

MWP 295 B

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

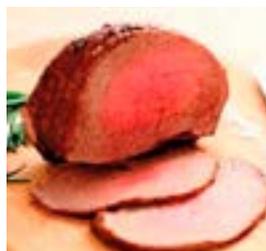


Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



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 ومكونات الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

For a complete user guide, please search docs.whirlpool.eu.

INDEX

INSTALLATION

Installation	3
--------------------	---

SAFETY

Important safety instructions	4
Trouble shooting guide	5
Precautions	6

ACCESSORIES AND MAINTENANCE

Accessories	7
Maintenance & Cleaning	9

CONTROL PANEL

Control Panel Description	10
Display Description	11

GENERAL USE

Stand-by mode	12
Start Protection / Child Lock	12
Pause or Stop cooking	12
Add / Stir /Turn food	12
Mute ON /OFF	12
Panel lock	13
Timer	13
Clock	13

COOKING FUNCTIONS

Jet Start	13
Microwave	13
Grill	14
Convection	14
Combi.....	15
Defrost.....	16
Soft.....	16
Melt	16
Dough Rising	17
Keep Warm.....	17
Auto Cook	17
Auto Clean.....	19

INDEX

ENVIRONMENTAL HINTS

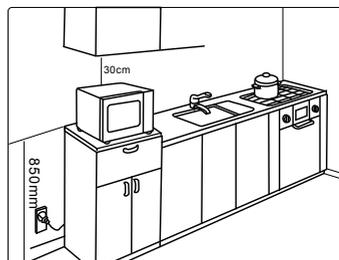
Environmental Hints-----	20
Technical Specification-----	20

INSTALLATION

PRIOR TO CONNECTING

Position the microwave oven at a distance from other heating sources. For sufficient ventilation, there must be a space of at least 30 cm above the microwave oven.

The microwave oven should not be placed in a cabinet. This microwave oven is not intended to be placed or used on a working surface lower than 850 mm above the floor.



- * Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home.
- * Place the microwave oven on a stable and even surface that is strong enough to hold the microwave oven and the food utensils you put in it. Use carefully when handling.
- * Ensure that the space underneath, above and around the microwave oven is empty to allow for proper airflow.
- * Ensure that the appliance is not damaged. Check that the microwave oven door is closed firmly against the door support and the internal door seal is not damaged. Empty the microwave oven and clean the interior with a soft, damp cloth.
- * Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.
- * Do not use an extension cord: If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.
- * Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity wall. They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channel.

⚠ WARNING:

- * **Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.**
- * **Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if you have doubts as to whether the microwave oven is properly grounded.**

NOTE:

Prior to using the microwave for the first time, it is recommended to remove the protective film from the control panel and the cable tie from the power cord.

AFTER CONNECTING

- * The microwave oven can be operated only if the microwave oven door is firmly closed.
- * Poor television reception and radio interference may result if the microwave oven is located close to a TV, radio or aerial.
- * The grounding of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.
- * The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

SAFETY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read Carefully And Keep For Future Reference

- * **If material inside / outside the microwave oven ignite or smoke is emitted, keep microwave oven door closed and turn the microwave oven off. Disconnect the power or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
- * **Do not leave the microwave oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.**

WARNING:

- * **If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.**

WARNING:

- * **It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which provides protection against exposure to microwave energy.**

WARNING:

- * **Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.**

WARNING:

- * **When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.**

WARNING:

- * The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the microwave oven.
- * Children shall be kept away unless continuously supervised.
- * The microwave oven is intended for heating foods and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- * This appliance can be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- * Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- * Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.

NOTE:

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- * Do not leave the microwave oven unattended if you are using a lot of fat or oil since they can overheat and cause a fire!
- * Do not heat, or use flammable materials in or near the microwave oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.
- * Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers or other combustible materials. Fire could result.
- * Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- * Do not hang or place heavy items on the door as this can damage the microwave oven opening and hinges. The door handle should not be used for hanging things on.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

NOTE:

If the microwave oven does not work, do not make a service call until you have made the following checks:

- * The Plug is properly inserted in the wall socket.
- * The Door is properly closed.
- * Check your Fuses and ensure that there is power available.
- * Check that the microwave oven has ample ventilation.
- * Wait for 10 minutes, then try to operate the microwave oven once more.
- * Open and then close the door before you try again.
- * The turntable and turntable support is in place.

NOTE:

This is to avoid unnecessary calls for which you will be charged.

When calling for Service, please give the serial number and type number of the microwave oven (see Service label).

Consult your warranty booklet for further advice.

If the mains cord needs replacing it should be replaced by the original mains cord, which is available via our service organization. The mains cord must only be replaced by a trained service technician.

WARNING:

- * **Service only to be carried out by a trained service technician.**
- * **Do not remove any cover.**

PRECAUTIONS

GENERAL

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- * Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- * Farm houses;
- * By clients in hotels, motels and other residential environments;
- * Bed and breakfast type environments.

No other use is permitted (e.g.heating rooms).

NOTE:

- * The appliance should not be operated without food in the microwave oven when using microwaves. Operation in this manner is likely to damage the appliance.
- * The ventilation openings on the microwave oven must not be covered. Blocking the air intake or exhaust vents may cause damage to the microwave oven and poor cooking results.
- * If you practice operating the microwave oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the microwave oven will not be damaged. Note:please refer to below section "Liquids".
- * Do not store or use this appliance outdoors.
- * Do not use this product near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar area.
- * Do not use the cavity for any storage purposes.
- * Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the microwave oven.
- * Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.
- * Use hot pads or microwave oven mitts to prevent burns, when touching containers, microwave oven parts, and pans after cooking.

LIQUIDS

E.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

To prevent this possibility the following steps should be taken:

- * Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- * Stir the liquid before placing the container in the microwave oven.
- * After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the microwave oven.

CAREFUL

After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.

Always refer to a microwave cookbook for detail. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol. Ensure the lid and the teat is removed before heating.

ACCESSORIES AND MAINTENANCE

ACCESSORIES

- * There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.
- * Ensure that the utensils you use are microwave oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.
- * When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the microwave oven.
- * This is especially important with accessories made of metal or metal parts. If accessories containing metal come into contact with the microwave oven interior, while the microwave oven is in operation, sparking can occur and the microwave oven could be damaged.
- * Metallic containers for food and beverage are not allowed during microwave cooking.
- * For better cooking performance, it is suggested that you need to put the accessories in the middle of the inner full flat cavity.

GLASS TURNTABLE

Use the Glass Turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.

- Place the Glass Turntable on the Turntable Support.



TURNTABLE SUPPORT

Use the Turntable Support under the Glass Turntable. Never put any other utensils on the Turntable Support.

- Fit the Turntable Support in the oven.





HIGH GRILL RACK

Use the HIGH GRILL RACK to cook the food under function of Grill.

- Place the HIGH GRILL RACK inside the turntable glass.



LOW CONVECTION RACK

Use the LOW CONVECTION RACK to cook the food under function of CONVECTION.

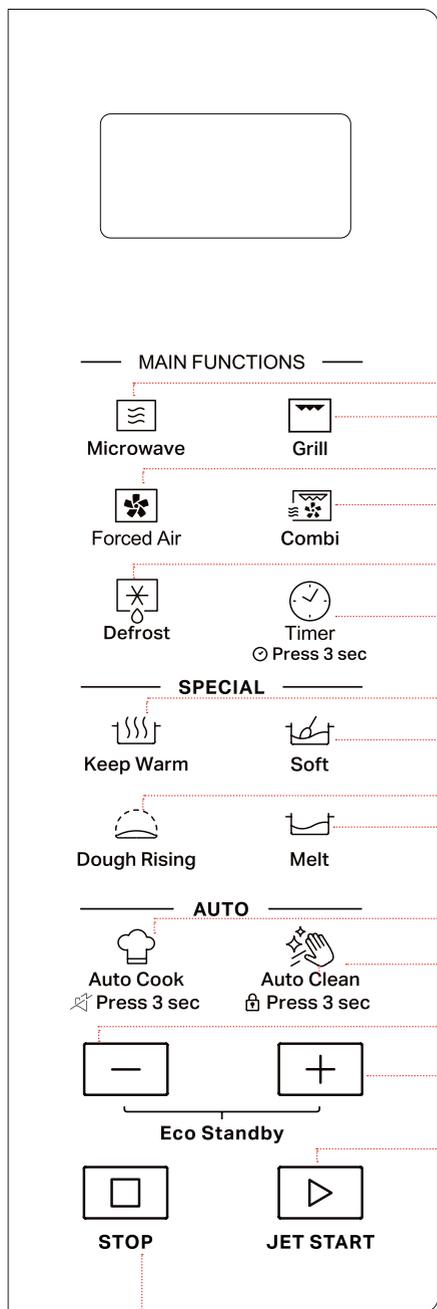
- Place the LOW CONVECTION RACK inside the turntable glass.

COOKWARE	MICROWAVE	GRILL	CONVECTION	COMBINATION
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	No	Yes	Yes	No
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Containers	No	Yes	Yes	No

MAINTENANCE & CLEANING

- * Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- * Do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior microwave oven surfaces. Use a cloth with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
- * Use a soft and damp cloth with mild detergent to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.
- * Do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.
- * The microwave oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- * Cleaning is the only maintenance normally required. It must be carried out with the microwave oven disconnected.
- * Do not spray directly on the microwave oven.
- * This microwave oven is designed to operate cooking cycles with a proper container in a fully flat cavity directly.
- * Do not allow grease or food particles to build up around the door, and inlet protection plates located on the side of the oven cavity wall.

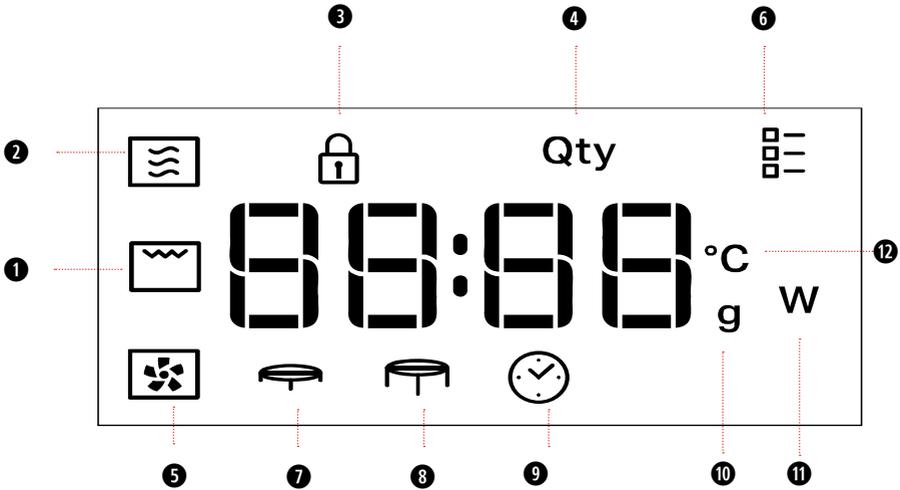
CONTROL PANEL DESCRIPTION



- 1** Microwave
Use to select a Microwave cooking function.
- 2** Grill
Use to set Grill cooking function.
- 3** Forced Air
Use to set the Forced Air cooking programs.
- 4** Combi
Use to select one of three Combination cooking settings.
- 5** Defrost
Use to set Defrost programs.
- 6** Timer
Use to set the Timer function
OPTION: Clock setting by pressing 3 sec.
- 7** Keep Warm
Use to set Keep Warm function.
- 8** Soft
Use to set Soft programs.
- 9** Dough Rising
Use to set Dough Rising function.
- 10** Melt
Use to Melt programs
- 11** Auto Cook
Use to access the automatic recipes menu.
OPTION: Mute ON/OFF by pressing 3 sec.
- 12** Auto Clean
Use to set Auto Clean function.
OPTION: Panel lock setting by pressing 3 sec
- 13** + / -
Use to input food menu code, clock time, cook weight.
OPTION: Eco Standby mode by pressing +/- at the same time to turn on / off Eco Standby mode.
- 14** JET START
Use to start the cooking or 30sec Quick Start during Standby mode, or use to confirm selection.
- 15** STOP
Use to cancel cooking.

NOTE: The protective film of the touch panel can be removed if you want.

DISPLAY DESCRIPTION



- ① Grill Icon
- ② Microwave Icon
- ③ Panel lock Icon
- ④ Quantity Icon
- ⑤ Forced Air Icon
- ⑥ Menu Icon
- ⑦ Low Rack Icon
- ⑧ High Rack Icon
- ⑨ Clock/Time Icon
- ⑩ Weight Icon
- ⑪ Microwave power (watt) Icon
- ⑫ Temperature Icon



STAND-BY MODE

The oven is in Stand-by mode when the clock is displayed. Or if the clock has not been set, the display will show ':' (without blinking).

ECO STANDBY: The function is set in order to have power saving. During Standby mode, you can press "+" and "-" buttons simultaneously to enter ECO STANDBY mode. In standby mode, the display will show time or ":" for 10 seconds then go to ECO STANDBY mode. Press the two buttons again to quit the mode.



START PROTECTION / CHILD LOCK

This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to "Stand-by mode".

When the safety function is active the door must be opened and closed in order to start the cooking, otherwise the display will show "door".

door



PAUSE OR STOP COOKING

To pause cooking:

When you open the door, then the cooking will be paused. The cooking can be paused to check, add or turn or stir the food by opening the door. Press STOP button once, the cooking will be stopped.

To continue cooking:

Close the door and press the Jet Start button. The cooking is resumed from where it was paused.

If you don't want to continue cooking you can:

Remove the food, close the door and press the STOP button.

When the cooking is finished:

The display will show the text "End". An acoustic beep will signal once a minute for 10 minutes.

The Cavity lamp is OFF, fan is ON for three minutes.



ADD / STIR / TURN FOOD

Depending on the selected function, it could be needed to add / stir / turn food during cooking. In these cases the oven will pause cooking and it will ask you to perform the needed action.

When required, you should:

- * Open the door.
- * Add or Stir or Turn the food (depending on the required action).
- * Close the door and restart by pressing JET START button.

Notes:

If the user presses JET START without opening the door first, the cooking will not restart. If no action is taken within 2min, the cooking will stop and goes to standby mode- for ADD, TURN, STIR.

If no action is taken within 5min, the cooking will stop and goes to standby mode- for ADD+TURN, ADD+STIR, OPEN.



MUTE ON/OFF

Press AUTO COOK for 3 sec to activate this function, and press 3 sec again to deactivate.



PANEL LOCK

The Panel Lock disables the control panel keypads to avoid unintended use of the microwave oven.

- 1 In Standby, press the Auto Clean button for 3 seconds to activate this function and the LOCK icon appears in the display.
- 2 Press 3 seconds again to deactivate this function.

NOTE : If any cook function control is touched while the Control Lock is active, a tone will sound.



TIMER

Cooking Timer Function like a stop watch.
To Set:

- 1 Press Timer/Clock button.
- 2 Press +/- button to enter desired time.
- 3 Press START button. When the set time ends, the end-of-timer tone will sound.
- 4 When the Timer countdown is achieved in the display, press CANCEL to cancel the timer.

NOTE : The Timer does not start or stop the microwave oven. The function can be set only in Standby mode.



CLOCK

To set the Clock of your appliance:

- 1 In Standby, press the Timer button for 3 seconds, then go to the Clock setting.
- 2 Press + / - button to set the hour.
- 3 Press JET START to confirm the hour.
- 4 Press + / - button to set the minute.
- 5 Press JET START again to save Clock.



Tips and suggestions:

- When plug in, the screen shows "24Hr" ("24" flashing), use + / - to change 24 or 12 hour format within 10 sec, press JET START to confirm; then the screen shows "12:00".
- In the process of cooking set, press STOP button to cancel this program.

- In the process of cooking set, if no operation in 1 minute, system automatically return to standby mode.
- If the clock set is not correctly performed, the display show " : ".



JET START

This feature allows you to start the oven quickly.

Press JET START button once, the oven starts

work at full power level automatically.

During

cooking, press JET START to add time. The longest cooking time is 90 minutes.



Tips and suggestions:

During the cooking it is not possible to change the cooking function but is possible to change the cooking time.

To change the cooking time, please press +/- button. Or press the JET START button once to increase the duration time by 30 seconds.



MICROWAVE

To cook with microwave power individually, press the Microwave button repeatedly or press +/- button to select a cooking power level, press +/- to set a desired cooking time. The longest cooking time is 90 minutes.

Suggested
Accessory:



Plate Cover
(sold separately)

- 1 Press the Microwave button. The default power level (750W) will be shown on the display and the wait icon starts blinking.
- 2 Press the microwave button repeatedly or press +/- to select suitable cooking power, then press JET START button.
- 3 Press +/- to set the cooking time, then press JET START button to start cooking.

NOTE : If you need to change the power, press the Microwave button again, the desired power level can be selected as below table.

POWER	SUGGESTED USE:
90 W	Softening ice cream, butter and frozen juice, keep warming.
160 W	Defrosting.
350 W	Melting butter, marshmallow, chocolate chips
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
650 W	Cooking dishes, not possible to stir.
750 W	Cooking of fish, meat, vegetables, etc.
900 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.

Tips and suggestions:

- For food like cheese, toast, steaks and sausages, place food on the Wire Rack.
- Ensure that the utensils used are heat resistant when you use this function.
- Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.
- Be careful, do not touch the grill element.
- It is possible to change the duration time even after the cooking process has been already started.
- To change the duration time, please press +/- button. Or press the JET START button once to increase the duration time by 30 seconds.



CONVECTION

Use this Convection function to cook items like cakes, muffins, biscuits, meringues, frozen rolls. Preheating the oven when it's empty will ensure that it's hot before you add food.

