

COOK 20

MWP 203

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



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
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 وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

INSTALLATIE

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

VEILIGHEID

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES	4
STORINGEN OPSPOREN	5
VEILIGHEIDSMATREGELEN	6

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

ACCESSOIRES	7
ONDERHOUD EN REINIGING	8

BEDIENINGSPANEEL

BEDIENINGSPANEEL EN SCHERMBESCHRIJVINGL	9
---	---

ALGEMEEN GEBRUIK

STAND-BYMODUS	10
STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT	10
DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN	10
VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN	10
CLOCK (KLOK)	11

BEREIDINGSFUNCTIES

JET START	12
MICROWAVE (MAGNETRON)	13
DEFROST (ONTDOOIEN)	14
GRILL	15
COMBI MICROWAVE (COMBI MAGNETRON) + GRILL	16
MENU AUTO COOK (AUTOMATISCH BEREIDEN)	17
SOFT/MELT (ZACHT MAKEN/SMELTEN)	20
KEEP WARM (WARM HOUDEN)	21
AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)	22

MILIEUTIPS

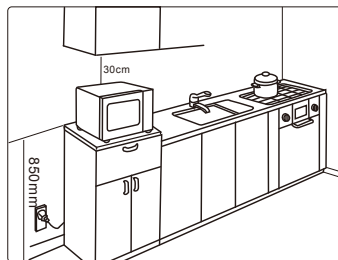
MILIEUTIPS	23
Technische specificaties	23

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.

De magnetron mag niet tegen een muur worden geplaatst.



- * 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 oven 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 verlengsnoer: 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 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 kabelbinder 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 er 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.
- * 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.
- * 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, sponzen, 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.

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 magnetron 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:

- * 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 nog eens de magnetron te gebruiken.
- * Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Hierdoor worden onnodige gesprekken waarvoor u kosten worden aangerekend, vermeden.

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:

- * Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd.
- * Verwijder geen beschermkappen.

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 oefent met het gebruik van de magnetron, 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 opslagruimte 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 ovenlappen 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:

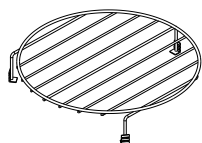
- * Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
- * Roer de vloeistof om alvorens de container in de magnetron te zetten.
- * Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de container voorzichtig uit de magnetron.

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.

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 magnetron en microgolven doorlaat.
- * Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de magnetron.
- * Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.
- * Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de magnetron terwijl deze in gebruik is, kunnen er vonken overschieten die de magnetron kunnen beschadigen.
- * Metalen containers voor voedsel en drank zijn niet toegestaan voor opwarmen in de magnetron.
- * Voor betere kookprestaties wordt aanbevolen om de toebehoren in het midden van de binnenste geheel vlakke opening te plaatsen.



ROOSTER

Gebruik het rooster met grillfuncties en met combi (magnetron + grill) functies.



GLAZEN DRAAIPLATEAU

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

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



PLATEAUDRAGER

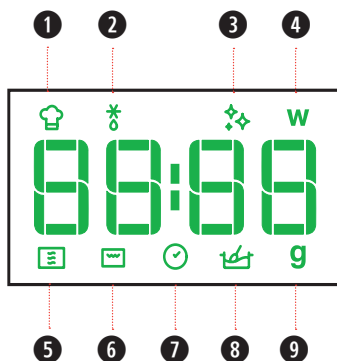
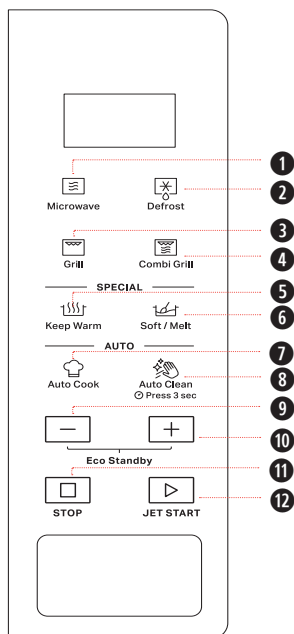
Gebruik de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

- Plaats de plateaudrager in de oven.

