen, for at indstille tilberedningstiden.
- 3 Tryk på OK/Jet Start-knappen for at starte tilberedningen.








COMBI GRILL (MIKROBØLGE- OG GRILLKOMBINATION)

Beregnet tilbehør:  Den øverste rist



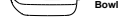
Denne funktion kombinerer mikrobølger og grillen, så du kan tilberede gratinerede mad på kortere tid.

- 1 Tryk på Grill-knappen.
- 2 Tryk på Microwave-knappen (Mikrobølge).
- 3 Tryk på plus- og minus-knapperne, for at indstille mikrobølgestyrken (se tabellen nedenfor).
- 4 Tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 5 Brug plus/minus-knapperne til at indstille tilberedningstiden.
- 6 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

STYRKE	ANBEFALET BRUG:
650 W	 Grøntsager
500 W	 Fjerkræ
350 W	 Fisk
160 W	 Kød
90 W	 Gratineret frugt











STEAM MENU (DAMPMENU)

Beregnet tilbehør:  Lid
 Grid
 Bowl Dampkoger

Denne funktion giver dig mulighed for, at lave sunde og naturlige retter ved brug af dampkogning. Du kan også bruge dampkogereren til at koge pasta og ris.

- 1 Tryk på Steam menu-knappen (Dampkogningsmenu).
- 2 Tryk på plus/minus-knapperne, for at vælge den ønskede madtype (se tabellen nedenfor), og tryk på OK-knappen for at bekræfte.
- 3 Tryk på plus- og minus-knapperne, for at indstille niveauret (i henhold til ovenstående tabel over portioner).
- 4 Tryk på OK/Jet Start-knappen. Herefter starter funktionen.

	MADTYPE	VÆGT
P1	 Pasta	L1=70 g, L2=140 g, L3=210 g
P2	 Ris	L1=100 g, L2=200 g, L3=300 g, L4=400 g
P3	 Kartoffler / Rodfrugter	150 g - 500 g
P4	 Bløde grøntsager	150 g - 500 g
P5	 Frosne grøntsager	150 g - 500 g
P6	 Fiskefileter	150 g - 500 g
P7	 Kyllingefileter	150 g - 500 g
P8	 Frugter	150 g - 500 g



AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGØRING)

Denne automatiske rengøring hjælper dig med at rengøre mikrobølgeovnen indeni, og med at fjerne ubehagelige lugte.

Hæld 235 ml vand i en plastikbeholder, og stil den på drejetallerkenen.

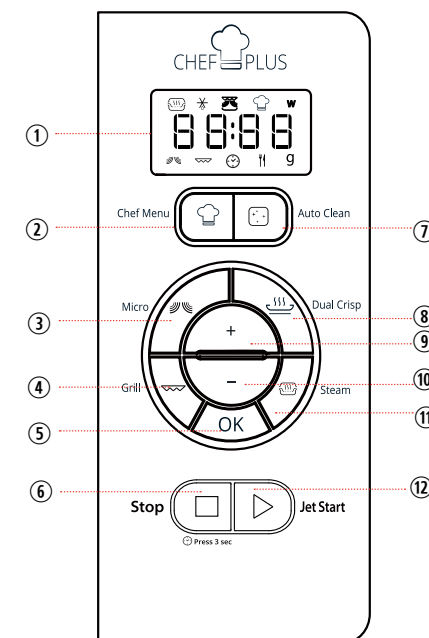
Tryk på Auto Clean-knappen (Automatisk rengøring), og tryk derefter på Jet Start-knappen for at starte rengøringen.

Når forløbet er færdig, lyder en biplyd hver 10. sekund i 10 minutter. Tryk herefter på stop-knappen, eller åbn ovenlågen for at stoppe lyden. Tag til sidst beholderen ud, og tør indersiderne af med en blød klud eller et stykke køllenrul.



HURTIG VEJLEDNING

MCP 346



- 1 Skærm
- 2 Chef Menu-knap (Kokkens menu)
- 3 Microwave-knap (Mikrobølge)
- 4 Grill-knap
- 5 OK-knap
- 6 Stop-knap
- 7 Auto Clean-knap (Automatisk rengøring)
- 8 Dual Crisp-knap (Dobbelt sprød)
- 9 Plus-knap
- 10 Minus-knap
- 11 Steam-knap (Damp)
- 12 Jet Start-knap



- 13 Damp-ikon
- 14 Jet optøningsmenu-ikon
- 15 Sprød-ikon
- 16 Kokkens menu-ikon
- 17 Mikrobølgestyrke (watt)
- 18 Mikrobølge-ikon
- 19 Grill-ikon
- 20 Indstilling af ur/Valg af tid
- 21 Valg af madtype
- 22 Vægt (gram)



W 1 0 9 1 2 4 6 9