Suggested Low Rack
Accessory:



- 1 Press the Convection button, the "Convection", "Low Rack", "Grill" icons will light up.
- 2 Press Convection button repeatedly or press +/- to adjust the values of temperature, then press JET START to confirm.
- 3 'Pre-heat' will display and flash on screen, waiting for the customer to confirm Pre-heating by pressing JET START.



GRILL

This function uses a powerful grill to browning foods, creating a grill or a gratin effect.

The grill function allows browning foods like toast, hot cheese, sandwiches, potato croquettes, sausages, and vegetables.

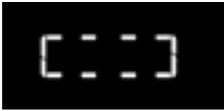
Suggested
Accessory:



HIGH GRILL
RACK

- 1 Press Grill button. The default duration (0:30)sec will be shown on the display and the "Grill" and "High Rack Accessory" icons will light up.
- 2 Press +/- to set the cooking time.
- 3 Press JET START to start cooking.

After pressing JET START to confirm, the animation will show on display to indicate it is under Pre-heating.



Note: Customers can skip Pre-heating by pressing +/- key when "Pre-heat" is flashing on display, it will go to Cooking Time setting mode directly.

Note: After the temperature is reached, the display will show "Add Food" to remind customers, after putting in the food and closing the door, the display will show the Cooking time mode.

- 4 Press +/- button to set the cooking time, then press JET START to start cooking.

Tips and suggestions:

When ADD FOOD comes on display after preheating temperature is reached, if the door is not open, the machine will keep warm for 30min before going back to IDLE state; if the door is open, the user has to put in the food within 1min or it will go to Idle state.



COMBI

The combination cooking feature allows you to cook food with heater and microwave at the same time or alternately; and with convection and microwave at the same time or alternately.

- 1 Press Combi button one time , the display shows "CO_1", and the GRILL and MW icons light up with HIGH RACK accessory icon .
Press Combi button two times or press +/- button, the display shows "CO_2", and the GRILL, MICROWAVE and HIGH RACK

Press Combi button two times or press +/- button, the display shows "CO_2", and the GRILL, MICROWAVE and HIGH RACK accessory icons light up.

Then press JET START to confirm, and go to set cooking time.

Press +/- button to set the cooking time, then press JET START to start cooking.

- 2 Press Combi button three times or press +/- button two times, the display shows "CO_3", and the "Convection", "Grill" and "Microwave" icons light up with the "Low Rack" Accessory icon. It goes to the COMBI CONVECTION parameter selection. Then press JET START to confirm.

Press +/- button to adjust the values of temperature starting from 170 Degree.

Then press JET START to confirm temperature.

Press +/- button to adjust the cooking time, starting from the default time.

Press JET START to confirm the cooking time and start cooking.

NOTE:

The difference between Combi Grill 1 and Combi Grill 2 is in the proportion of cooking time between microwave and grill heater, as is given below

COMBI	COOKING TIME		USE
	MW	Grill	
CO_1	30%	70%	Fruit gratin, Potatoes gratin
CO_2	55%	45%	Pudding, Omelets, Baked potatoes, Poultry and Potato gratin



DEFROST

The oven can defrost red meat, chicken and foods by the weight you enter. The defrost time and power are automatically adjusted whenever the weight of the defrost meal has been scheduled.

- 1 Press the Defrost button.
- 2 Press the Defrost button repeatedly or +/- button to select the food category in below table and press JET START to confirm.
- 3 For d01, press +/- button to set cooking time and press JET START button to start.
For d02~d04, press +/- button to set the weight, and press JET START button to start.

FOOD TYPE		WEIGHT	HINTS
d01	Manual defrost	----	-----
d02	 Meat	100g - 2000g	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
d03	 Poultry	100g - 2000g	Whole chicken, pieces or fillets.
d04	 Fish	100g - 2000g	Whole steaks or fish fillet.

Tips and suggestions:

- For best result we recommend to defrost directly on the cavity bottom.
- If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose a lower weight than the food.
- If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose a higher weight than the food.
- Separate pieces as they begin to defrost.



SOFT

The oven can soften the foods by the weight you enter. A selection of automatic recipes with preset values to offer optimal cooking results.

- 1 Press the Soft button.
- 2 Press Soft button repeatedly or +/- button to select the desired recipe (see the table below).
- 3 Press the JET START button to confirm the recipe and press +/- button to select the weight when there is a weight range in the table.
- 4 Press the JET START button. The function will start.

Tips and suggestions:

- Press the function key again to change the recipe type.

FOOD TYPE			WEIGHT
S01	Soften	 Butter	50g - 500g
S02	Soften	 Ice Cream	100g - 1000g
S03	Soften	 Cream Cheese	50g - 500g
S04	Soften	 Frozen Juice	250g - 1000g



MELT

The oven can melt the foods by the weight you enter. A selection of automatic recipes with preset values to offer optimal cooking results.

- 1 Press the Melt button.
- 2 Press Melt button repeatedly or +/- button to select the desired recipe (see the table below).
- 3 Press the JET START button to confirm the recipe and press +/- button to select the weight when there is a weight range in the table.
- 4 Press the JET START button. The function will start.

Tips and suggestions:

- Press the function key again to change the recipe type.

FOOD TYPE			WEIGHT
L01	Melt	 Butter	50g - 500g
L02	Melt	 Chocolate	100g - 500g
L03	Melt	 Cheese	50g - 500g
L04	Melt	 Marshmallows	100g - 500g



DOUGH RISING

The function allows you to have bread dough rising:

- 1 Put 200ml water into a container.
- 2 Place the container directly in the middle of the cavity.
- 3 Press the Dough Rising button.
- 4 Press the JET START button. The function will start.

After 5min of water heating, the display show "Add" (if there is no operation for 2 minutes, it auto-matically return to standby).

- 1 Open the door, remove the container, put the dough onto the turntable.
- 2 Close the door, press JET START button to start.

Tips and suggestions:

Don't open the door during the counting down.

Cavity lamp and fan will be off, only the countdown of cooking time is shown.

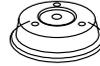
The volume of the container should be at least 3 times of the dough.

KEEP WARM

The function allows you to keep your dishes warm automatically.

Suggested Accessory:

Plate Cover(sold separately)



- 1 Press the Keep Warm button.
- 2 Press Keep Warm button repeatedly or +/- button to select suitable time (15, 30, 45 or 60 min), then press JET START button to start cooking.

Tips and suggestions:

The Keep Warm cycle last for a duration of 15minutes(default 30minutes),the maximum time is 60min.

Each 15min cycle, microwave will be turned on 1:30min, then cavity lamp and fan are off, only the countdown time is shown.



AUTO COOK

For AUTO COOK mode, it is not necessary to set the time and power.

It is enough to indicate the type of food you want to cook as well as the weight of the same.

- 1 Press the Auto Cook button.
- 2 Press Auto Cook button or +/- button to select the desired recipe (Number 1-17)
- 3 Press the JET START button to start cooking.

Note: Press the function key again to change the recipe type.

DISPLAY DEFAULT	FOOD CLASSES	RECIPE	INITIAL STATE	WEIGHT AMOUNT	DURATION	PREPARATION
P1	Dinner Plate reheat		Room temperature	250-1000g	2.5 - 7 min.	Place the food at room temperature in microwave-safe dish. Select the needed weight. Let stand 2-3 minutes after reheating.
P2	Frozen Portion reheat		Frozen	250-1000g	3 min. 10 sec. - 8 min.	Place the frozen portion in microwave-safe dish. Select the needed weight. Let stand 2-3 minutes after reheating.
P3	Frozen Lasagna		Room temperature	500g	21.5 min.	From frozen temperature, place one bag lasagna around 500g on the turntable and start cooking
P4	SOUP		Refrigerator temperature	1-4 cup	2.5 - 10 min.	From refrigerator temperature, place 1-4 cups/1 cup (300g) soup in microwave-safe dish. Cover with plastic wrap and vent. Select the needed quantity. Stir and let stand 2-3 min after cooking.
P5	Roasted Chicken		Refrigerator temperature	1000g	30 min.	Put salt and pepper inside of the chicken, add the bunch of thyme, halves of lemon and garlic. Brush the surface of the chicken with the butter, salt and pepper. Place your favor veggies, like onions, carrots, etc on the plate. And add salt pepper, thyme and olive oil, then place the chicken on the top. Put the plate with all material around 1000g in the microwave.
P6	Roasted/Grilled Fish		Room Temperature	250-1000g	15 - 34 min.	Place the fish at room temperature in microwave-safe dish. Select the needed weight. Let stand 2-3 minutes after cooking.
P7	Fresh Pizza		refrigerator temperature	12in	17 min.	Prepare your favor 12in fresh pizza and put the cheese or sauce on the top. Place in the plate and put in the microwave.
P8	Frozen Pizza		Frozen	1-3 slices	1 min. 15 sec. - 3 min. 10 sec.	Place 1~3 slices frozen pizza in the plate and put in the microwave.
P9	Baked Potates		Room Temperature	1-4	5 - 20 min.	Wash the potato, prick with fork, put it into the microwave-safe dish and place in the microwave. Select the needed potato quantity. Let stand 2-3 minutes after cooking.
P10	Fresh Vegetables		Room temperature	1-4 cup	1.5 - 4 min.	From room temperature. Put the fresh vegetables into microwave safe dish. Add 2 tablespoons water to 1-2 cups, add 4 tablespoons water to 3-4 cups. Cover the dish, leaving an air ventilation. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
P11	Frozen Vegetables		Frozen	1-4 cup	3 min. - 8 min. 40 sec.	Place frozen vegetables in microwave-safe dish and add 2-4 tbsp of water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
P12	Pop-Corn		Room temperature	100g	2.5 min.	Place the Microwave Popcorn on the turntable and only put one bag at a time for Auto Cook. (Remarks: if using 100g raw popcorn kernels, please put it in a microwavable glass bowl and cover with the lid, use Microwave manual cooking function, set full power with the suggested cooking time of 4:30min. When opening the lid, be careful of hot steam).
P13	Beverage		Room temperature	1-2 cup	2 - 4 min.	From room temperature. Pour 1-2 cups of beverage into the container and place in the microwave.

P14	Warm Milk		Room temperature	150ml	40 sec.	Pour the 150ml room temperature milk into the container and place in the microwave.
P15	Cupcakes		Room temperature	8 cup	26 min.	<p>Ingredients:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Margarine 170g, - Sugar 170g, - Eggs 3, - Flours 227g, - Baking powder 7g, - A pinch of salt, <p>Put the eggs and the sugar into a container then stir for 2-3min. Add the flour, baking powder, water, butter and put the mixture into the cups. Put the cups around the turntable to make sure they are heating evenly.</p>
P16	Chocolate Cookies		Room temperature	11pc @ 15g	14 min.	Put the chocolate cookies mix in the center of a microwave-safe dish (11 pieces about 1 batch, around 15g).
P17	Yoghurt		Room temperature	1000g	5 hour 20 min	Use boiled water to clean the container. Put 1000ml milk, using a heat-resistance yogurt starter would obtain a better result. At the same time, 1g yogurt starter can be replaced by 15g yogurt. Then add 50g sugar. Cover the container during the cooking. Please do not open the door during the counting down.



AUTO CLEAN

This automatic cleaning cycle will help you to clean the microwave oven cavity and remove unpleasant odors.

Before starting the cycle:

- 1 Put 300ml water into a container (see our recommendations in the below section "Tips and suggestions").
- 2 Place the container directly on the middle of the cavity.

To Start The Cycle:

- 1 Press the Auto Clean button, the cleaning cycle duration will be visible on the display.
- 2 Press the Jet Start button to start the function. (Cavity lamp and fan will be off after finish the water heat-up cycle, the countdown time is shown.)

When The Cycle Is Finished:

- 1 Press the Stop button.
- 2 Remove the container.
- 3 Use a soft cloth or a paper towel with mild detergent to clean the interior surfaces.



Tips and suggestions:

- For a better cleaning result, it is recommended to use a container with a diameter of 17-20cm, and a height that is lower than 6.5cm.
- It is recommended to use a container of light plastic material that is suitable for the microwave.
- As the container will be hot after the cleaning cycle is completed, it is recommended to use a heat resistant glove when removing the container from the microwave.
- For a better cleaning effect and removal of unpleasant odors, add some lemon juice or vinegar to the water.

ENVIRONMENTAL HINTS

- * The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol. Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children.
- * This appliance is marked according to the European directive 2012/19/ EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- * The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
- * Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
- * For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
- * Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.



Technical Specification

Data Description	MWP 295 B
Supply Voltage	230-240V~50 Hz
MW Input Power	1400W
Grill Power	1200W
Convection Power	2200W
Microwave Power Output:	900W
Microwave Operation Frequency:	2450MHz
Outer dimensions (HxWxD)	300 x 539 x 497 mm
Inner dimensions (HxWxD)	240 x 358 x 343 mm
Net weight	22.5kg

COOK 29

MWP 295 B

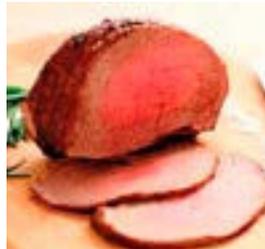
Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



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 ومكونات الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu



Whirlpool

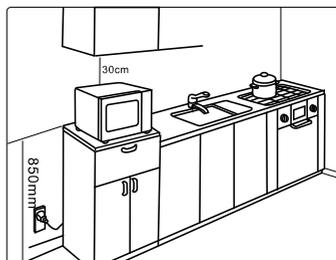
SENSING THE DIFFERENCE

For a complete user guide, please search docs.whirlpool.eu.

AUFSTELLEN DER MIKROWELLE

VOR DEM ANSCHLUSS

Stellen Sie die Mikrowelle in einem Abstand zu anderen Wärmequellen auf. Für eine ausreichende Belüftung muss ein Freiraum von mindestens 30 cm oberhalb der Mikrowelle vorhanden sein. Die Mikrowelle darf nicht in einen Schrank gestellt werden. Diese Mikrowelle ist nicht für eine Aufstellung oder Verwendung auf einer Arbeitsfläche vorgesehen, deren Höhe unter 850 mm zum Fußboden liegt.



- * Vergewissern Sie sich, dass die Stromspannung auf dem Leistungsschild mit der Stromspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- * Stellen Sie die Mikrowelle auf eine stabile, flache Oberfläche, die das Gewicht des Gerätes und die darin hineingegebenen Gegenstände und Speisen tragen kann. Vorsicht bei der Handhabung.
- * Achten Sie darauf, dass der Raum unter, über und um die Mikrowelle frei bleibt, sodass die Luft gut zirkulieren kann.
- * Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht beschädigt ist. Vergewissern Sie sich, dass die geschlossene Mikrowellentür fest am Türrahmen anliegt und die innere Türdichtung nicht beschädigt ist. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Mikrowelle heraus und reinigen Sie ihren Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.
- * Nehmen Sie dieses Elektrogerät nicht in Betrieb, wenn seine Netzleitung oder sein Netzstecker beschädigt ist, es nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Tauchen Sie die Netzleitung oder den Netzstecker nicht in Wasser ein. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen. Sie könnten einen Stromschlag erhalten, einen Brand entfachen oder andere Gefahren heraufbeschwören.
- * Verwenden Sie keine Verlängerungsleitung: Ist die Netzleitung zu kurz, beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker mit der Installation einer Steckdose in der Nähe des Elektrogerätes.

WARNUNG:

- * Bei unsachgemäßer Verwendung des Steckers mit Schutzkontakt setzen Sie sich der Gefahr eines Stromschlags aus.
- * Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker, wenn Sie die Anleitungen zur Erdung nicht umfassend verstehen oder Sie Zweifel haben, ob das Mikrowellengerät sachgemäß geerdet ist.

HINWEIS:

Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld und die Kabelbinden vom Stromkabel vor der ersten Anwendung des Mikrowellenherdes.

NACH DEM ANSCHLUSS

- * Die Mikrowelle lässt sich nur in Betrieb setzen, wenn ihre Tür fest verschlossen ist.
- * Wird die Mikrowelle in der Nähe eines Fernsehgerätes, eines Radios oder einer Antenne aufgestellt, könnten Störungen beim Fernseh- oder Radioempfang auftreten.
- * Die Erdung dieses Elektrogerätes ist zwingend erforderlich. Der Hersteller haftet nicht für Körperverletzungen, Verletzungen von Tieren oder Sachschäden, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Auflage ergeben.
- * Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die der Benutzer aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen zu verantworten hat.

SICHERHEIT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sorgfältig lesen und für spätere Bezugnahme aufbewahren

- * **Sollte sich Material innen im / außen an der Mikrowelle entzünden oder es steigt Rauch auf, öffnen Sie nicht die Gerätetür und schalten Sie die Mikrowelle aus. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Stromversorgung am Sicherungskasten oder über die Trennschaltervorrichtung aus.**
- * **Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, insbesondere dann nicht, wenn während des Garens Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien eingesetzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen kann Papier verkohlen oder sich entzünden und einige Kunststoffe können schmelzen.**

WARNUNG:

- * **Falls Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst nach Reparatur durch kompetentes Personal wieder in Betrieb genommen werden.**

WARNUNG:

- * **Kundendienst- oder Reparaturleistungen dürfen nur von kompetentem Personal erbracht werden, denn die dafür erforderliche Abnahme einer Abdeckung ist für Laien gefährlich, da sie vor energiereichen Mikrowellenstrahlen schützt.**

WARNUNG:

- * **Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht abgeschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren könnten.**

WARNUNG:

- * **Wenn das Gerät nicht im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder das Gerät aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.**

WARNUNG:

- * **Während des Betriebs erhitzen sich das Gerät und seine zugänglichen Teile. Achten Sie darauf, nicht mit den Heizelementen im Innern der Mikrowelle in Berührung zu kommen.**
- * **Kinder jünger als 8 Jahre dürfen nicht in die Nähe des Gerätes kommen, außer sie werden ständig beaufsichtigt.**

- * Das Mikrowellengerät ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Wärmeauflagen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Gegenständen birgt die Gefahr von Verletzungen, Entflammung oder Brand.
- * Dieses Elektrogerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch dieses Elektrogerätes eingewiesen wurden und die davon ausgehenden Gefahren verstehen.
- * Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind bereits 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kindern sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Elektrogerät spielen. Bewahren Sie das Elektrogerät und seine Netzleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf, die jünger als 8 Jahre sind.
- * Sie dürfen mit Ihrer Mikrowelle keine ganzen Eier mit oder ohne Schale kochen oder aufwärmen, denn sie könnten auch noch nach Abschluss der Erhitzung explodieren.