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.
- * 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 magnetron moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten worden verwijderd.
- * 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 magnetron is ontworpen voor kookcycli met de juiste container rechtstreeks in een geheel vlakke opening.
- * Zorg dat er zich geen vet of voedseldeeltjes opstapelen rond de deur.
- * Dit product beschikt over een AUTO CLEAN-functie (Automatische Reiniging) waarmee de ovenruimte van de magnetron gemakkelijk kan worden gereinigd. Raadpleeg het hoofdstuk Automatische Reiniging op pagina 22 voor meer informatie.
- * Het grillelement moet niet worden gereinigd omdat de intense hitte vetspatten afbrandt.
- * 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.

BEDIENINGSPANEEL EN SCHERMBESCHRIJVING



1 Microwave(Magnetron)

2 Defrost (Ontdooien)

3 Gill

4 Combi Grill (Gecombineerd grillen)

5 Keep warm (warm houden)

6 Soft/Melt (Zacht maken/smelten)

7 Auto Cook (Automatisch bereiden)

8 Auto Clean (Autom. schonen)

9 10 +/-

11 STOP (Stoppen)

12 JET START

1 Pictogram Automatisch bereiden

2 Pictogram Ontdooien

3 Pictogram Automatisch reinigen

4 Pictogram Magnetronvermogen (watt)

5 Magnetronpictogram

6 Pictogram Grill

7 Pictogram Klok/tijd invoegen

8 Pictogram Zacht/smelten

9 Pictogram Gewicht (gram)



STAND-BYMODUS

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

ECO STANDBY: De functie wordt ingesteld om energie te besparen. Tijdens de stand-bymodus kunt u de knoppen "+" en "-" simultaan indrukken om naar de modus ECO STANDBY te gaan. Als de bereiding is voltooid, toont het display de tijd of ":" gedurende 10 seconden en gaat dan naar de modus ECO STANDBY. Druk opnieuw op de twee knoppen om de modus af te sluiten.



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze **automatische beveiligingsfuncties** wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd in "stand-by" is, geactiveerd.

Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders verschijnt "deur" op het display.

deur



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 functie wordt gestopt als tijdens de bereiding op de STOP-knop wordt gedrukt.

De instelling blijft 5 minuten lang gehandhaafd.

Verdergaan met de bereiding:

Sluit de deur en druk op de toets Jet Start. 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:

Het display toont de tekst "End" (Einde): Een akoestisch signaal klinkt eenmaal per minuut gedurende 2 minuten.

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:

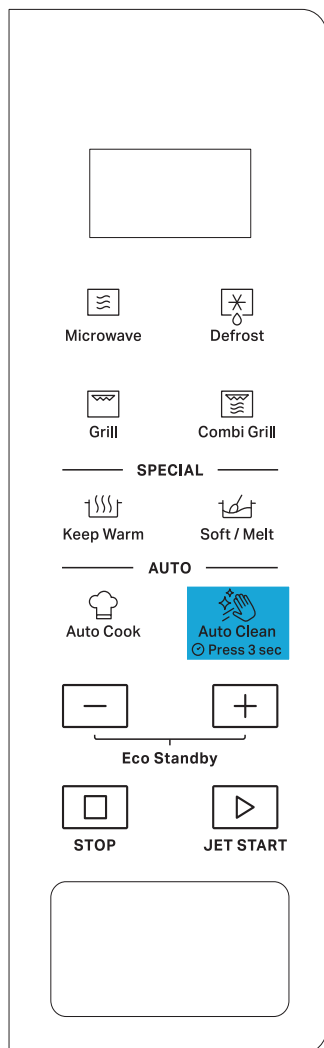
* Open de deur.

* Voeg voedsel toe, roer het of draai het om (afhankelijk van de vereiste actie).

* Sluit de deur en start opnieuw door de toets Jet Start in te drukken.

OPMERKING: 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 toestel instellen:

- 1 Houd de knop Auto Clean (Automatisch reinigen) ingedrukt gedurende 3 seconden. Het scherm toont de huidige tijd.
- 2 Druk op + / - om het uur in te stellen.
- 3 Druk op de toets Auto Clean (Automatisch reinigen)/ JET START om te bevestigen.
- 4 Druk op + / - om de minuut in te stellen.
- 5 Druk op Auto Clean (Automatisch reinigen)/JET START om de instelling te bevestigen.

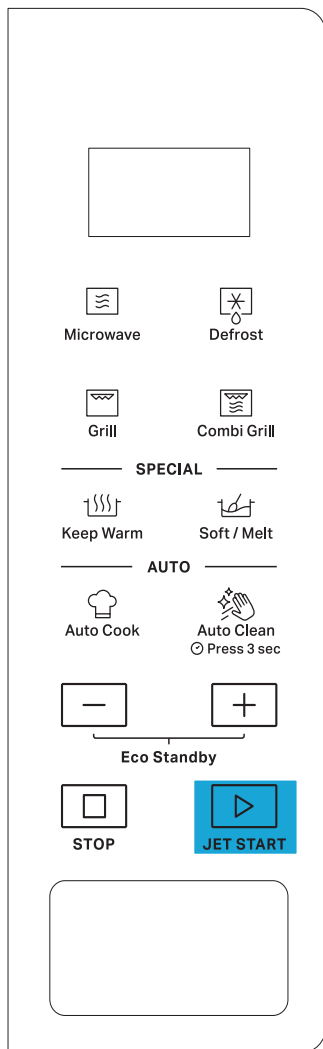
Telkens na afloop van een kookproces toont het scherm "Einde" en verschijnt een melding tot de deur wordt geopend om naar stand-by terug te keren (als 10 minuten niets gebeurt, keert de magnetron automatisch terug naar stand-by).

Tips en suggesties:

- Als de stekker in het stopcontact wordt gestoken, verschijnt "12:00" (waarbij "12" knippert), 1 minuut later terugkeer naar stand-by (stel de klok in voor terugkeer naar stand-by).
- Als het bereiden is ingesteld en er gebeurt niets, dan keert het systeem na 1 minuut automatisch terug naar stand-by.



JET START



MET DEZE FUNCTIE KUNT u de magnetron snel starten. Druk eenmaal op de toets JET START waarna de magnetron automatisch op vol vermogen gaat werken. Druk tijdens het bereiden op JET START om tijd toe te voegen. De langste bereidingsduur is 90 minuten.

- 1 Druk op de toets JET START.

! OPMERKING:

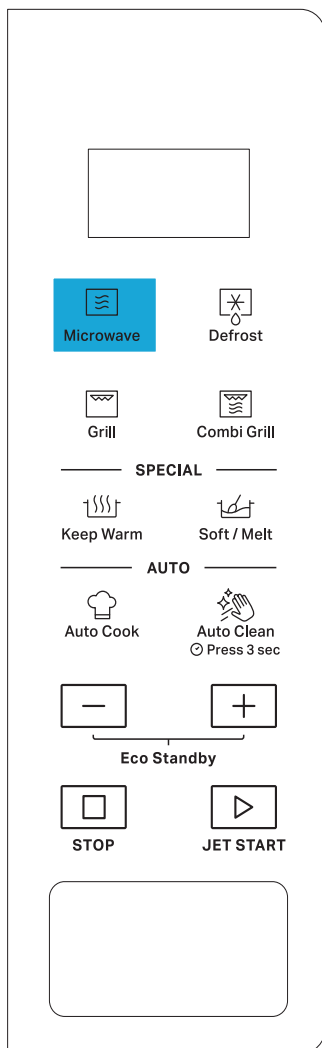
Als u op de toets JET START drukt, start de Microwave (Magnetron) functie met maximaal magnetronvermogen (700W) gedurende 30 seconden.

i Tips en suggesties:

- Het is mogelijk om het vermogensniveau en de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart. Om het vermogensniveau aan te passen, drukt u gewoon herhaaldelijk op de Microwave (magnetron)toets. Om de duur te wijzigen, drukt u de toets +/- of drukt u eenmaal op de toets JET START om de duur met 30 seconden te verlengen.