HINWEIS:

Elektrogeräte dürfen nicht mit Hilfe eines externen Zeitschalters oder separaten Fernbedienungssystems in Betrieb gesetzt werden.

- * Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn Sie mit sehr viel Fett oder Öl kochen, da sich dieses überhitzen und einen Brand entfachen kann!
- * Sie dürfen in der Mikrowelle oder in der Nähe der Mikrowelle keine entzündbaren Materialien erhitzen oder verwenden. Der entstehende Rauch könnte sich entzünden oder explodieren.
- * Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen oder anderen brennbaren Materialien. Es könnte ein Brand entstehen.
- * Verwenden Sie in diesem Elektrogerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Mikrowellentyp ist speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Er ist nicht für den Einsatz in der Industrie und in Laboren ausgelegt.
- * Hängen oder legen Sie keine schweren Gegenstände an die Gerätetür, denn dadurch können die Öffnungen und Scharniere der Mikrowelle beschädigt werden. Der Türgriff dient nicht zum Aufhängen von Gegenständen.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

HINWEIS:

Sollte die Mikrowelle nicht funktionieren, rufen Sie erst dann den Kundendienst an, nachdem Sie die folgenden Punkte überprüft haben:

- * Der Netzstecker ist sachgemäß an die Steckdose angeschlossen.
- * Die Gerätetür ist fest verschlossen.
- * Prüfen Sie die Sicherungen in Ihrer Wohnung und vergewissern Sie sich, dass Strom vorhanden ist.
- * Vergewissern Sie sich, dass die Mikrowelle ausreichend belüftet wird.
- * Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, die Mikrowelle einzuschalten.
- * Öffnen und schließen Sie die Gerätetür vor einer erneuten Inbetriebnahme.

Auf diese Weise vermeiden Sie unnötige, gebührenpflichtige Besuche vom Kundendienst.

Wenn Sie den Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Serien- und Typennummer des Mikrowellengerätes an (siehe Kundendienst-Aufkleber).

Weitere Hinweise sind in der Garantiebroschüre angegeben.

Wenn ein Austausch der Netzleitung erforderlich ist, sollte sie durch die originale Netzleitung ersetzt werden, die über unseren Kundendienstverband erhältlich ist. Die Netzleitung darf nur von einem geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

WARNUNG:

- * **Kundendienstleistungen dürfen nur von einem geschulten Kundendiensttechniker erbracht werden.**
- * **Entfernen Sie keine Abdeckungen des Gerätes.**

VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:

- * Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- * Bauernhöfe;
- * durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- * Halbpensionen.
- * Eine andere Benutzung ist nicht erlaubt (z. B. als Raumheizung).
- *

HINWEIS:

- * Das Elektrogerät darf keine Mikrowellenenergie erzeugen, wenn sich keine Speise in der Mikrowelle befindet. Bei einer derartigen Betriebsweise wird das Gerät höchstwahrscheinlich beschädigt werden.
- * Die Belüftungsöffnungen der Mikrowelle dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für Luftzufuhr und Abluft blockiert, kann die Mikrowelle beschädigt werden und es kommt zu schlechten Kochergebnissen.
- * Wenn Sie die Bedienung der Mikrowelle üben möchten, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und die Mikrowelle nimmt keinen Schaden.
- * Sie dürfen dieses Elektrogerät nicht im Freien aufbewahren oder verwenden.
- * Verwenden Sie dieses Gerät nicht neben einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbaden oder in ähnlichen Umgebungen.
- * Missbrauchen Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- * Entfernen Sie den Draht, mit dem Papier- oder Plastikbeutel zugebunden sind, bevor Sie die Beutel in den Garraum der Mikrowelle legen.
- * Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Frittieren, denn die Temperatur des Frittieröls lässt sich nicht kontrollieren.
- * Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Behälter, Mikrowellenteile oder Kochgeschirr nach dem Kochvorgang berühren.

FLÜSSIGKEITEN

Z.B. Getränke oder Wasser Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.

Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- * Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- * Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen.
- * Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus der Mikrowelle nochmals um.

VORSICHT

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.

Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen. Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger von Babyflaschen unbedingt vor dem Erwärmen ab.

ZUBEHÖR UND PFLEGE

ZUBEHÖR

- * Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.
- * Verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- * Stellen Sie Speisen und Zubehör so in die Mikrowelle, dass diese keinesfalls mit dessen Innenwänden in Berührung kommen.
- * Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen. Wenn metallhaltige Zubehörteile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen, und die Mikrowelle kann beschädigt werden.
- * Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
- * Für eine bessere Kochleistung wird empfohlen, das Zubehör in die Mitte der Mikrowelle zu stellen.

GLASDREHTELLER

Benutzen Sie Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Erfängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



DREHTELLERAUFLAGE

Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

- Setzen Sie die Drehtellerauflage auf die Drehvorrichtung.





HOHER GRILLROST

Verwenden Sie den HOHEN GRILLROST zum Garen der Speisen mit der Funktion Grill.

- Stellen Sie den HOHEN GRILLROST auf den Drehteller.



NIEDRIGER GRILLROST

Verwenden Sie den NIEDRIGEN GRILLROST zum Garen der Speisen mit der Funktion CONVECTION (KONVEKTION).

- Stellen Sie den NIEDRIGEN GRILLROST auf den Drehteller.

KOCHGESCHIRR	MIKROWELLE	GRILL	CONVECTION (KONVEKTION)	KOMBI
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramiken	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellen-geeignetes Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metallschale	Nein	Ja	Ja	Nein
Metallgestell	Nein	Ja	Ja	Nein
Aluminiumfolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Ja	Nein

WARTUNG UND PFLEGE

- * Wird die Mikrowelle nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.
- * Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen der Mikrowelle beschädigen können. Benutzen Sie ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.
- * Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel, um die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Tür und die Türöffnung zu reinigen
- * Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.
- * Die Mikrowelle muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
- * Im Normalfall müssen Sie die Mikrowelle nur reinigen. Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.
- * Sprühen Sie niemals direkt in die Mikrowelle.
- * Diese Mikrowelle ist so konstruiert, dass sie Kochzyklen mit einem geeigneten Behälter in einem vollständig flachen Garraum direkt ausführt.
- * Um die Tür und an der Abdeckhaube und an der Wand des Garraums dürfen sich keine Fett- oder Speisereste ablagern.

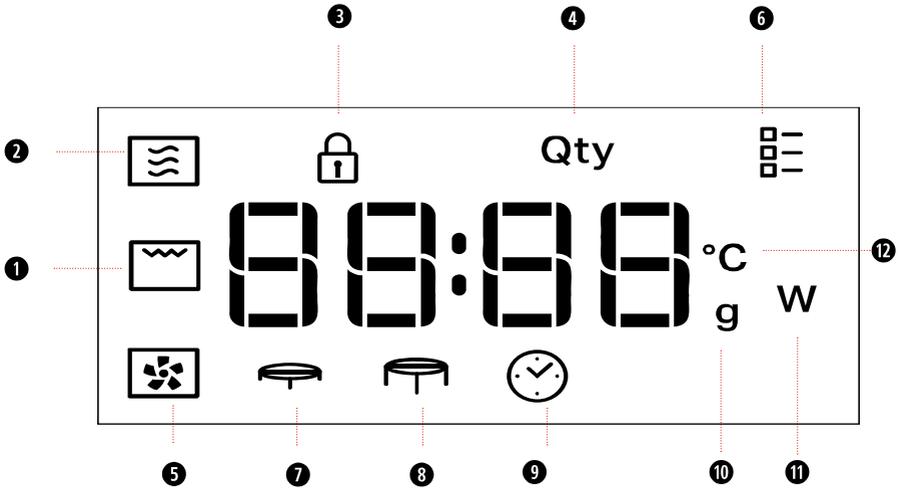
BEDIENFELD BESCHREIBUNG



- 1** Microwave (Mikrowelle)
Stellen Sie damit die Mikrowellen-Garfunktion ein.
- 2** Grill
Stellen Sie damit die Grill-Garfunktion ein.
- 3** Forcoed Air (Heißluft)
Stellen Sie damit die Heißluft-Garfunktion ein.
- 4** Combi (Kombizyklus)
Stellen Sie damit eine der Optionen für das Kombinationsgaren ein.
- 5** Defrost (Auftauen)
Stellen Sie damit die Auftauenprogramme ein.
- 6** Timer (Zeitzuhr)
Stellen Sie damit die Zeitzuhr-Funktion ein
OPTION: Stellen Sie die Zeitzuhr ein (durch Drücken von 3 Sekunden).
- 7** Keep Warm (Warmhalten)
Stellen Sie damit die Warmhaltefunktion ein.
- 8** Soft
Stellen Sie damit die Soft-Programme (Erweichen) ein.
- 9** Dough Rising (Teig gehen lassen)
Stellen Sie damit die Teig-Gehen-Lassen-Funktion ein.
- 10** Melt (Zerlassen)
Stellen Sie damit Zerlassen-Programme ein.
- 11** Auto Cook (Autom. Garen)
Rufen Sie damit das Programmmenü auf
OPTION: MUTE ON/OFF (STUMMSCHALTEN EIN/AUS) durch Drücken von 3 Sekunden
- 12** Auto Clean (Autom. Reinigung)
Stellen Sie damit die automatische Reinigungsfunktion ein.
OPTION: Stellen Sie damit die Bedienfeldsperre ein (durch Drücken von 3 Sekunden)
- 13** +/-
Geben Sie damit die Programmnummer, Garzeit und Gewicht ein.
OPTION: Schalten Sie damit den Eco-Standby-Modus durch gleichzeitiges Drücken von +/- ein- und aus.
- 14** JET START (SCHNELLSTART)
Starten Sie damit den Garvorgang oder den 30 Sekunden Schnellstart im Standby-Modus, oder bestätigen Sie damit die Auswahl.
- 15** STOP
Brechen Sie damit den Garvorgang ab.

HINWEIS: Die Schutzfolie des Touchpanels kann auch entfernt werden.

DISPLAY BESCHREIBUNG



- 1** Grill
- 2** Mikrowelle
- 3** Bedienfeldsperre
- 4** Menge
- 5** Heißluft
- 6** Menü
- 7** Grillrost niedrig
- 8** Grillrost hoch
- 9** Uhrzeit/Zeituhr
- 10** Gewicht
- 11** Mikrowellenleistung (Watt)
- 12** Temperatur



BEREITSCHAFTSMODUS

Das Gerät befindet sich im Standby-Modus (Bereitschaftsmodus), wenn die Uhr angezeigt wird. Oder wenn die Uhr nicht eingestellt wurde, erscheint auf dem Display ':' (ohne zu blinken). ECO STANDBY: Die Funktion ist so eingestellt, dass sie Strom spart. Im Standby-Modus können Sie die Tasten "+" und "-" gleichzeitig drücken, um in den ECO STANDBY-Modus zu gelangen. Im Standby-Modus zeigt das Display 10 Sekunden lang die Uhrzeit oder ":" an und wechselt dann in den ECO STANDBY-Modus. Durch erneutes Drücken der beiden Tasten wird dieser Modus verlassen.



STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG

Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute nach Rücksetzung des Gerätes in den „Standby-Modus“ aktiviert.

Bei aktiver Sicherheitsfunktion muss die Tür geöffnet und geschlossen werden, um den Garvorgang zu starten, andernfalls zeigt das Display „door“ (Tür) an.

door



UNTERBRECHEN ODER ABBRECHEN DES GARVORGANGS

Unterbrechen des Garvorgangs:

Der Garvorgang wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen. Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren oder etwas hinzuzufügen. Einmaliges Drücken der Taste STOP beendet den Garvorgang.

Fortsetzen des Garvorgangs:

Tür schließen und Gerät durch Drücken der Taste JET START (SCHNELLSTART) wieder in Betrieb nehmen. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.

Abbrechen des Garvorgangs:

Das Gargut herausnehmen, die Gerätetür schließen und die Taste STOP drücken.

Beendeter Garvorgang:

Auf dem Display wird der Text „End“ (Ende) angezeigt. Für die Dauer von 10 Minuten ertönt einmal pro Minute ein Signalton.

Das Licht im Garraum ist aus, das Gebläse bleibt für drei Minuten eingeschaltet.



EINSTELLEN/UMRÜHREN/WENDEN

Je nach gewählter Funktion kann es erforderlich sein, das Gargut während des Garvorgangs umzurühren oder zu wenden oder etwas einzustellen. In diesen Fällen stoppt das Gerät und zeigt Ihnen an, was Sie tun müssen.

Falls erforderlich:

- * Öffnen Sie die Tür.
- * Stellen Sie etwas ein, rühren Sie das Gargut um oder wenden Sie es (je nach der erforderlichen Aktion).
- * Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART), um das Garprogramm fortzusetzen.

Hinweise:

Wird die Taste JET START (SCHNELLSTART) gedrückt, ohne vorher die Tür geöffnet zu haben, wird der Garvorgang nicht wieder aufgenommen.

Wird innerhalb von 2 Minuten nichts unternommen, stoppt der Garvorgang und das Gerät wechselt bei ADD, TURN, STIR in den Standby-Modus.

Wird innerhalb von 5 Minuten nichts unternommen, wird der Garvorgang abgebrochen und das Gerät wechselt bei ADD+TURN, ADD+STIR, OPEN in den Standby-Modus.



STUMMSCHALTEN EIN/AUS

Drücken Sie für 3 Sekunden die Taste AUTO COOK (AUTOM. GAREN), um diese Funktion zu aktivieren, und drücken Sie sie erneut für 3 Sekunden, um sie zu deaktivieren.



BEDIENFELDSPERRE

Die Panel Lock (Bedienfeldsperre) deaktiviert die Tasten des Bedienfelds, um eine unbeabsichtigte Benutzung des Geräts zu verhindern.

- 1 Drücken Sie im Standby-Modus die Taste Auto Clean (Autom. Reinigung) 3 Sekunden lang, um diese Funktion zu aktivieren, und das Symbol LOCK (SPERRE) erscheint auf dem Display.
 - 2 Drücken Sie die Taste erneut für 3 Sekunden, um diese Funktion zu deaktivieren.
- HINWEIS: Wird bei aktivierter Bedienfeldsperre ein Bedienelement der Garfunktion berührt, ertönt ein Ton.



ZEITUHR

Cooking Timer (Garzeituhr), funktioniert wie eine Stoppuhr. Zum Einstellen:

- 1 Drücken Sie die Taste Timer/Clock (Uhr/Zeituhr).
- 2 Drücken Sie die Taste +/-, um die gewünschte Zeit einzugeben.
- 3 Drücken Sie die Taste START. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.
- 4 Wenn der Zeituhr-Countdown auf dem Display erreicht ist, drücken Sie die Taste CANCEL (ABBRECHEN), um die Zeituhr auszuschalten.

HINWEIS: Die Zeituhr (Timer) startet oder stoppt das Gerät nicht. Diese Funktion kann nur im Standby-Modus eingestellt werden.



CLOCK

So stellen Sie die Clock (Uhr) Ihres Geräts ein:

- 1 Drücken Sie im Standby-Modus die Taste ZEITUHR (Autom. Reinigung) 3 Sekunden lang und gehen Sie dann zur Einstellung der Uhr.
- 2 Stellen Sie mit den Tasten +/- die Stunden ein.
- 3 Drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART), um die Stunden zu bestätigen.
- 4 Stellen Sie mit den Tasten +/- die Minuten ein.
- 5 Drücken Sie erneut die Taste JET START (SCHNELLSTART), um die Uhrzeit zu speichern.



Tipps und Vorschläge:

- Nach dem Einstecken des Netzsteckers zeigt der Bildschirm "24Hr" an ("24" blinkt). Verwenden Sie die Taste +/-, um das 24- oder 12-Stunden-Format innerhalb von 10 Sekunden zu ändern, drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART) zur Bestätigung; dann zeigt der Bildschirm "12:00" an.
- Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste STOP, um dieses Programm abzubrechen.

- Wenn während des Garvorgangs innerhalb von 1 Minute keine Eingabe erfolgt, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.
- Wenn die Uhrzeit nicht korrekt eingestellt wurde, erscheint auf dem Display ":". "



SCHNELLSTART

Mit dieser Funktion können Sie das Gerät schnellstarten.

Drücken Sie einmal die Taste JET START, die Mikrowelle beginnt automatisch mit voller Leistung zu arbeiten. Drücken

Sie während des Garvorgangs die Taste JET START (SCHNELLSTART), um die Zeit zu verlängern. Die längste Garzeit beträgt 90 Minuten.