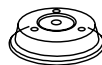


MICROWAVE (MAGNETRON)



OM TE BEREIDEN MET EEN MAGNETRONVERMOGEN, drukt u meerdere malen op de toets Microwave (Magnetron) om een vermogensniveau te selecteren en op de toets +/- om de gewenste bereidingsduur in te stellen. De langste bereidingsduur is 90 minuten.

Aanbevolen accessoire:



Plaatafdekking (afzonderlijk verkrijgbaar)

- 1 Druk op de toets Microwave (Magnetron). Het standaard vermogensniveau (700W) verschijnt op het display en het watt-pictogram knippert.
- 2 Druk meerdere malen op de toets Micro (Magnetron) of druk op de toets +/- om een geschikt kookvermogen te selecteren, druk daarna op de toets JET START.
- 3 Druk op + / - om de bereidingsduur in te stellen, druk vervolgens op de toets JET START om het bereiden te starten.

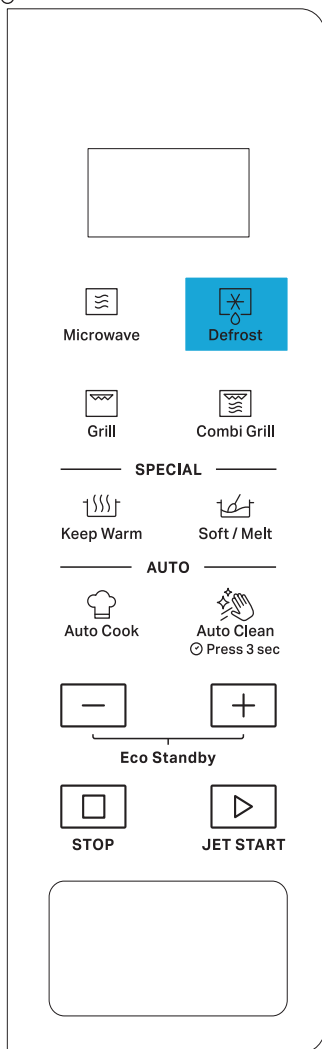
! OPMERKING:

Als u het vermogen moet wijzigen, druk dan nogmaals op de toets Microwave (Magnetron) en selecteer het gewenste energieniveau uit de volgende tabel.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK
90 W	Zachter maken van roomijs, boter en kazen.
160 W	Ontdooien.
350 W	Stoofpotten, smelten van boter.
500 W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
700 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz. 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.



DEFROST (ONTDOOIEN)



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis en groenten.

- 1 Druk op de toets Defrost (Ontdooien).
- 2 Druk meerdere malen op de toets Defrost (Ontdooien) of op de toets +/- om de voedingscategorie in onderstaande tabel op te zoeken en druk op JET START om te bevestigen.
- 3 Druk op de toets +/- om het gewicht in te stellen en druk op de knop JET START om te starten.

VOEDSELTYPE		GEWICHT	AANBEVOLEN GEBRUIK
P1	 Vlees	100 g - 2000 g	Gehakt, koteletten, steaks of gebraad. Na bereiding wordt aangeraden om het voedsel ten minste 5 minuten te laten liggen voor een beter resultaat.
P2	 Groenten	100 g - 1000g	Groter, middelgroot en klein gesneden groenten. Laat voor het opdienen het voedsel ten minste 3-5 minuten liggen voor een beter resultaat.
P3	 Vis	100 g - 2000 g	Volledige steaks of visfilets. Laat voedsel 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.
P4	 Gevogelte	100 g - 2000 g	Volledige kip, stukken of filets. Laat na bereiding het voedsel ten minste 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.

Tips en suggesties:

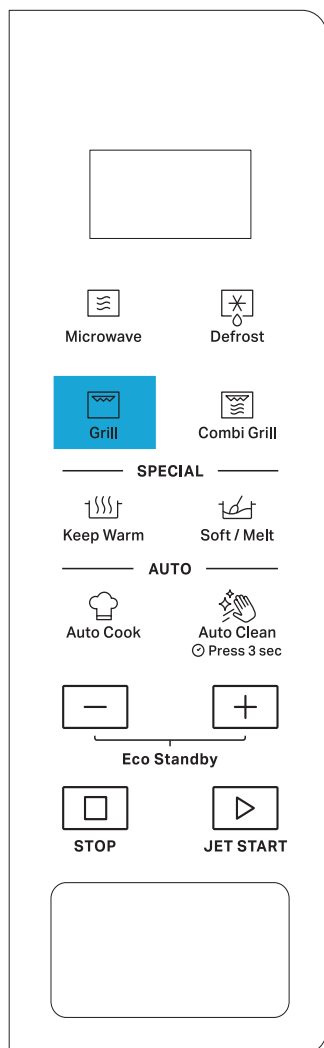
- Voor een beter resultaat raden wij u aan direct op de bodem van de ovenruimte te ontdooien.
- Als het voedsel warmer is dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een lager gewicht van het voedsel.
- Als het voedsel kouder is dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een hoger gewicht van het voedsel.
- Haal stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.
- De rusttijd na het ontdooien, verbetert altijd het resultaat omdat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld doorheen het voedsel.

OPMERKING:

Het bereidingsrecept wordt bevestigd als u de functietoets 3 seconden hebt losgelaten. Druk nogmaals op de functietoets om het recepttype te wijzigen.



GRILL



DEZE FUNCTIE gebruikt een krachtige grill voor het bruen van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect.

Met de grillfunctie kunt u voedsel bruen, zoals kaastosti's, warme broodjes, aardappelkroketten, sausen en groenten.

Specifiek accessoire:



Rooster

- 1 Druk op de toets Grill, druk op JET START ter bevestiging.
- 2 Druk op de toets +/- om de bereidingstijd aan te passen.
- 3 Druk op de toets JET START om de bereiding te starten.

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 het grillelement niet aanraakt.
- Het is mogelijk de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart.
- Om de duur te wijzigen, drukt u de toets +/- of drukt u eenmaal op de toets JET START om de duur met 30 seconden te verlengen.

OPMERKING:

Als u de bereidingsfunctie wilt aanpassen, druk dan tweemaal op de toets STOP (Stoppen) om de huidige functie te stoppen; ga daarna te werk volgens de instructies voor de nieuwe functie.



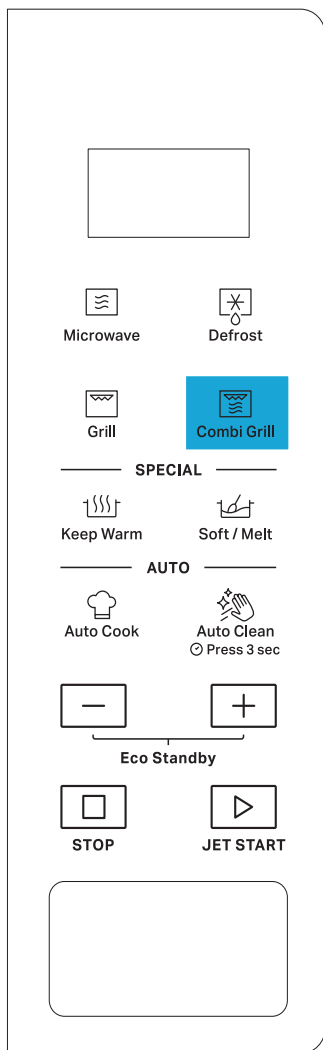
COMBI MICROWAVE (COMBI MAGNETRON) + GRILL

DEZE FUNCTIE COMBINEERT MAGNETRON EN GRILLVERWARMING, zodat u in een oogwenk gratin kunt bereiden.

Specifiek accessoire:



Rooster



- 1 Druk op de toets Combi Grill.
- 2 Druk meerdere malen op de toets Combi Grill of druk op de toets +/- om het bereidingstype te selecteren, druk op JET START om te bevestigen.
- 3 Druk op de toets +/- om de bereidingsduur in te stellen, en druk op de toets JET START om de bereiding te starten.