Tipps und Vorschläge:

Während des Garvorgangs ist es nicht möglich, die Garfunktion zu ändern, wohl aber die Garzeit.

Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie bitte die Taste +/- oder drücken Sie einmal die Taste JET START (SCHNELLSTART), um die Garzeit um 30 Sekunden zu erhöhen.



MIKROWELLE

Um mit individueller Mikrowellenleistung zu garen, drücken Sie wiederholt die Taste Mikrowelle oder drücken Sie die Taste +/-, um eine Leistungsstufe auszuwählen, und drücken Sie +/-, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die längste Garzeit beträgt 90 Minuten.

Empfohlenes
Zubehör:



Abdeckhaube
(separat erhältlich)

- 1 Drücken Sie die Taste Mikrowelle. Die vor-eingestellte Leistungsstufe (750 W) wird auf dem Display angezeigt und das Wartesymbol beginnt zu blinken.
- 2 Drücken Sie wiederholt die Taste Mikrowelle oder drücken Sie +/-, um die geeignete Garleistung auszuwählen, und drücken Sie dann die Taste JET START (SCHNELLSTART).
- 3 Drücken Sie die Taste +/-, um die Garzeit einzustellen, und drücken Sie dann die Taste JET START (SCHNELLSTART), um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Wenn Sie die Leistung ändern möchten, drücken Sie die Taste Mikrowelle erneut, um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen (siehe Tabelle unten).

LEISTUNG	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:
90 W	Zum Erweichen von Eiscreme, Butter und gefrorenem Saft, Warmhalten.
160 W	Auftauen.
350 W	Zerlassen von Butter, Marshmallow, Schokoladenstückchen.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigbaren von Eintopfgerichten.
650 W	Für Speisen, die sich nicht umrühren lassen.
750 W	Zum Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse etc.
900 W	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.



GRILL

Diese Funktion nutzt einen leistungsstarken Grill zum Grillen und Gratinieren. Die Grillfunktion ermöglicht das Überbacken von Speisen wie Toast, heißem Käse, Sandwiches, Kartoffelkroketten, Würstchen und Gemüse.

Empfohlenes
Zubehör:



HOHER
GRILLROST

- 1 Drücken Sie die Taste Grill. Die voreingestellte Dauer (0:30) Sekunden wird auf dem Display angezeigt und die Symbole Grill und Grillrost hoch Zubehör leuchten auf.
- 2 Drücken Sie die Taste +/-, um die Garzeit einzustellen.
- 3 Drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART), um den Garvorgang zu starten.

 Tipps und Vorschläge:

- Legen Sie Lebensmittel wie Käsetoast, Steaks und Würstchen auf den Grillrost.
- Verwenden Sie bei dieser Funktion nur hitzebeständiges Geschirr.
- Verwenden Sie zum Grillen keine Geschirr aus Kunststoff. Es würde schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.
- Vorsicht! Berühren Sie nicht das Grillelement.
- Auch wenn der Garvorgang bereits begonnen hat kann die Zeit geändert werden.
- Um die Zeit zu ändern, drücken Sie bitte die Taste +/- oder drücken Sie einmal die Taste JET START (SCHNELLSTART), um die Zeit um 30 Sekunden zu erhöhen.



KONVEKTION

Verwenden Sie die Konvektionsfunktion zum Backen von Kuchen, Muffins, Keksen, Baisers und tiefgefrorenen Brötchen. Durch das Vorheizen des leeren Backofens wird sichergestellt, dass er heiß ist, bevor Sie das Gargut einstellen oder -legen.

Empfohlenes Niedriger
Zubehör: Rost.



- 1 Drücken Sie die Taste Konvektion, die Symbole Konvektion, Grillrost niedrig und Grill leuchten auf.
- 2 Drücken Sie wiederholt die Taste Convection (Konvektion) oder drücken Sie +/-, um die Temperatur einzustellen, und drücken Sie dann JET START (SCHNELLSTART) zur Bestätigung
- 3 „Pre-heat“ (Vorheizen) wird angezeigt und blinkt auf dem Bildschirm, bis durch Drücken von JET START (SCHNELLSTART) das Vorheizen bestätigt wird.



Nachdem Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART) zur Bestätigung gedrückt haben, wird die Animation auf dem Display angezeigt, um zu signalisieren, dass es sich um ein Vorheizen handelt.



Hinweis: Das Vorheizen kann übersprungen werden, dazu die Taste +/- drücken, wenn „Pre-heat“ (Vorheizen) auf dem Display blinkt; das Gerät geht dann direkt in den Einstellmodus für die Garzeit über.

Hinweis: Nachdem die Temperatur erreicht ist, erscheint auf dem Display die Meldung Gargut einstellen, um daran zu erinnern, dass nach dem Einstellen des Garguts und dem Schließen der Tür der Garzeitmodus angezeigt wird.

- 4 Drücken Sie die Taste +/-, um die Garzeit einzustellen, und dann die Taste JET START (SCHNELLSTART), um den Garvorgang zu starten.

 **Tipps und Vorschläge:**

Wenn GARGUT EINSTELLEN auf dem Display erscheint, nachdem die Vorwärmtemperatur erreicht wurde, hält das Gerät, wenn die Gerätetür nicht geöffnet ist, 30 Minuten lang warm, bevor es in den Ruhezustand zurückkehrt; wenn die Tür geöffnet ist, muss das Gargut innerhalb von 1 Minute eingestellt werden, sonst kehrt das Gerät in den Ruhezustand zurück.



KOMBI

Mit der Kombigarfunktion können Sie das Gargut gleichzeitig oder abwechselnd mit Ofen und Mikrowelle sowie gleichzeitig oder abwechselnd mit Konvektion und Mikrowelle garen.

- 1 Drücken Sie die Kombitaste einmal, auf dem Display erscheint "CO_1", die Symbole GRILL und MW leuchten auf und das Zubehörsymbol GRILLROST HOCH erscheint.

Drücken Sie die Kombitaste zweimal oder drücken Sie die Taste +/-, auf dem Display erscheint "CO_2", und die Symbole GRILL, MIKROWELLE und GRILLROST HOCH leuchten auf.

Drücken Sie die Kombitaste zweimal oder drücken Sie die Taste +/-, auf dem Display erscheint "CO_2", und die Symbole GRILL, MIKROWELLE und GRILLROST HOCH leuchten auf.

Drücken Sie dann die Taste JET START (SCHNELLSTART) zur Bestätigung und gehen Sie zur Einstellung der Garzeit.

Drücken Sie die Taste +/-, um die Garzeit einzustellen, und dann die Taste JET START (SCHNELLSTART), um den Garvorgang zu starten.

- 2 Drücken Sie dreimal die Taste Kombifunktion oder zweimal die Taste +/-, auf dem Display erscheint "CO_3" und die Symbole (Konvektion, Grill und Mikrowelle leuchten zusammen mit dem Symbol für Zubehör Grillrost niedrig auf. Sie gelangen zur Auswahl des Parameters COMBI CONVECTION (KOMBI KONVEKTION).

Drücken Sie dann die Taste JET START (SCHNELLSTART) zur Bestätigung.

Drücken Sie die Taste +/-, um die Temperaturwerte einzustellen beginnend bei 170 Grad.

Drücken Sie dann die Taste JET START (SCHNELLSTART), um die Temperatur zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste +/-, um die Garzeit einzustellen, ausgehend von der Standardzeit.

Drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART), um die Garzeit zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.

HINWEIS:

Der Unterschied zwischen Combi Grill 1 und Combi Grill 2 liegt im Verhältnis der Garzeit zwischen Mikrowelle und Grill, wie unten angegeben

KOMBIZYKLUS	GARDAUER		GEBRAUCH
	MW (Mikrowelle)	Grill	
CO_1	30 %	70 %	Obstgratin, Kartoffelgratin
CO_2	55 %	45 %	Pudding, Omeletts, Backwaren, Kartoffeln, Geflügel und Kartoffelgratin



AUFTAUEN

Das Gerät kann rotes Fleisch, Hähnchen und Lebensmittel nach dem von Ihnen eingegebenen Gewicht auftauen. Die Auftauzeit und die Leistung werden automatisch angepasst, wenn das Gewicht festgelegt wurde.

- 1 Drücken Sie die Taste Defrost (Auftauen).
- 2 Drücken Sie wiederholt die Taste Defrost (Auftauen) oder die Taste +/-, um die Lebensmittelkategorie in der untenstehenden Tabelle auszuwählen, und drücken Sie JET START (SCHNELLSTART) zur Bestätigung. Für d01, drücken Sie die Taste +/-, um die Garzeit einzustellen und dann die Taste JET START (SCHNELLSTART), um zu starten.
- 3 Für d02~d04, drücken Sie die Taste +/-, um das Gewicht einzustellen und dann die Taste JET START (SCHNELLSTART), um zu starten.

SPEISEART		GEWICHT	HINWEISE
d01	Manuelles Auftauen	---	----
d02	 Fleisch	100 g - 2000 g	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
d03	 Geflügel	100 g - 2000 g	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets
d04	 Fisch	100 g - 2000 g	Ganze Steaks oder Fischfilet.

Tipps und Vorschläge:

- Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf dem Glasdrehteller.
- Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.
- Wählen Sie ein höheres Gewicht, wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.
- Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese beginnen aufzutauen.



WEICH

Das Gerät kann die Lebensmittel um das von Ihnen eingegebene Gewicht weicher machen. Eine Auswahl an automatischen Programmen mit voreingestellten Werten, um optimale Garergebnisse zu erzielen.

- 1 Drücken Sie die Taste Soft (Erweichen).
- 2 Drücken Sie wiederholt die Taste Soft (Erweichen) oder die Taste +/-, um das gewünschte Programm auszuwählen (siehe Tabelle unten).
- 3 Drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART), um das Programm zu bestätigen, und drücken Sie die Taste +/-, um das Gewicht auszuwählen, wenn in der Tabelle ein Gewichtsbereich angegeben ist.
- 4 Drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART). Die Funktion wird gestartet.

Tipps und Vorschläge:

- Drücken Sie die Funktionstaste erneut, um den Rezepttyp zu ändern.

SPEISEART			GEWICHT
S01	Erweichen von 	Butter	50 g - 500 g
S02	Erweichen von 	Eiscreme	100 g - 1000 g
S03	Erweichen von 	Doppelrahmkäse	50 g - 500 g
S04	Erweichen von 	Gefrorener Saft	250 g - 1000 g



ZERLASSEN VON

Das Gerät kann die Lebensmittel nach dem von Ihnen eingegebenen Gewicht schmelzen. Eine Auswahl an automatischen Programmen mit voreingestellten Werten, um optimale Garergebnisse zu erzielen.

- 1 Drücken Sie die Taste Melt (Zerlassen).
- 2 Drücken Sie wiederholt die Taste Melt (Zerlassen) oder die Taste +/-, um das gewünschte Programm auszuwählen (siehe Tabelle unten).
- 3 Drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART), um das Programm zu bestätigen, und drücken Sie die Taste +/-, um das Gewicht auszuwählen, wenn in der Tabelle ein Gewichtsbereich angegeben ist.
- 4 Drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART). Die Funktion wird gestartet.

Tipps und Vorschläge:

- Drücken Sie die Funktionstaste erneut, um den Rezepttyp zu ändern.

SPEISEART		GEWICHT
L01	Zerlassen von  Butter	50 g - 500 g
L02	Zerlassen von  Schokolade	100 g - 500 g
L03	Zerlassen von  Käse	50 g - 500 g
L04	Zerlassen von  Marshmallows	100 g - 500 g



TEIG GEHEN LASSEN

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteige gehen lassen:

- 1 Geben Sie 200 ml Wasser in einen Behälter.
- 2 Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Garraums.
- 3 Drücken Sie die Taste Teig gehen lassen.
- 4 Drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART). Die Funktion wird gestartet.

Nach 5 Minuten Wassererwärmung zeigt das Display „Add“ (Einstellen) an (wenn 2 Minuten lang keine Eingabe erfolgt, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück).

- 1 Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie den Behälter heraus und stellen Sie den Teig auf den Drehteller.
- 2 Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART), um zu starten.

Tipps und Vorschläge:

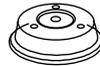
Öffnen Sie währenddessen nicht die Tür. Die Beleuchtung im Garraum und das Gebläse sind ausgeschaltet, nur der Timer der Garzeit wird angezeigt. Das Volumen des Behälters sollte mindestens das Dreifache des Teigs betragen.

WARMHALTEN

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Speisen automatisch warm halten.

Empfohlenes Zubehör:

Abdeckhaube (separat erhältlich)



- 1 Drücken Sie die Taste Keep Warm (Warmhalten).
- 2 Drücken Sie wiederholt die Taste Keep Warm (Warmhalten) oder die Taste +/-, um die gewünschte Zeit (15, 30, 45 oder 60 Minuten) auszuwählen, und drücken Sie dann die Taste JET START (SCHNELLSTART), um den Garvorgang zu starten.

Tipps und Vorschläge:

Der Warmhaltezyklus dauert 15 Minuten (Standardeinstellung 30 Minuten), die maximale Zeit beträgt 60 Minuten.

Bei jedem 15-Minuten-Zyklus wird die Mikrowelle für 1:30 Minuten eingeschaltet, dann sind die Lampe und das Gebläse ausgeschaltet und nur die Countdown-Zeit wird angezeigt.



AUTOMATISCHE GARFUNKTION

Für den Modus AUTO COOK (AUTOMATISCHE GARFUNKTION) ist es nicht erforderlich, die Zeit und die Leistung einzustellen. Es genügt, die Art und das Gewicht der Speise anzugeben, die Sie garen möchten.

- 1 Drücken Sie die Taste Auto Cook (Autom. Garen).
- 2 Drücken Sie die Taste Auto Cook (Autom. Garen) oder die Taste +/-, um das gewünschte Rezept auszuwählen (Nummer 1-17).
- 3 Drücken Sie die Taste JET START (SCHNELLSTART), um zu starten.

Hinweis: Drücken Sie die Funktionstaste erneut, um den Rezepttyp zu ändern.

STANDARDBEZEICHNUNG	LEBENSMITTELKATEGORIE	PROGRAMM	ANFANGSZUSTAND	GEWICHT/MENGE	DAUER	ZUBEREITUNG
P1	Essteller aufwärmen		Raumtemperatur	250-1000 g	2,5 - 7 Min.	Legen Sie die Lebensmittel bei Raumtemperatur in eine mikrowellengeeignete Schale. Wählen Sie das entsprechende Gewicht. Nach dem aufwärmen 2-3 Minuten stehen lassen.
P2	Tiefgekühlte Portion aufwärmen		Tiefkühlkost	250-1000 g	3 Min. 10 Sek. - 8 Min.	Die gefrorene Portion ein in mikrowellengeeignetes Geschirr legen. Wählen Sie das entsprechende Gewicht. Nach dem aufwärmen 2-3 Minuten stehen lassen.
P3	Tiefgekühlte Lasagne		Raumtemperatur	500 g	21,5 Min.	Aus dem Gefrierfach einen Beutel Lasagne (ca. 500 g) auf den Drehteller legen und mit dem Garen beginnen.
P4	SUPPE		Kühlschranktemperatur	1-4 Tassen	2,5 - 10 Min.	Ab Kühlschranktemperatur 1-4 Tassen/1 Tasse (300 g) Suppe in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Mit Kunststoffolie abdecken und einstechen. Wählen Sie das entsprechende Gewicht. Umrühren und nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
P5	Brathähnchen		Kühlschranktemperatur	1000g	30 Min.	Das Hähnchen salzen und pfeffern, den Thymianstrauß, die Zitronenhälften und den Knoblauch dazugeben. Die Oberfläche des Hähnchens mit Butter einpinseln, salzen und pfeffern. Legen Sie Ihr Lieblingsgemüse, wie Zwiebeln, Karotten usw. auf den Teller. Salzen, pfeffern, Thymian und Olivenöl darüber geben und das Hähnchen darauf legen. Stellen Sie den Teller mit allen Zutaten (ca. 1000 g) in die Mikrowelle.
P6	Gebratener/gegrillter Fisch		Raumtemperatur	250 - 1000 g	15 - 34 Min.	Legen Sie den Fisch bei Raumtemperatur in eine mikrowellengeeignete Schale. Wählen Sie das entsprechende Gewicht. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
P7	Frische Pizza		Kühlschranktemperatur	12in	17 Min.	Bereiten Sie Ihre Lieblings frische Lieblingspizza zu und legen Sie den Käse oder Sauce auf der Oberseite. Legen Sie alles auf den Teller legen und stellen ihn in die Mikrowelle.
P8	Tiefgekühlte Pizza		Tiefkühlkost	1-3 Scheiben	1 Min. 15 Sek. - 3 Min. 10 Sek.	1 bis 3 Stücke Tiefkühlpizza auf den Teller legen und in die Mikrowelle stellen.
P9	Ofenkartoffeln		Raumtemperatur	1-4	5 - 20 Min.	Die Kartoffel waschen, mit einer Gabel einstechen, in eine mikrowellengeeignete Schale geben und in die Mikrowelle stellen. Wählen Sie das entsprechende Gewicht der Kartoffeln. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
P10	Frisches Gemüse		Raumtemperatur	1-4 Tassen	1,5 - 4 Min.	Mit Raumtemperatur Legen Sie frisches Gemüse in eine mikrowellensichere Schale. Geben Sie 2 Esslöffel Wasser auf 1-2 Tassen, 4 Esslöffel Wasser auf 3-4 Tassen. Die Schüssel abdecken und dabei einen Spalt freilassen. Nach dem Garen umrühren und 2-3 Minuten stehen lassen.
P11	Tiefgekühltes Gemüse		Tiefkühlkost	1-4 Tassen	3 Min. - 8 Min. 40 Sek.	Geben Sie gefrorenes Gemüse in eine mikrowellengeeignete Schale und fügen 2-4 Esslöffel Wasser hinzu. Mit Kunststoffolie abdecken und einstechen. Nach dem Garen umrühren und 2-3 Minuten stehen lassen.
P12	Pop-Corn		Raumtemperatur	100g	2,5 Min.	Stellen Sie das Mikrowellen-Popcorn auf den Drehteller und legen Sie für das automatische Garen jeweils nur einen Beutel hinein. (Anmerkungen: Wenn Sie 100 g rohe Popcornkerne verwenden, geben Sie diese bitte in eine mikrowellengeeignete Glasschüssel und decken Sie sie mit dem Deckel ab. Verwenden Sie die manuelle Mikrowellen-Kochfunktion und stellen Sie die volle Leistung mit der empfohlenen Kochzeit von 4:30 Minuten ein. Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig von heißem Dampf)

P13	Getränke		Raumtemperatur	1-2 Tassen	2 - 4 Min.	Mit Raumtemperatur Gießen Sie 1-2 Tassen des Getränks in den Behälter und stellen Sie ihn in die Mikrowelle.
P14	Warme Milch		Raumtemperatur	150ml	40 Sec.	Gießen Sie 150 ml raumwarme Milch in den Behälter und stellen Sie ihn in die Mikrowelle.
P15	Cupcakes		Raumtemperatur	8 Tassen;	26 Min.	Zutaten: - Margarine 170 g, - Zucker 170 g, - Eier 3, - Mehl 227 g, - Backpulver 7 g, - Eine Prise Salz, Die Eier und den Zucker in ein Gefäß geben und 2-3 Minuten lang rühren. Mehl, Backpulver, Wasser und Butter hinzufügen und die Mischung in die Tassen geben. Die Tassen auf dem Drehteller platzieren, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig erhitzt werden.
P16	Schokoladenkekse		Raumtemperatur	11 Stück a 15g	14 Min.	Die Schokoladenkekse in die Mitte einer mikrowellengeeigneten Schüssel geben (11 Stück, ca. 15 g, für eine Ladung).
P17	Joghurt		Raumtemperatur	1000g	5 Std. 20 Min.	Verwenden Sie abgekochtes Wasser, um den Behälter zu reinigen. Geben Sie 1000 ml Milch in den Behälter, und verwenden Sie einen hitzebeständigen Joghurtstarter, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Gleichzeitig kann 1 g Joghurtstarter durch 15 g Joghurt ersetzt werden. Dann 50 g Zucker hinzufügen. Decken Sie den Behälter während des Garens ab. Bitte öffnen Sie die Tür während des Countdowns nicht.



AUTO CLEAN

Dieser automatische Reinigungszyklus hilft Ihnen, den Garraum des Mikrowellenherds zu reinigen und unangenehme Gerüche zu entfernen.

Bevor Sie den Zyklus starten:

- 1 Geben Sie 300 ml Wasser in ein Gefäß (siehe unsere Empfehlungen im Abschnitt „Tipps und Vorschläge“ unten).
- 2 Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Garraums.

So starten Sie den Zyklus:

- 1 Drücken Sie die Taste Auto Clean, die Dauer des Reinigungszyklus wird auf dem Display angezeigt.
- 2 Drücken Sie die Taste Jet Start, um die Funktion zu starten (die Lampe und das Gebläse im Garraum werden nach Beendigung des Wasseraufheizzyklus ausgeschaltet, die Countdown-Zeit wird angezeigt).

Wenn der Zyklus beendet ist:

- 1 Drücken Sie die Stop-Taste.
- 2 Nehmen Sie den Behälter heraus.
- 3 Verwenden Sie ein weiches Tuch oder ein Papiertuch mit einem milden Reinigungsmittel, um die Innenflächen zu reinigen.

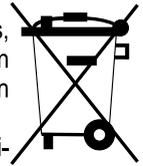


Tipps und Vorschläge:

- Um ein besseres Reinigungsergebnis zu erzielen, wird empfohlen, einen Behälter mit einem Durchmesser von 17-20 cm und einer Höhe von weniger als 6,5 cm zu verwenden.
- Es wird empfohlen, einen Behälter aus leichtem Kunststoff zu verwenden, der für die Mikrowelle geeignet ist.
- Da der Behälter nach Beendigung des Reinigungszyklus heiß ist, empfiehlt es sich, beim Herausnehmen des Behälters aus der Mikrowelle einen hitzebeständige Topflappen zu verwenden.
- Um eine bessere Reinigungswirkung zu erzielen und unangenehme Gerüche zu entfernen, können Sie dem Wasser etwas Zitronensaft oder Essig hinzufügen.

UMWELTBEZOGENE HINWEISE

- * Die Verpackung kann komplett recycelt werden, wie durch das Recyclingsymbol bestätigt wird. Beachten Sie die lokalen Entsorgungsvorschriften. Bewahren Sie potenziell gefährliche Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- * Dieses Elektrogerät wurde entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Gerätes gewährleisten, leisten Sie einen Beitrag zur Verhinderung potenziell negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, was andernfalls bei unsachgemäßem Umgang mit dem Altgerät die Folge sein könnte.
- * Das Symbol am Gerät oder in den dem Gerät mitgelieferten Dokumenten weist aus, dass dieses Elektrogerät nicht wie Hausmüll behandelt werden sollte. Stattdessen sollte es an einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zum Recyceln abgegeben werden.
- * Die Entsorgung muss entsprechend den lokalen Umweltvorschriften für Abfallbeseitigung erfolgen.
- * Für detaillierte Informationen über die Aufbereitung, die Rückgewinnung und das Recyceln dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihre Behörde vor Ort, Ihren Entsorgungsdienst für Hausmüll oder an das Ladengeschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
- * Vor dem Verschrotten müssen Sie die Netzleitung abschneiden, sodass das Elektrogerät nicht an den Netzstrom angeschlossen werden kann.



Technische regeln.

Beschreibung der daten.	MWP 295 B
Spannung Von drinnen.	230-240V~50 Hz
Nennleistungsaufnahme	1400W
Grill	1250W
Die kraft des wärmewindes	2300W
Macht in der mikrowelle	900W
Unregellge impulse in der mikrowelle	2450MHz
Externe gröÙe: das produkt(HxWxD)	300 x 539 x 497 mm
GröÙe der internen kammer(HxWxD)	240 x 358 x 343 mm
Netto	22.5kg

COOK 29

MWP 295 B

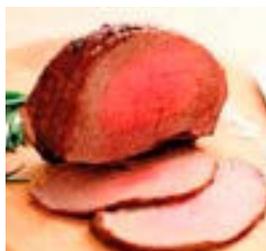
Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



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 ومكثفة الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

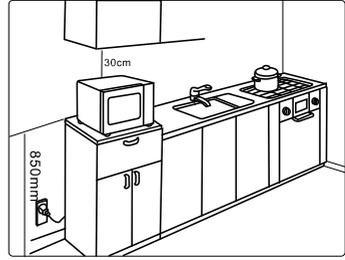
For a complete user guide, please search docs.whirlpool.eu.

INSTALACIÓN

Antes de conectar el horno

Coloque el horno microondas a una distancia suficiente del resto de fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, deje un espacio de al menos 30 cm por encima del horno microondas.

El microondas no se debe colocar dentro de un armario. Este horno microondas no está concebido para colocarlo o usarlo en una superficie de trabajo inferior a 850 mm por encima del suelo.



- * Compruebe que el voltaje de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.
- * Instale el horno microondas en una superficie horizontal uniforme y estable que sea lo suficientemente fuerte para resistir el peso del horno microondas y de los utensilios que se coloquen dentro. Trátemo con cuidado.
- * Compruebe que queda espacio vacío por debajo, por encima y alrededor del horno para permitir que circule el aire.
- * Compruebe que el aparato no ha sufrido daños. Compruebe que la puerta del horno microondas cierra perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno microondas y limpie su interior con un paño suave humedecido.
- * No utilice este aparato si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un incendio u otra avería.
- * No utilice un cable de extensión: Si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista o persona calificada la instalación de un tomacorriente cerca del dispositivo.



ADVERTENCIA:

- * La utilización incorrecta del enchufe con conexión a tierra puede derivar en una descarga eléctrica.
- * Consulte a un electricista o persona calificada si no ha comprendido por completo las instrucciones de conexión a tierra o si existen dudas sobre si el horno microondas está conectado a tierra de forma correcta.

! NOTA:

Antes de utilizar el microondas por primera vez, es recomendable quitar la película protectora del panel de control y la brida del cable de alimentación.

DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

- * El horno microondas sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.
- * Tanto una recepción insuficiente de televisión como las interferencias de las ondas de radio son síntomas de que el horno microondas está demasiado cerca de un televisor, una radio o una antena.
- * La conexión a tierra del aparato está estipulada por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad respecto a las lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.
- * Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño que tenga su causa en la no observación de las instrucciones por parte del usuario.

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Léalas atentamente y guárdelas para consultarlas más adelante si es necesario

- * **Si los materiales internos/externos del horno microondas se inflaman o desprenden humo, mantenga cerrada la puerta del horno microondas y apáguelo. Desconecte la fuente de alimentación o inhabilite la red de suministro eléctrico retirando el fusible o a través del cuadro de interruptores.**
- * **No deje el horno microondas sin vigilancia, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.**

! ADVERTENCIA:

- * **En caso de que la puerta o las juntas se encuentran dañadas, no utilice el horno microondas hasta que una persona calificada lo repare.**

! ADVERTENCIA:

- * **Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que proporcionan protección ante la exposición a la energía de microondas.**

! ADVERTENCIA:

- * **No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados, puesto que estos podrían explotar.**

! ADVERTENCIA:

- * **Cuando el electrodoméstico se encuentre en modo combinado será necesario que un adulto supervise su uso por parte de niños, ya que el horno microondas puede generar altas temperaturas.**

! ADVERTENCIA:

- * El aparato y las piezas a las que el usuario tiene acceso se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos que haya calentado dentro del horno microondas.
- * Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a menos que una persona responsable se haga cargo de su vigilancia continua.
- * El horno se ha diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, calcetines, esponjas, ropa húmeda o artículos similares podría acarrear el riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- * Este aparato es apto para el uso por niños mayores de 8 años, así como por personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o carentes de experiencia y conocimientos, siempre y cuando una persona responsable se haga cargo de su vigilancia o reciban instrucciones en relación con el uso del aparato de un modo seguro y comprendan los riesgos que de él se derivan.
- * Se prohíbe la limpieza y el mantenimiento del aparato a los niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y una persona responsable se haga cargo de su vigilancia. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- * No utilice el horno microondas para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.

! NOTA:

Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- * No deje el horno microondas desatendido si utiliza grandes cantidades de grasa o aceite, ya que podría recalentarse y provocar un incendio.
- * No caliente ni utilice materiales inflamables en el horno microondas ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.
- * No utilice el horno microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.
- * No utilice productos químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.
- * No cuelgue ni coloque objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno microondas. No utilice el asa de la puerta para colgar cosas.

GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

! NOTA:

Si el horno microondas no funciona, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- * El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- * La puerta está cerrada correctamente.
- * Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- * Compruebe que el horno microondas dispone de ventilación.
- * Espere 10 minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- * Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo nuevamente.

Estas comprobaciones evitan llamadas innecesarias que tendría que abonar. Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el número de modelo del horno microondas (vea la etiqueta de servicio). Si desea más información, consulte el folleto de la garantía. Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación, es preciso que sea el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable sólo debe sustituirlo un técnico cualificado.

ADVERTENCIA:

- * La asistencia técnica sólo debe llevarla a cabo un técnico cualificado.
- * No extraiga ninguna de las cubiertas del horno.

PRECAUCIONES

GENERALES

Este dispositivo se ha diseñado para uso en hogares y otras aplicaciones similares, como por ejemplo:

- * Cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- * Fincas;
- * Hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso por parte de clientes;
- * Hospederías.

No deberá utilizar el horno microondas con ninguna otra finalidad (p. ej. para calentar una habitación).

NOTA:

- * No ponga en marcha el aparato con la función de microondas si no contiene alimentos. Es muy probable que el aparato se estropee.
- * Las aberturas de ventilación del horno microondas no deben estar cubiertas. La obstrucción de la entrada de aire o de los conductos de ventilación puede estropear el horno microondas y afectar a la cocción.
- * Cuando pruebe el funcionamiento del horno microondas, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el electrodoméstico no se estropeará.
- * No almacene ni utilice el aparato en el exterior de la vivienda.
- * No lo utilice cerca del fregadero ni en lugares húmedos o próximos a piscinas o zonas similares.
- * No utilice su interior como despensa.
- * Retire las cintas de cierre de las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno microondas.
- * No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.
- * Utilice guantes o salvamanteles termorresistentes para evitar quemaduras al tocar los recipientes, los componentes del horno microondas y las ollas tras la cocción.

LÍQUIDOS

POR ej., bebidas o agua. En el microondas, los líquidos pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Esto podría provocar un desbordamiento repentino de líquido caliente.

Para evitar dicha posibilidad, siga estos pasos:

- * Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
- * Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el microondas.
- * Cuando se termine de calentar, déjelo reposar unos segundos y vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del horno microondas.

CUIDADO

Tras calentar alimentos para bebé o líquidos en un biberón o en tarritos para bebés, remueva siempre el contenido y compruebe la temperatura antes de servirlo. Así se asegura la distribución homogénea del calor y se evita el riesgo de quemaduras. Consulte siempre los detalles en un libro de cocina con microondas. Especialmente si cocina o calienta alimentos que contienen alcohol. No olvide retirar la tapa y la tina antes de calentar el biberón.

ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

ACCESORIOS

- * Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.
- * Antes de cocinar, asegúrese de que los utensilios que utiliza son aptos para horno y que dejan pasar las microondas a través de ellos.
- * Cuando introduzca alimentos y accesorios en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del horno.
- * Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas. Si los accesorios que contienen metal entran en contacto con el interior del horno microondas, mientras está en funcionamiento, pueden producirse chispas y el horno microondas podría resultar dañado.
- * Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no están permitidos durante la cocción con microondas.
- * Para un mejor rendimiento de cocción, se sugiere que coloque los accesorios en el centro de la cavidad interior totalmente plana.

PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

Utilice el plato giratorio de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno. Coloque el plato giratorio de cristal sobre su soporte.



SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

Utilice el soporte del plato giratorio bajo el plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio. Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.





PARRILLA ALTA

Utilice la PARRILLA ALTA para cocinar los alimentos con la función Grill (Asar).• Coloque la PARRILLA ALTA en el interior del cristal del plato giratorio.



PARRILLA DE CONVECCIÓN BAJA

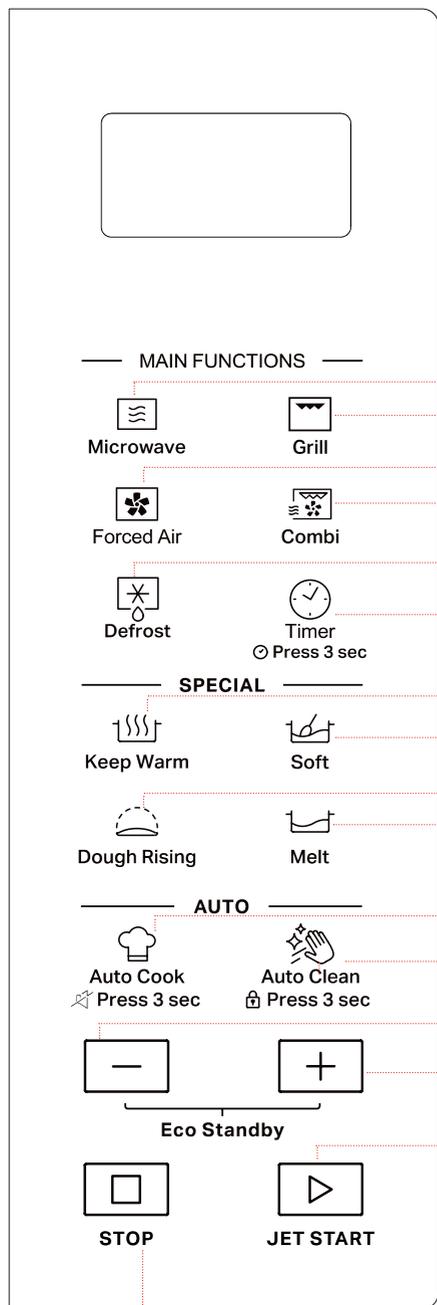
Utilice la PARRILLA DE CONVECCIÓN BAJA para cocinar los alimentos con la función CONVECTION (Convección).• Coloque la PARRILLA DE CONVECCIÓN BAJA en el interior del cristal del plato giratorio.