VOEDSEL TYPE	AANBEVOLEN GEBRUIK
c0_1	Zeevoedsel, pudding. Na bereiding wordt aangeraden om het voedsel ten minste 5 minuten te laten liggen voor een beter resultaat.
c0_2	Vlees, hele kip, stukken, of filets. Na bereiding wordt aangeraden om het vlees 5 tot 10 minuten te laten liggen.

! OPMERKING:

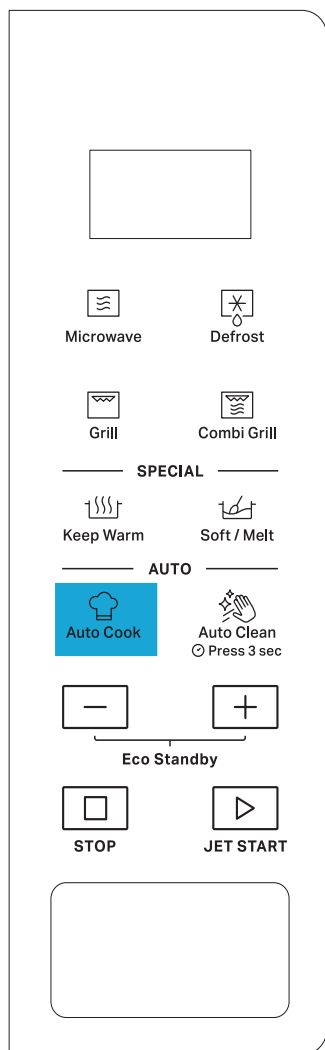
Druk na het starten van het bereidingsproces op de toets +/- of druk meerdere malen op JET START om de bereidingstijd te verlengen of verkorten.

i 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 het grillelement niet aanraakt.
- Het is mogelijk de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart.
- Om de duur te wijzigen, drukt u de toets +/- of drukt u eenmaal op de toets JET START om de duur met 30 seconden te verlengen.



MENU AUTO COOK (AUTOMATISCH BEREIDEN)



EEN SELECTIE VAN AUTOMATISCHE RECEPTEN met vooraf ingestelde waarden om optimale bereidingsresultaten te bieden.

- 1 Druk op de toets Auto Cook (Automatisch bereiden).
- 2 Druk meerdere malen op de toets Auto Cook (Automatisch bereiden) of druk op de toets +/- om het gewenste recept te selecteren (zie de volgende tabel).
- 3 Druk op de toets JET START om het recept te bevestigen en druk op de toets +/- om het gewicht te selecteren als de tabel een reeks gewichten bevat.
- 4 Druk op de toets JET START. De functie start.

! OPMERKING:

Volgens het geselecteerde recept kan na een bepaalde tijd een bericht op het display verschijnen waarin u wordt gevraagd voedsel toe te voegen, om te draaien of te roeren. Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel roeren/omdraaien" op pagina 10.

! OPMERKING:

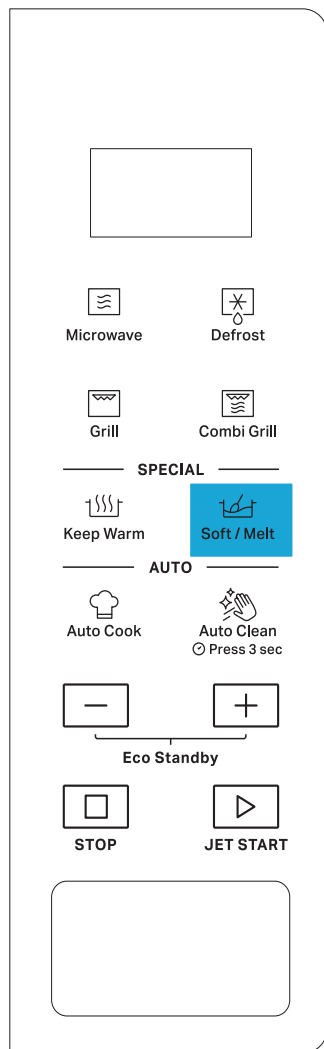
Het bereidingsrecept wordt bevestigd als u de functietoets 3 seconden hebt losgelaten. Druk nogmaals op de functietoets om het recepttype te wijzigen.