UTENSILIOS DE COCINA	MICROONDAS	ASAR	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí
Vidrio no resistente al calor	No	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí
Plato de plástico apto para microondas	Sí	No	No	No
Papel de cocina	Sí	No	No	No
Bandeja metálica	No	Sí	Sí	No
Estante metálico	No	Sí	Sí	No
Papel de aluminio y envases con aluminio	No	Sí	Sí	No

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- * Si no se mantiene el horno microondas limpio, se podría deteriorar la superficie, lo cual podría reducir la vida útil del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- * No utilice estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos, etc. que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno microondas. Utilice un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con vaporizador de líquido limpiacristales Aplique el limpiador sobre el papel.
- * Utilice un paño suave humedecido con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, la parte frontal y posterior de la puerta y el marco de la misma
- * No utilice aparatos de limpieza por vapor en el horno de microondas.
- * El horno microondas debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los depósitos de alimentos.
- * El único mantenimiento necesario es la limpieza. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado
- * No pulverice directamente sobre el horno microondas.
- * Este horno microondas está diseñado para operar ciclos de cocción con un recipiente adecuado en una cavidad completamente plana directamente.
- * No permita que se acumule grasa o partículas de alimentos alrededor de la puerta, y las placas de protección de la entrada situadas en el lateral de la pared de la cavidad del horno.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



- 1** Microwave (Microondas)
Sirve para seleccionar una función de cocción con microondas.
- 2** Grill (Parrilla)
Sirve para ajustar la función de asar con parrilla.
- 3** Forced Aire (Aire forzado)
Sirve para ajustar los programas de cocción con aire forzado.
- 4** Combi (Combi)
Sirve para seleccionar uno de los tres ajustes de cocción combinada.
- 5** Defrost (Descongelar)
Sirve para ajustar los programas de descongelación.
- 6** Timer (Temporizador)
Sirve para ajustar la función de temporizador.
OPCIÓN: Ajuste del reloj pulsando 3 seg.
- 7** Keep Warm (Mantener caliente)
Sirve para ajustar la función de mantener caliente.
- 8** Soft (Ablandar)
Sirve para ajustar los programas de ablandar.
- 9** Dough Rising (Leudar)
Sirve para ajustar la función de leudar masa.
- 10** Melt (Derretir)
Sirve para ajustar los programas de derretir.
- 11** Auto Cook (Cocción automática)
Permite acceder al menú de recetas automáticas.
OPCIÓN: Silenciar ON/OFF presionando 3 seg.
- 12** Auto Clean (Limpieza automática)
Sirve para ajustar la función de limpieza automática.
OPCIÓN: Puede ajustar el bloqueo del panel presionando 3 seg.
- 13** +/-
Sirve para introducir el código del menú de alimentos, la hora del reloj, el peso de cocción.
OPCIÓN: Modo Eco Standby (Espera Eco) presionando +/- al mismo tiempo para activar/desactivar este modo.
- 14** JET START (Encendido rápido)
Sirve para iniciar la cocción o empezarla rápidamente durante 30 segundos desde el modo de espera, o para confirmar la selección.
- 15** STOP (DETENER)
Se utiliza para cancelar la cocción.

NOTA: Si lo desea, puede retirar la película protectora del panel táctil.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



- ❶ Icono de parrilla
- ❷ Icono de microondas
- ❸ Icono de bloqueo del panel
- ❹ Icono de cantidad
- ❺ Icono de aire forzado
- ❻ Icono de menú
- ❼ Icono de estante inferior
- ❽ Icono de estante alto
- ❾ Icono de reloj/hora
- ❿ Icono de peso
- ⓫ Icono de potencia de microondas (vatos)
- ⓬ Icono de temperatura



MODO DE ESPERA

El horno está en modo de espera cuando se muestra el reloj. O si el reloj no ha sido ajustado, la pantalla mostrará “:” (sin parpadear).

ECO STANDBY (Espera Eco): La función se ajusta para ahorrar energía. Durante el modo de espera, puede pulsar simultáneamente los botones “+” y “-” para entrar en el modo ECO STANDBY (Espera Eco). En el modo de espera, la pantalla mostrará la hora o “:” durante 10 segundos y después pasará al modo de ECO STANDBY (Espera Eco). Presione de nuevo los dos botones para salir del modo.



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO / SEGURIDAD INFANTIL

Esta función de seguridad automática se activa un minuto después de que el horno haya vuelto al modo de “Standby” (Espera).

Cuando la función de seguridad está activada, la puerta debe abrirse y cerrarse para iniciar la cocción, de lo contrario la pantalla mostrará “door” (puerta).

door



PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Para detener el proceso de cocción:

Cuando abra la puerta, la cocción se detendrá. Si desea comprobar, dar la vuelta o remover la comida, puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. Presione una vez el botón STOP (Parar), la cocción se detendrá.

Para continuar la cocción:

Cierre la puerta y presione el botón Jet Start (Inicio rápido). El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.

Si no quiere seguir cocinando puede hacerlo:

Quite los alimentos, cierre la puerta y presione el botón STOP (Parar).

Cuando termine la cocción:

La pantalla mostrará el texto “End” (Fin). Se emitirá un pitido acústico una vez por minuto durante 10 minutos.

La lámpara de la cavidad se OFF (APAGA), el ventilador se ON (ENCIENDE) durante tres minutos.



AÑADIR / REMOVER / GIRAR ALIMENTOS

Dependiendo de la función seleccionada, podría ser necesario añadir / remover / girar los alimentos durante la cocción. En estos casos el horno pausará la cocción y le pedirá que realice la acción necesaria.

Cuando se requiera, deberá:

- * Abra la puerta.
- * Añadir, remover o girar los alimentos (en función de la acción requerida).
- * Cierre la puerta y reinicie pulsando el botón JET START (Encendido rápido).

Notas:

Si el usuario presiona JET START (Inicio rápido) sin abrir antes la puerta, la cocción no se reiniciará. Si no se realiza ninguna acción en 2 min, la cocción se detendrá y pasará al modo de espera - para ADD (Añadir), TURN (Girar), STIR (Remover).

Si no se realiza ninguna acción en 5 min, la cocción se detendrá y pasará al modo de espera - para ADD+TURN (Añadir + Girar), ADD+STIR (Añadir + Remover), OPEN (Abrir).



SILENCIO ENC./APAG.

Presione AUTO COOK (Cocción automática) durante 3 segundos para activar esta función, y vuelva a presionar 3 segundos para desactivarla.



BLOQUEO DEL PANEL

Panel Lock (Bloqueo del panel) desactiva los botones del panel de control para evitar el uso no intencionado del horno microondas.

- 1 En el modo de espera, presione el botón Auto Clean (Limpieza automática) durante 3 segundos para activar esta función y el icono de BLOQUEO aparecerá en la pantalla.
- 2 Vuelva a presionar 3 segundos para desactivar esta función.

NOTA: Si se toca cualquier control de la función de cocción mientras el bloqueo de controles está activo, sonará un tono.



TEMPORIZADOR

El temporizador de cocción funciona como un cronómetro. Para ajustar:

- 1 Presione el botón Timer/Clock (Temporizador/Reloj).
- 2 Presione el botón +/- para introducir la hora deseada.
- 3 Presione el botón START (Inicio). Cuando finalice el tiempo programado, sonará el tono de fin de temporizador.
- 4 Cuando se alcance la cuenta atrás del temporizador en la pantalla, presione CANCEL (Cancelar) para cancelar el temporizador.

NOTA: El temporizador no pone en marcha ni detiene el horno microondas. La función solo puede ajustarse en el modo de espera.



RELOJ

Para ajustar el reloj de su electrodoméstico:

- 1 En el modo de espera, presione el botón Timer (Temporizador) durante 3 segundos y vaya al ajuste Clock (Reloj).
- 2 Presione el botón +/- para ajustar la hora.
- 3 Presione JET START (Encendido rápido) para confirmar la hora.
- 4 Presione el botón +/- para ajustar los minutos.
- 5 Presione de nuevo JET START (Encendido rápido) para guardar el ajuste de Clock (Reloj).



Consejos y sugerencias:

- Cuando lo enchufe, la pantalla mostrará "24Hr" (con "24" parpadeando), utilice +/- para cambiar el formato de 24 o 12 horas en 10 seg, presione JET START (Encendido rápido) para confirmar; entonces la pantalla mostrará "12:00".
- En el proceso de cocción ajustado, presione el botón STOP (Parar) para cancelar este programa.

- En el proceso de cocción ajustado, si no hay ninguna operación en 1 minuto, el sistema vuelve automáticamente al modo de espera.
- Si el ajuste del reloj no se realiza correctamente, la pantalla mostrará " : ".



ENCENDIDO RÁPIDO

Esta función le permite encender el horno rápidamente.

Presione el botón JET START (Encendido rápido) una vez, el horno se pone en marcha a pleno rendimiento automáticamente. Durante

la cocción, pulse JET START (Encendido rápido) para añadir tiempo. El tiempo de cocción más largo es de 90 minutos.



Consejos y sugerencias:

Durante la cocción no es posible cambiar la función, pero sí el tiempo de cocción. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón +/- . O bien, presione el botón JET START (Encendido rápido) una vez para aumentar el tiempo en 30 segundos.



MICROONDAS

Para cocinar con potencia de microondas individualmente, presione repetidamente el botón Microwave (Microondas) o presione el botón +/- para seleccionar un nivel de potencia, presione +/- para ajustar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo es de 90 minutos.

Accesorio sugerido:



Cubreplatos

(se vende por separado)

- 1 Presione el botón de microondas. El nivel de potencia predeterminado (750 W) se mostrará en la pantalla y el icono de espera empezará a parpadear.
- 2 Presione el botón Microwave (Microondas) repetidamente o presione +/- para seleccionar la potencia de cocción adecuada, después presione el botón JET START (Encendido rápido).
- 3 Presione +/- para ajustar el tiempo de cocción y, a continuación, presione el botón JET START (Encendido rápido) para iniciar la cocción.

NOTA: Si necesita cambiar la potencia, presione de nuevo el botón Microwave (Microondas), podrá seleccionar el nivel de potencia como se indica en la tabla siguiente.

ENCENDIDO	USO RECOMENDADO:
90 W	Ablandar helado, mantequilla y zumo congelado, mantener caliente.
160 W	Descongelar.
350 W	Mantequilla fundente, malvavisco, pepitas de chocolate
500 W	Cocinar con más cuidado, p. ej., salsas ricas en proteína, platos a base de queso y huevo, y para terminar de cocinar guisos.
650 W	Cocción de platos que no se pueden remover.
750 W	Cocción de verduras, pescado, carne, etc.
900 W	Calentar bebidas, agua, sopas ligeras, café, té u otros alimentos con un alto contenido en agua. Si el alimento contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.



ASAR

Esta función utiliza una potente parrilla para dorar los alimentos, creando un efecto de parrilla o gratinado.

La función Grill (Asar) permite dorar alimentos como tostadas, queso caliente, sandwiches, croquetas de patata, salchichas y verduras.

Accesorio sugerido:



PARRILLA ALTA

- 1 Presione el botón Grill (Asar). La duración predeterminada (0:30) seg se mostrará en la pantalla y se encenderán los iconos de "Grill" (Asar) y "High Rack Accessory" (Accesorio de parrilla alta).
- 2 Presione +/- para ajustar el tiempo de cocción.
- 3 Presione JET START (Encendido rápido) para iniciar la cocción.



Consejos y sugerencias:

- Para alimentos como queso, tostadas, filetes y salchichas, coloque los alimentos en la rejilla de alambre.
- Cuando utilice esta función, asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor.
- No use utensilios de plástico con esta función. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga cuidado, no toque el elemento de la parrilla.
- Es posible modificar el tiempo de duración incluso después de haber iniciado el proceso de cocción.
- Para cambiar el tiempo de duración, presione el botón +/- . O bien, presione el botón JET START (Encendido rápido) una vez para aumentar el tiempo en 30 segundos.



CONVECCIÓN

Utilice esta función Convection (Convección) para cocinar alimentos como pasteles, madalenas, bizcochos, merengues, panecillos congelados. Precalentar el horno cuando esté vacío garantizará que esté caliente antes de añadir los alimentos.

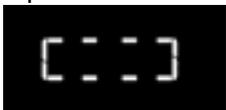
Accesorio sugerido: Estante bajo



- 1 Presione el botón Convection (Convección), se encenderán los iconos "Convection" (Convección), "Low Rack" (Estante bajo), "Grill" (Asar).
- 2 Presione repetidamente el botón "Convection" (Convección) o presione +/- para ajustar los valores de temperatura, después presione JET START (Encendido rápido) para confirmar.
- 3 "Preheat" (Precalentar) aparecerá y parpadeará en la pantalla, esperando a que el cliente confirme el precalentamiento presionando JET START (Encendido rápido).



Tras presionar JET START (Encendido rápido) para confirmar, la animación se mostrará en pantalla para indicar que está precalentando.



Nota: Los clientes pueden omitir el precalentamiento presionando el botón +/- cuando "Preheat" (Precalentar) parpadea en la pantalla, se pasará directamente al modo de ajuste del tiempo de cocción.

Nota: Una vez alcanzada la temperatura, la pantalla mostrará "Add Food" (Añadir alimentos) para recordárselo a los clientes; después de introducir los alimentos y cerrar la puerta, la pantalla mostrará el modo de tiempo de cocción.

- 4 Presione el botón +/- para ajustar el tiempo de cocción y, a continuación, presione JET START (Encendido rápido) para iniciar la cocción.

i Consejos y sugerencias:

Cuando aparezca ADD FOOD (Añadir alimentos) en la pantalla después de alcanzar la temperatura de precalentamiento, si la puerta no está abierta, el electrodoméstico mantendrá el calor durante 30 min antes de volver al estado de REPOSO; si la puerta está abierta, el usuario tiene que introducir la comida en 1 min o pasará al estado de reposo.



COMBI

La función de cocción combinada le permite cocinar los alimentos con calentador y microondas, al mismo tiempo o de modo alterno; y con convección y microondas al mismo tiempo o alternadamente.

- 1 Presione el botón Combi (Combi) una vez, la pantalla mostrará "CO_1", y los iconos GRILL (Asar) y MW se iluminarán con el icono accesorio HIGH RACK (Estante alto). Presione el botón Combi dos veces o presione el botón +/-, la pantalla mostrará "CO_2", y GRILL (Asar), MICROWAVE (Microondas) y HIGH RACK (Estante alto).

Presione el botón Combi dos veces o presione el botón +/-, la pantalla mostrará "CO_2", y los iconos GRILL (Asar), MICRO-WAVE (Microondas) y del accesorio HIGH RACK (Estante alto) se iluminarán.

A continuación, presione JET START (Encendido rápido) para confirmar y pase a ajustar el tiempo de cocción.

Presione el botón +/- para ajustar el tiempo de cocción y, a continuación, presione JET START (Encendido rápido) para iniciar la cocción.

- 2 Presione el botón Combi tres veces o presione el botón +/- dos veces, la pantalla mostrará "CO_3", y los iconos "Convection" (Convección), "Grill" (Asar) y "Microwave" (Microondas) se iluminarán con el icono del accesorio "Low Rack" (Estante bajo). Va a la selección del parámetro COMBI CONVECTION (Convección combi).

A continuación, presione JET START (Encendido rápido) para confirmar.

Presione el botón +/- para ajustar los valores de temperatura a partir de 170 grados.

A continuación, presione JET START (Encendido rápido) para confirmar la temperatura. Pulse el botón +/- para ajustar el tiempo de cocción, partiendo del tiempo predeterminado.

Presione JET START (Encendido rápido) para confirmar el tiempo de cocción e iniciar la cocción.

! **NOTA:**

La diferencia entre Combi Grill 1 (Parrilla combi 1) y Combi Grill 2 (Parrilla combi 2) radica en la proporción de tiempo de cocción entre el microondas y el calentador de parrilla, como se indica a continuación.

COMBI (COMBI)	TIEMPO DE COCCIÓN		USO
	MW	Grill (Asar)	
CO_1	30%	70%	Gratinado de frutas, patatas gratinadas
CO_2	55%	45%	Pudding, tortillas, horneado Patatas, aves y gratinado de patatas



DESCONGELAR

El horno puede descongelar carne roja, pollo y alimentos según el peso que introduzca. El tiempo y la potencia de descongelación se ajustan automáticamente siempre que se haya programado el peso de la comida que descongelar.

- 1 Presione el botón Defrost (Descongelar).
- 2 Presione repetidamente el botón Descongelar o el botón +/- para seleccionar la categoría de alimentos de la tabla inferior, y presione JET START (Encendido rápido) para confirmar.
- 3 Para d01, presione el botón +/- para ajustar el tiempo de cocción y luego el botón JET START (Encendido rápido) para comenzar.

Para d02~d04, presione el botón +/- para ajustar el peso y el botón JET START (Encendido rápido) para comenzar.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	SUGERENCIAS
d01 Descongelación manual	---	-----
d02  Carne	100 g -2000 g	Carne picada, chuletas, filetes o asados.
d03  Aves	100 g -2000 g	Pollo entero, trozos o filetes.
d04  Pescado	100 g -2000 g	Filetes enteros o filete de pescado.

Consejos y sugerencias:

- Para un mejor resultado, recomendamos descongelar directamente sobre el fondo de la cavidad.
- Si los alimentos están a una temperatura superior a la de la congelación (-18°C), elija un peso inferior para los alimentos.
- Si los alimentos están a una temperatura inferior a la de la congelación (-18°C), elija un peso superior para los alimentos.
- Separe las piezas a medida que empiecen a descongelarse.



BLANDA

El horno puede ablandar los alimentos según el peso que introduzca. Una selección de recetas automáticas con valores preestablecidos para ofrecer unos resultados de cocción óptimos.

- 1 Presione el botón Soft (Ablandar).
- 2 Presione repetidamente el botón Soft (Ablandar) o el botón +/- para seleccionar la receta que desee (véase la tabla siguiente).
- 3 Presione el botón JET START (Encendido rápido) para confirmar la receta y luego el botón +/- para seleccionar el peso cuando haya un intervalo de pesos en la tabla.
- 4 Presione el botón JET START (Encendido rápido). La función se iniciará.

Consejos y sugerencias:

- Presione de nuevo el botón de la función para cambiar el tipo de receta.

TIPO DE ALIMENTO	PESO
S01 Soften (Ablandar)  Mantequilla	50 g- 500 g
S02 Soften (Ablandar)  Helado	100 g- 1000 g
S03 Soften (Ablandar)  Queso crema	50 g- 500 g
S04 Soften (Ablandar)  Zumo congelado	250 g- 1000 g



DERRETIR

El horno puede derretir los alimentos según el peso que introduzca. Una selección de recetas automáticas con valores preestablecidos para ofrecer unos resultados de cocción óptimos.

- 1 Presione el botón Melt (Derretir).
- 2 Presione repetidamente el botón Melt (Derretir) o el botón +/- para seleccionar la receta que desee (véase la tabla siguiente).
- 3 Presione el botón JET START (Encendido rápido) para confirmar la receta y luego el botón +/- para seleccionar el peso cuando haya un intervalo de pesos en la tabla.
- 4 Presione el botón JET START (Encendido rápido). La función se iniciará.

Consejos y sugerencias:

- Presione de nuevo el botón de la función para cambiar el tipo de receta.

TIPO DE ALIMENTO		PESO
L01	Melt (Derretir)  Mantequilla	50 g-500 g
L02	Melt (Derretir)  Chocolate	100 g-500 g
L03	Melt (Derretir)  Queso	50 g-500 g
L04	Melt (Derretir)  Malvaviscos	100 g-500 g



DOUGH RISING (LEUDAR)

La función le permite leudar la masa de pan:

- 1 Ponga 200 ml de agua en un recipiente. Coloque el recipiente directamente en el centro de la cavidad.
 - 2 Presione el botón Dough Rising (Leudar).
 - 3 Presione el botón JET START (Encendido rápido). La función se iniciará.
 - 4 Tras 5 min de calentamiento del agua, la pantalla mostrará "Add" (Añadir) (si no hay ninguna operación durante 2 minutos, volverá automáticamente al modo de espera).
- 1 Abra la puerta, retire el recipiente, ponga la masa en el plato giratorio.
 - 2 Cierre la puerta, presione el botón JET START (Encendido rápido) para arrancar.

Consejos y sugerencias:

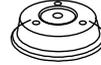
No abra la puerta durante la cuenta atrás. La lámpara de la cavidad y el ventilador estarán apagados, solo se mostrará la cuenta atrás del tiempo de cocción. El volumen del recipiente debe ser al menos 3 veces el de la masa.

MANTENER CALIENTE

Esta función le permite mantener sus platos calientes automáticamente.

Accesorio sugerido:

Cubreplatos (se vende por separado)



- 1 Presione el botón Keep Warm (Mantener caliente).
- 2 Presione repetidamente el botón Keep Warm (Mantener caliente) o el botón +/- para seleccionar el tiempo adecuado (15, 30, 45 o 60 min) y, a continuación, presione el botón JET START (Encendido rápido) para iniciar la cocción.

Consejos y sugerencias:

El ciclo Keep Warm (Mantener caliente) tiene una duración de 15 minutos (por defecto, 30 minutos), el tiempo máximo es de 60 min.

Cada ciclo de 15 min, el microondas se encenderá 1 30 min, después la lámpara de la cavidad y el ventilador se apagarán, solo se mostrará el tiempo de la cuenta regresiva.



COCCIÓN AUTOMÁTICA

Para el modo AUTO COOK (Cocción automática) no es necesario ajustar el tiempo y la potencia.

Basta con indicar el tipo de alimento que desea cocinar así como el peso del mismo.

- 1 Presione el botón Auto Cook (Cocción automática).
- 2 Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) o el botón +/- para seleccionar la receta que desee (Número 1-17)
- 3 Presione el botón JET START (Encendido rápido) para iniciar la cocción.

Nota: Presione de nuevo el botón de la función para cambiar el tipo de receta.

MOSTRAR POR DEFECTO	TIPOS DE ALIMENTOS	RECETA	ESTADO INICIAL	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
P1	Plato principal recalentar		Temperatura ambiente	250-1000 g	2,5 - 7 min	Coloque los alimentos a temperatura ambiente en un plato apto para microondas. Seleccione el peso necesario. Deje reposar por 2 a 3 minutos después de recalentar.
P2	Recalentar porciones congeladas		Congelado	250-1000 g	3 min 10 seg - 8 min	Coloque la porción congelada en un plato apto para microondas. Seleccione el peso necesario. Deje reposar por 2 a 3 minutos después de recalentar.
P3	Lasaña congelada		Temperatura ambiente	500g	21,5 min	A partir de la temperatura de congelación, coloque una bolsa de lasaña de unos 500 g en el plato giratorio e inicie la cocción
P4	SOPA		Temperatura del refrigerador	De 1 a 4 tazas	2,5 - 10 min	A partir de la temperatura del refrigerador, ponga de 1 a 4 tazas/1 vaso (300 g) de sopa en un plato apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perforo un orificio de ventilación. Seleccione la cantidad necesaria. Revuelva y deje reposar 2 o 3 min después de la cocción.
P5	Pollo asado		Temperatura del refrigerador	1000 g	30 min	Ponga sal y pimienta dentro del pollo, añada el manojo de tomillo, las mitades de limón y el ajo. Unte la superficie del pollo con la mantequilla, sal y pimienta. Coloque sus verduras favoritas, como cebollas, zanahorias, etc. en el plato. Y añada sal, pimienta, tomillo y aceite de oliva, luego coloque el pollo encima. Ponga el plato con todo el material, alrededor de 1000 g, en el microondas.
P6	Pescado asado/a la parrilla		Temperatura ambiente	250-1000 g	15 - 34 min	Coloque el pescado a temperatura ambiente en un plato apto para microondas. Seleccione el peso necesario. Deje reposar 2-3 minutos después de la cocción.
P7	Pizza fresca		Temperatura del refrigerador	12in	17 min	Prepare su pizza fresca favorita de 12 pulgadas y ponga el queso o la salsa encima. Colóquela en el plato y métala en el microondas.
P8	Pizza congelada		Congelado	1-3 rebanadas	1 min 15 seg - 3 min 10 seg	Coloque 1~3 porciones de pizza congelada en el plato y métalo en el microondas.
P9	Patatas asadas		Temperatura ambiente	1-4	5 - 20 min	Lave la patata, pínchela con un tenedor, póngala en la fuente apta para microondas y métala en el microondas. Seleccione la cantidad de patatas necesaria. Deje reposar 2-3 minutos después de la cocción.
P10	Verduras frescas		Temperatura ambiente	De 1 a 4 tazas	1,5 - 4 min	De temperatura ambiente. Ponga las verduras frescas en un plato apto para microondas. Añada 2 cucharadas de agua a 1-2 tazas, añada 4 cucharadas de agua a 3-4 tazas. Cubra el plato y deje ventilación de aire. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de la cocción.
P11	Verduras congeladas		Congelado	De 1 a 4 tazas	3 min - 8 min 40 seg	Coloque las verduras congeladas en un recipiente apto para microondas y añada de 2 a 4 cucharadas de agua. Cubra con un envoltorio de plástico y perforo un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de la cocción.
P12	Palomitas de maíz		Temperatura ambiente	100g	2,5 min	Coloque las palomitas de maíz para microondas en el plato giratorio y solo coloque una bolsa a la vez para Auto Cook. (Observaciones: si usa 100 g de granos de palomitas de maíz crudos, colóquelos en un recipiente de vidrio apto para microondas y cúbralos con la tapa, use la función de cocción manual de microondas, ajuste la potencia máxima con el tiempo de cocción sugerido de 4:30 min. Al abrir la tapa, tenga cuidado de vapor caliente)

P13	Bebida		Temperatura ambiente	De 1 a 2 tazas	2 - 4 min	De temperatura ambiente. Vierta 1-2 tazas de bebida en el recipiente e introdúzcalo en el microondas.
P14	Leche tibia		Temperatura ambiente	150ml	40 Sec.	Vierta los 150 ml de leche a temperatura ambiente en el recipiente e introdúzcalo en el microondas.
P15	Madalenas		Temperatura ambiente	8 tazas;	26 min;	Ingredientes: - Margarina 170 g, - Azúcar 170 g, - Huevos 3, - Harinas 227 g, - Polvo de hornear 7 g, - Una pizca de sal, Ponga los huevos y el azúcar en un recipiente y remuévalos durante 2-3min. Añadir la harina, la levadura en polvo, el agua, la mantequilla y poner la mezcla en las tazas. Ponga las tazas alrededor del plato giratorio para asegurarse de que se calientan uniformemente.
P16	Galletas de chocolate		Temperatura ambiente	11 piezas por 15 g	14 min	Ponga la mezcla de galletas de chocolate en el centro de un plato apto para microondas (11 trozos aproximadamente 1 tanda, unos 15 g).
P17	Yogur		Temperatura ambiente	1000 g	5 horas 20 min	Utilice agua hervida para limpiar el recipiente. Ponga 1000 ml de leche, utilizando un iniciador de yogur resistente al calor obtendrá un mejor resultado. Al mismo tiempo, 1 g de fermento de yogur puede sustituirse por 15 g de yogur. A continuación, añada 50 g de azúcar. Cubra el recipiente durante la cocción. Por favor, no abra la puerta durante la cuenta atrás.



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Este ciclo de limpieza automática le ayudará a limpiar la cavidad del horno microondas y eliminar los olores desagradables.

Antes de iniciar el ciclo:

- 1 Ponga 300 ml de agua en un recipiente (consulte nuestras recomendaciones en la sección "Consejos y sugerencias" a continuación).
- 2 Coloque el recipiente directamente en el centro de la cavidad.

Para iniciar el ciclo:

- 1 Presione el botón Auto Clean (Limpieza automática), la duración del ciclo de limpieza será visible en la pantalla.
- 2 Presione el botón Jet Start (Encendido rápido) para iniciar la función. (La lámpara de la cavidad y el ventilador se apagarán una vez finalizado el ciclo de calentamiento del agua, se mostrará el tiempo de cuenta regresiva.)

Cuando el ciclo termine:

- 1 Presione el botón Stop (Detener).
- 2 Retire el recipiente.
- 3 Utilice un paño suave o una toalla de papel con un detergente suave para limpiar las superficies interiores.

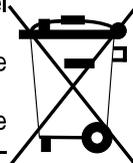


Consejos y sugerencias:

- Para un mejor resultado de limpieza, se recomienda utilizar un recipiente con un diámetro de 17-20 cm y una altura inferior a 6,5 cm.
- Se recomienda utilizar un recipiente de material plástico ligero apto para microondas.
- Como el recipiente estará caliente después de que se complete el ciclo de limpieza, se recomienda usar un guante resistente al calor al sacar el recipiente del microondas.
- Para un mejor efecto de limpieza y eliminación de olores desagradables, agregue un poco de jugo de limón o vinagre al agua.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- * La caja del embalaje es 100% reciclable, como lo enseña el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos. Mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- * Este aparato tiene el marcado CE en conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.
- * El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.
- * Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales locales para eliminación de residuos.
- * Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.
- * Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.



Especificaciones técnicas

Descripción de datos	MWP 295 B
Tensión de alimentación	230-240V~50 Hz
Potencia de entrada de microondas	1400W
Potencia de la parrilla	1250W
Poder del aire caliente	2300W
Potencia de salida de microondas	900W
Frecuencia de microondas	2450MHz
Dimensiones del producto(HxWxD)	300 x 539 x 497 mm
Tamaño de la cámara interna(HxWxD)	240 x 358 x 343 mm
Peso neto	22.5kg

COOK 29

MWP 295 B

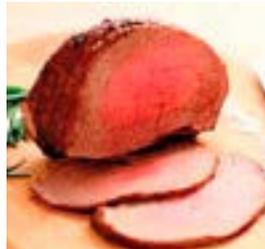
Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



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 ومكونات الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

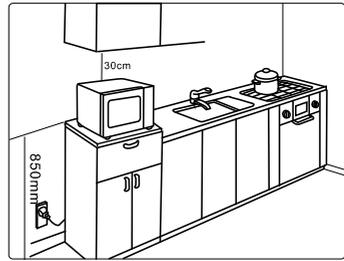
For a complete user guide, please search docs.whirlpool.eu.

INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Placez le four micro-ondes à distance d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 30 cm minimum au-dessus du four micro-ondes afin de garantir une ventilation suffisante.

Le four micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire. Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour être placé ou utilisé sur un plan de travail à moins de 850 mm de hauteur en partant du sol.



- * Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
- * Placez le four micro-ondes sur une surface plane et stable capable de supporter le four micro-ondes et son contenu. Manipulez le four avec précaution.
- * Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four micro-ondes est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée.
- * Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte du four micro-ondes ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four micro-ondes et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.
- * N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.
- * Ne pas utiliser de rallonge : Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

AVERTISSEMENT:

- * **Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.**
- * **Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si le four micro-ondes est correctement connecté à terre.**

Remarque :

Avant la première utilisation du four micro-ondes, retirez le film de protection qui recouvre le panneau de commandes ainsi que le serre-câble autour du cordon d'alimentation.

APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

- * Le four micro-ondes ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
- * Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées si le four micro-ondes fonctionne à proximité d'une TV, d'une radio ou d'une antenne.
- * La mise à la terre de cet appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.
- * Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

- * **Si un élément à l'intérieur / extérieur du four micro-ondes venait à s'enflammer ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four micro-ondes fermée et éteignez le four micro-ondes. Débranchez ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.**
- * **Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.**

AVERTISSEMENT:

- * **Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.**

AVERTISSEMENT:

- * **Il est dangereux pour une personne non compétente d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage d'un panneau de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.**

AVERTISSEMENT:

- * **Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils sont susceptibles d'exploser.**

AVERTISSEMENT:

- * **Lorsque l'appareil est utilisé en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.**

AVERTISSEMENT:

- * **L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devient chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four micro-ondes.**
- * **Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.**
- * **Le four micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.**
- * **Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation.**
- * **Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.**
- * **N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.**

Remarque :

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

- * Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie !
- * Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four micro-ondes. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- * N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.
- * N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- * Ne suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières du four micro-ondes. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Remarque :

Si le four micro-ondes ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, vérifiez si :

- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Le four micro-ondes est bien ventilé.
- * Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de faire fonctionner le four micro-ondes.
- * Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées. Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four micro-ondes (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet. Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

AVERTISSEMENT:

- * **Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés.**
- * **Ne démontez aucun panneau.**

PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :

- * Coins cuisine destinés au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
- * Fermes ;
- * Clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements résidentiels ;
- * Environnements de type Bed and Breakfast.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple salles de chauffage).

Remarque :

- * L'appareil ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.
- * Les ouvertures de ventilation du four micro-ondes ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four micro-ondes et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- * Si vous vous exercez à programmer le four micro-ondes, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four micro-ondes ne sera pas endommagé.
- * N'entrez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- * N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.
- * Ne stockez rien dans la cavité.
- * Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four micro-ondes.
- * N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
- * Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four micro-ondes après la cuisson.

LIQUIDES

Ex. boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :

- * Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
- * Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four à micro-ondes.
- * Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four à micro-ondes avec précaution.

ATTENTION

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes au micro-ondes pour plus de détails sur ce type de cuisson. En particulier, si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool. Retirez le couvercle et/ou la tétine avant de réchauffer les aliments.

ACCESSOIRES ET ENTRETIEN

ACCESSOIRES

- * De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
- * Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
- * Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four à micro-ondes, assurez-vous qu'ils ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
- * Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques. Un contact entre des ustensiles métalliques et les parois du four à micro-ondes en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.
- * Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pour la cuisson au micro-ondes.
- * Pour de meilleures performances de cuisson, il est conseillé de placer les accessoires au milieu de la cavité intérieure pleine et plate.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.



SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.



GRILLE SUPÉRIEURE

Utilisez la GRILLE SUPÉRIEURE pour cuire les aliments avec la fonction Gril.

- Placez la GRILLE SUPÉRIEURE à l'intérieur du plateau tournant en verre.



GRILLE INFÉRIEURE

Utilisez la GRILLE INFÉRIEURE pour cuire les aliments avec la fonction Convection.

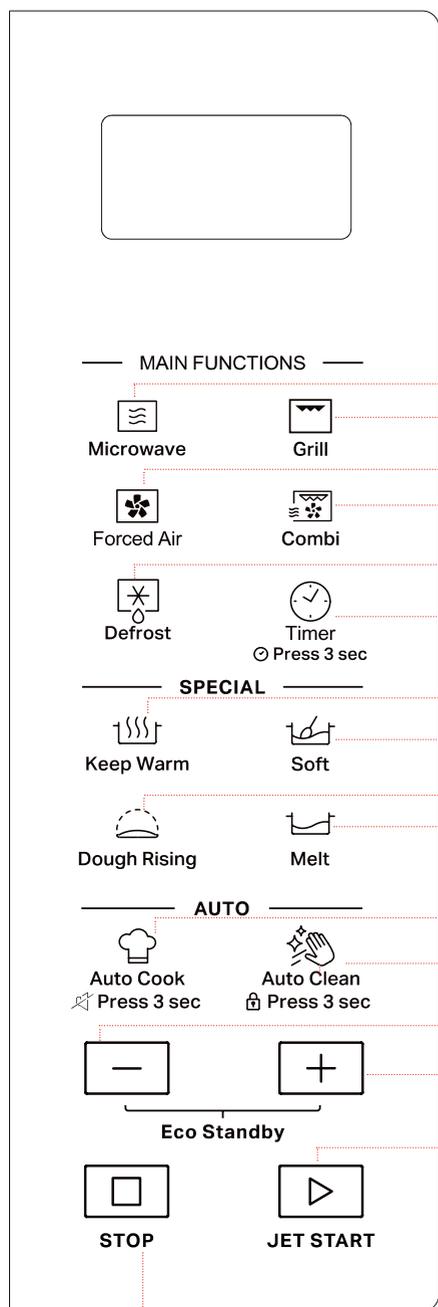
- Placez la GRILLE INFÉRIEURE à l'intérieur du plateau tournant en verre.