RECEPT		PARAAF STATUS	GEWICHT HOEEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
 Dough Rising (Deeg rijzen)	1	Kamertemperatuur	500-1000g	65 minuten	Plaats 200 ml water in de magnetron. Voeg het geprepareerde deeg toe als dit wordt aangegeven. Het volume van de container moet minstens 3 keer groter zijn dan het deeg. Open de deur niet tijdens het aftellen.
 Yogurt	2	Kamertemperatuur	1000g	5 u 20 minuten	Gebruik kokend water om de container te reinigen. Het plaatsen van 1000 ml melk met een hittebestendige yoghurt starter, zal een beter resultaat opleveren. 1 g yoghurt starter kan tegelijk worden vervangen door 15 g yoghurt. Voeg dan 50 g suiker toe. Dek de container af tijdens de bereiding. Open de deur niet tijdens het aftellen.
 Cupcakes	3	Kamertemperatuur	300g	4 minuten	Plaats 125 g eieren en 170 g suiker in de container en roer gedurende 2 à 3 minuten; voeg 170 g meel, 10 g bakpoeder, 100 g water, 50 g boter toe, meng alles goed, plaats het voedsel in de koppen. Plaats de koppen rond de draaitafel om voor een gelijkmatige opwarming te zorgen.
 Groente	4	Kamertemperatuur	200- 500 g/50 g	4-7 minuten	Snij de groente in stukjes en voeg twee eetlepels water toe.
 Soep	5	Koelkasttemperatuur	300-1200 g/300 g	4-11 minuten	Dek de schotel af en laat een lichtspleet open.
 Groene bonen	6	Kamertemperatuur	200-500g /50g	4-7 minuten	Voeg 2 eetlepels water toe en dek de schotel af.
 visfilets	7	Koelkasttemperatuur	200-500 g/50 g	4-7 minuten	Dek de schotel af en laat een lichtspleet open.
 Vleesbrood	8	Kamertemperatuur	400-900 g /100 g	15-30 minuten	Vermeng 800 g gehakt, 2 eieren en 1,5 g zout. Met folie afdekken
 Hamburger	9	Kamertemperatuur	100-400 g/100 g	30-39 minuten	Leg de hamburgers (100 g elk) op de grill. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
 Zelfgemaakte lasagne	10	Kamertemperatuur	250-1000 g /50g	18-37 minuten	Bereid uw favoriete lasagnerecept voor

RECEPT		PARAAF STATUS	GEWICHT HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
 Aardappelgratin	11	Kamertemperatuur	750-1200 g /50g	28-43 minuten	Ingrediënten: 750 g geschilde aardappels, 100 g geraspte kaas, vetgehalte 25-30 % per droge substantie 50 g eieren, wit en geel door elkaar 200 g melk plus room (15-20 % vetgehalte); 5 g zout Bereiding als volgt: Snij de aardappels in plakken van ongeveer 4 mm dikte met een keukenmachine. Vul de container met ongeveer de helft van de aardappelschijven en dek dit af met de helft van de geraspte kaas. Voeg de rest van de aardappels toe. Meng de eieren, melk-room en zout met een mixer en giet dit over de aardappels. Verdeel ten slotte de resterende kaas evenredig over de bovenkant van de gratin.
	12	Kamertemperatuur	1-4 eieren	2-4 minuten	Ei en water goed kloppen, dek de maatbeker af met een plastic folie.



SOFT/MELT (ZACHT MAKEN/SMELTEN)



EEN SELECTIE VAN AUTOMATISCHE RECEPTEN met vooraf ingestelde waarden om optimale bereidingsresultaten te bieden.

- 1 Druk op de toets Soft/Melt (Zacht maken/smeltten).
- 2 Druk meerdere malen op de toets Soft/Melt (Zacht maken/smeltten) of druk op de toets +/- om het gewenste recept te selecteren (zie de volgende tabel).
- 3 Druk op de toets JET START om het recept te bevestigen en druk op de toets +/- button om het gewicht te selecteren als de tabel een reeks gewichten bevat.
- 4 Druk op de toets JET START. De functie start.

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

! OPMERKING:

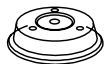
Het bereidingsrecept wordt bevestigd als u de functietoets 3 seconden hebt losgelaten. Druk nogmaals op de functietoets om het recepttype te wijzigen.



KEEP WARM (WARM HOUDEN)

MET DEZE FUNCTIE houdt u de gerechten automatisch warm.

Aanbevolen
accessoire:

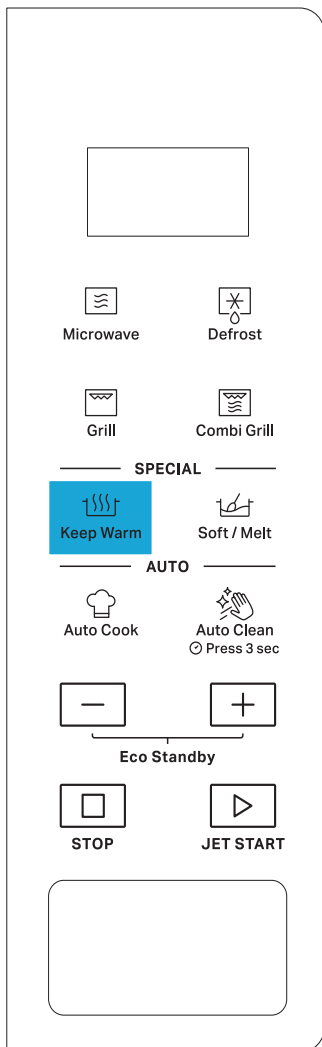


Plaatafdekking
(afzonderlijk verkrijgbaar)

- 1 Druk op de toets Keep Warm (Warmhouden).
- 2 Druk op de toets +/- om een geschikte duur te selecteren en druk op de toets JET START .

OPMERKING:

De warmhoudcyclus duurt 15 minuten (Het standaard 30 minuten); om een perfect effect te garanderen, moet u een langere tijd selecteren.





AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)

DEZE AUTOMATISCHE REINIGINGSCYCLUS zal u helpen de ovenruimte van de magnetron te reinigen en onaangename geuren te verwijderen.

Voordat u de cyclus start:

- 1 Giet 300ml water in een 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:

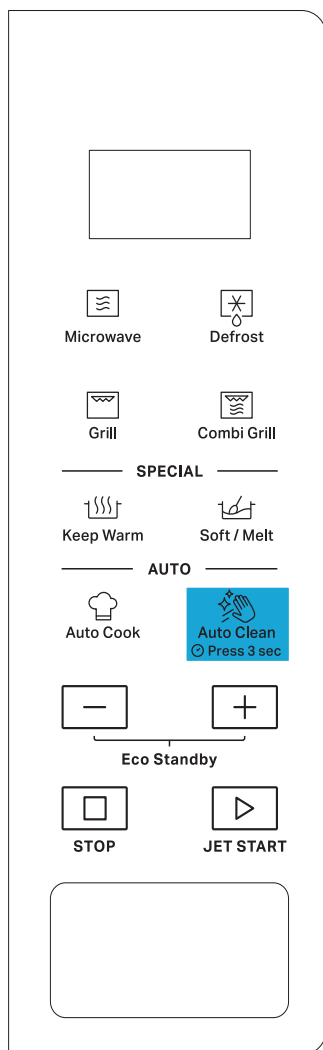
- 1 Druk op de toets Auto Clean (Automatisch reinigen). De duur van de reinigingscyclus zal zichtbaar zijn op het display.
- 2 Druk op de toets Jet Start om de functie te starten.

Als 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.

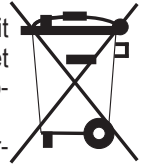
Tips en suggesties:

- 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.
- Aanbevolen wordt om een container te gebruiken van licht plastic materiaal dat geschikt is voor de magnetron.
- 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 of azijn toe aan het water.
- Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar de ruimte daaromheen 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 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 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.



Technische specificaties

Gegevensbeschrijving	MWP 203
Voedingsspanning	230-240V~50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1200 W
Grill	1000 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	262 x 452 x 363
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	210 x 315 x 329