USTENSILES	MICRO-ONDES	GRIL	CONVECTION	COMBINAISON
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Récipients en plastique spécial micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
Plateau en métal	Non	Oui	Oui	Non
Grille en métal	Non	Oui	Oui	Non
Papier aluminium et récipients en aluminium	Non	Oui	Oui	Non

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- * Si la propreté du four à micro-ondes n'est pas maintenue, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.
- * N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer métalliques, de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier, de chiffons rugueux, etc., susceptibles d'endommager le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four à micro-ondes. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.
- * Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer les surfaces intérieures, l'avant et le dos de la porte ainsi que son ouverture.
- * N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
- * Il est important de nettoyer le four à micro-ondes régulièrement et d'éliminer tous les résidus d'aliments présents.
- * L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.
- * Ne le vaporisez pas directement sur le four à micro-ondes.
- * Ce four à micro-ondes est conçu pour effectuer des programmes de cuisson avec un récipient approprié directement dans une cavité entièrement plate.
- * Évitez toute accumulation de graisse ou de particules alimentaires autour de la porte et des plaques de protection situées sur les flancs de la cavité du four.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



- 1** Microwave (Micro-ondes)
Sert à sélectionner la fonction de cuisson aux micro-ondes.
- 2** Gril
Permet de régler la fonction de cuisson au gril.
- 3** Forcoed Air (Chaleur pulsée)
Permet de définir les programmes de cuisson avec la chaleur pulsée.
- 4** Combi
Sert à sélectionner l'un des trois réglages de cuisson combinés.
- 5** Defrost (Décongélation)
Permet de définir les programmes de décongélation.
- 6** Timer (Minuteur)
Permet de régler la fonction de MINUTERIE
OPTION : Réglage de l'horloge en appuyant dessus 3 secondes.
- 7** Keep Warm (Maintien au chaud)
Permet de régler la fonction de maintien au chaud.
- 8** Soft (Moelleux)
Permet de définir les programmes servant à ramollir les aliments.
- 9** Dough Rising (Levée de pâte)
Permet de régler la fonction de levée de la pâte.
- 10** Melt (Faire fondre)
Permet de définir les programmes servant à faire fondre les aliments
- 11** Auto Cook (Cuisson automatique)
Permet d'accéder au menu des recettes automatiques.
OPTION : Activer/désactiver le mode MUTE (sour-dine) en appuyant dessus 3 secondes.
- 12** Auto Clean (Nettoyage automatique)
Sert à sélectionner la fonction de nettoyage automatique.
OPTION : Réglage du verrouillage du bandeau en appuyant dessus 3 secondes
- 13** + / -
Permet d'entrer le code du menu des aliments, l'heure et le poids de cuisson.
OPTION : Mode Standby (Veille Eco) en appuyant simultanément sur +/- pour activer/désactiver le mode Eco Standby.
- 14** JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)
Sert à lancer la cuisson ou 30sec Quick Start (démarrage en 30 s) pendant le mode Standby, ou à confirmer la sélection.
- 15** STOP (ARRÊT)
Permet d'annuler la cuisson.

REMARQUE : Le film protecteur de l'écran tactile peut être retiré si vous le souhaitez.

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE



- ❶ Icône de grill
- ❷ Icône de micro-ondes
- ❸ Icône de verrou du panneau
- ❹ Icône de quantité
- ❺ Icône de chaleur pulsée
- ❻ Icône de menu
- ❼ Icône de grille inférieure
- ❽ Icône de grille supérieure
- ❾ Icône d'horloge/minuteur
- ❿ Icône de poids
- ⓫ Icône de puissance (watt) du micro-ondes
- ⓬ Icône de température

MODE STANDBY (VEILLE)

Le four est en mode Standby (Veille) lorsque l'horloge est affichée (ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran affiche ':' (sans clignoter).

ECO STANDBY (VEILLE ECO) : La fonction sert à activer l'économie d'énergie. En mode Standby (Veille), vous pouvez appuyer simultanément sur les touches « + » et « - » pour passer en mode ECO STANDBY (VEILLE ECO). En mode Standby (Veille), l'afficheur indique l'heure ou « : » pendant 10 secondes, puis passe en mode ECO STANDBY (VEILLE ECO). Appuyez de nouveau sur les deux touches pour quitter ce mode.

START PROTECTION / CHILD LOCK (PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS)

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en « mode Standby (Veille) ».

Lorsque la fonction de sécurité est active, ouvrez puis refermez la porte pour lancer la cuisson sinon l'écran affiche « door (porte) ».

door

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson :

Ouvrez la porte. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour vérifier, ajouter, retourner ou mélanger les aliments. Appuyez une fois sur la touche STOP (ARRÊT) pour arrêter la cuisson.

Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez sur la touche Jet Start (Démarrage rapide). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Sortez le plat du four, refermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).

Lorsque la cuisson est terminée :

L'écran affiche le mot « End (Fin) ». Un bip retentit une fois par minute pendant 10 minutes. L'éclairage de la cavité du four s'éteint, le ventilateur s'allume pendant trois minutes.

AJOUTER / MÉLANGER / RETOURNER LES ALIMENTS

Selon la fonction choisie, il peut être nécessaire d'ajouter/de mélanger/de retourner les aliments pendant la cuisson. Dans ce cas, le four mettra la cuisson sur pause et vous invitera à effectuer l'action requise.

Vous devrez alors :

* Ouvrez la porte.

* Ajouter, mélanger ou retourner les aliments (selon l'action requise).

* Fermer la porte et redémarrer le four en appuyant sur la touche JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).

Remarques :

la cuisson ne redémarrera pas si l'utilisateur appuie sur la touche JET START sans ouvrir la porte au préalable.

Si aucune action n'est effectuée dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter, de mélanger ou de retourner les aliments, la cuisson s'arrête et passe en mode Standby (Veille).

Si aucune action n'est effectuée dans les 5 minutes qui suivent la demande d'ajouter et retourner, d'ajouter et mélanger, d'ouvrir, la cuisson s'arrête et passe en mode Standby (Veille).

SOURDINE MARCHÉ/ARRÊT

Appuyez sur AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE) pendant 3 s pour activer cette fonction, puis appuyez de nouveau pendant 3 s pour la désactiver.



VERROUILLAGE DU BANDEAU

La fonction de verrouillage désactive les touches du bandeau de commandes pour empêcher l'utilisation involontaire du four à micro-ondes.

- 1 En mode Standby (Veille), appuyez sur la touche Auto Clean (Nettoyage automatique) pendant 3 secondes pour activer cette fonction. L'icône de verrou (LOCK) s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez de nouveau dessus pendant 3 secondes pour désactiver cette fonction.

REMARQUE : Si l'on appuie sur une commande de cuisson alors que le verrouillage des commandes est activé, un signal sonore retentit.



MINUTEUR

Le minuteur de cuisson fonctionne comme un chronomètre. Réglage :

- 1 Appuyez sur la touche Timer/Clock (Minuteur/Horloge).
- 2 Appuyez sur la touche +/- pour régler la durée souhaitée.
- 3 Appuyez sur la touche START (DÉMARRAGE). Lorsque la durée réglée est écoulée, le signal sonore de fin de minuteur retentit.
- 4 Lorsque la fin du compte à rebours du minuteur s'affiche, appuyez sur CANCEL (ANNULER) pour annuler le minuteur.

REMARQUE : Le minuteur ne met pas en marche et n'arrête pas le four à micro-ondes. Cette fonction ne peut être réglée qu'en mode Standby (Veille).



HORLOGE

Pour régler l'horloge de votre appareil :

- 1 En mode Standby (Veille), appuyez sur la touche MINUTERIE (Nettoyage automatique) pendant 3 secondes, puis passez au réglage de l'horloge.
- 2 Appuyez sur la touche +/- pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer l'heure.
- 4 Appuyez sur la touche +/- pour régler les minutes.
- 5 Appuyez de nouveau sur JET START pour enregistrer le réglage.



Conseils et suggestions :

- Au branchement, l'écran affiche « 24Hr » (« 24 » clignotant), utilisez +/- pour modifier le format 24 ou 12 heures dans les 10 s, appuyez SUR JET START pour confirmer, l'écran affiche alors « 12:00 ».
- Au cours du réglage de la cuisson, appuyez sur la touche STOP (ARRÊT) pour annuler ce programme.

- Au cours du réglage de la cuisson, si aucune opération n'est effectuée dans la minute qui suit, le système revient automatiquement au mode Standby (Veille).
- Si l'horloge n'est pas bien réglée, l'afficheur indique « : ».



DÉMARRAGE RAPIDE

Cette fonction vous permet de démarrer rapidement le four.

Appuyez une fois sur la touche JET START, le four commence à fonctionner automatiquement à pleine puissance. Pendant la cuisson, appuyez sur JET START pour ajouter du temps. La durée de cuisson maximale est de 90 minutes.



Conseils et suggestions :

Lorsque la cuisson a commencé, il n'est plus possible de modifier la fonction de cuisson mais seulement la durée de cuisson. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche +/- ou une fois sur la touche JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de 30 secondes.



MICRO-ONDES

Pour cuire avec la puissance du micro-ondes individuellement, appuyez plusieurs fois sur la touche Microwave (Micro-ondes) ou appuyez sur la touche +/- pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson, puis appuyez sur la touche +/- pour définir le temps de cuisson souhaité. La durée de cuisson maximale est de 90 minutes.

Accessoire suggéré :



Cloche micro-ondes (vendue séparément)

- 1 Appuyez sur la touche Micro-Ondes. Le niveau de puissance par défaut (750W) s'affiche à l'écran et l'icône de Watt commence à clignoter.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur la touche Microwave (Micro-Ondes) ou appuyez sur +/- pour sélectionner la puissance de cuisson appropriée, puis appuyez sur la touche JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).
- 3 Appuyez sur +/- pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur la touche JET START pour lancer la cuisson.

REMARQUE : si vous devez ajuster la puissance, appuyez à nouveau sur la touche Microwave (Micro-Ondes), le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
90 W	Ramollissement de beurre, crème glacée et jus surgelé, maintien au chaud.
160 W	Décongélation.
350 W	Ramollissement de beurre, guimauve, pépites de chocolat
500 W	Cuisson attentive par ex. des plats riches en protéines préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs, et fin de cuisson des ragoûts.
650 W	Cuisson de plats qui ne peuvent pas être mélangés.
750 W	Cuisson de poisson, de viande, de légumes, etc.
900 W	Réchauffage de boissons, d'eau, de bouillons, de café, de thé ou d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.



GRIL

Cette fonction utilise un gril puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratiné.

La fonction Grill (Gril) permet de dorer les aliments tels que toasts, fromage, sandwiches, croquettes de pommes de terre, saucisses et légumes.

Accessoire
suggéré :



GRILLE
SUPÉRIEURE

- 1 Appuyez sur la touche Grill (Gril). La durée par défaut (0:30)s s'affiche et les icônes de « Gril » et « Grille supérieure » s'allument.
- 2 Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps de cuisson.
- 3 Appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Pour les aliments tels que les fromages, toasts, biftecks et saucisses, placez les aliments sur la grille métallique.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur quand vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique avec la fonction Gril. Cela les ferait fondre. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas la résistance du gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour ajuster la durée, appuyez sur la touche +/- ou appuyez une fois sur la touche JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de 30 secondes.



CONVECTION

Utilisez la fonction Convection pour cuire des gâteaux, des muffins, des biscuits, des meringues ou des petits pains surgelés. Préchauffez le four lorsqu'il est vide pour qu'il soit chaud avant d'ajouter les aliments.

Accessoire Grille
suggéré : inférieure



- 1 Appuyez sur la touche Convection, les icônes de « Convection », « Grille inférieure », « Gril » s'allument.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur la touche Convection ou appuyez sur +/- pour ajuster les valeurs de température, puis appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 3 « Pre-heat (Préchauffer) » s'affiche et clignote à l'écran, en attendant que l'utilisateur confirme le préchauffage.

P - E - H E A T

Après avoir confirmé en appuyant sur JET START, l'animation s'affiche pour indiquer que le préchauffage est en cours.



Remarque : l'utilisateur peut ignorer le préchauffage, en appuyant sur la touche +/- lorsque le message « Pre-heat (Préchauffer) » clignote à l'écran, pour passer directement au mode de réglage du Cooking Time (Temps de cuisson).

Remarque : une fois la température atteinte, l'écran affiche « Add Food (Ajouter aliments) » pour rappeler à l'utilisateur qu'après avoir mis les aliments au four et fermé la porte, l'écran affichera le mode Cooking Time (Temps de cuisson).

- 4 Appuyez sur la touche +/- pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

 **Conseils et suggestions :**

Lorsque ADD FOOD (AJOUTER ALIMENTS) s'affiche une fois que la température de préchauffage est atteinte, si la porte n'est pas ouverte, l'appareil reste chaud pendant 30 minutes avant de repasser au mode d'attente (IDLE). Si la porte est ouverte, l'utilisateur doit placer les aliments au four dans la minute qui suit sinon les four retourne en mode d'attente.



COMBI

Cette fonction de cuisson combine la chaleur de l'élément chauffant et des micro-ondes, ou de la convection et des micro-ondes, en même temps ou alternativement.

- 1 Appuyer une fois sur la touche Combi, l'écran affiche « CO_1 » et les icônes GRILL et MW s'allument avec l'icône de l'accessoire HIGH RACK.

Appuyez deux fois sur la touche Combi ou appuyez sur la touche +/-, l'écran affiche « CO_2 » et les touches GRILL, MICROWAVE et HIGH RACK sont affichées

Appuyez deux fois sur la touche Combi ou appuyez sur la touche +/-, l'écran affiche « CO_2 » et les icônes d'accessoires HIGH RACK, MICROWAVE et GRILL s'allument.

Appuyez ensuite sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer, puis passez au réglage de la durée de cuisson.

Appuyez sur la touche +/- pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

- 2 Appuyez trois fois sur la touche Combi ou appuyez deux fois sur la touche +/-, « CO_3 » s'affiche et les icônes de « Convection », « Gril » et « Micro-ondes » s'allument avec l'icône de « Grille inférieure ». On passe alors à la sélection des paramètres COMBI CONVECTION.

Appuyez ensuite sur JET START pour confirmer. Appuyez sur la touche +/- pour ajuster les valeurs de température à partir de 170 degrés.

Appuyez ensuite sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer la température.

Appuyez sur la touche +/- pour régler la durée de cuisson, à partir du temps par défaut.

Appuyez sur JET START pour confirmer la durée de cuisson et lancez la cuisson.

REMARQUE :

La différence entre Combi Grill 1 et Combi Grill 2 réside dans la proportion du temps de cuisson entre le four à micro-ondes et l'élément chauffant du gril, comme indiqué ci-dessous

COMBI	TEMPS DE CUISSON		UTILISATION
	MO	Grill (Gril)	
CO_1	30 %	70 %	Fruits gratinés, gratin de pommes de terre
CO_2	55 %	45 %	Pouding, omelettes, pommes de terre cuites au four, volaille et gratin de pommes de terre



DÉCONGÉLATION

Le four peut décongeler de la viande rouge, du poulet et des aliments selon le poids que vous entrez. Le temps de décongélation et la puissance sont automatiquement ajustés chaque fois que le poids du plat à décongeler est programmé.

- 1 Appuyez sur la touche Defrost.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur la touche Defrost (Décongélation) ou sur la touche +/- pour sélectionner la catégorie d'aliments dans le tableau ci-dessous, puis appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 3 Pour d01, appuyez sur la touche +/- pour régler le temps de cuisson et appuyez sur la touche JET START pour démarrer.
Pour d02~d04, appuyez sur la touche +/- pour régler le poids, puis appuyez sur JET START pour démarrer.

TYPE D'ALIMENT		POIDS	CONSEILS
d01	Décongélation manuelle (Manual defrost)	---	----
d02	 Viande	100 g - 2000 g	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
d03	 Volaille	100 g - 2000 g	Poulet entier, morceaux ou escalopes.
d04	 Poisson	100 g - 2000 g	Poissons entiers ou filets de poisson.

Conseils et suggestions :

- Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de décongeler directement les aliments sur le plateau tournant en verre.
- Pour les aliments plus chauds que la température du congélateur (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur à celui des aliments.
- Pour les aliments plus froids que la température du congélateur (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur à celui des aliments.
- Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.



MOELLEUX

Le four peut ramollir les aliments selon le poids que vous entrez. Une sélection de recettes automatiques avec des réglages programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur la touche Soft (Moelleux).
- 2 Appuyez plusieurs fois sur la touche Soft ou sur la touche +/- pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur la touche JET START pour confirmer la recette et appuyez sur la touche +/- pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 4 Appuyez sur la touche JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.

Conseils et suggestions :

- Appuyez de nouveau sur la touche de fonction pour changer de type de recette.

TYPE D'ALIMENT			POIDS
S01	Ramollir	 Beurre	50 g - 500 g
S02	Ramollir	 Crème glacée	100 g - 1000 g
S03	Ramollir	 Fromage à la crème	50 g - 500 g
S04	Ramollir	 Jus surgelé	250 g - 1000 g



FAIRE FONDRE

Le four peut faire fondre les aliments selon le poids que vous entrez. Une sélection de recettes automatiques avec des réglages programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur la touche Melt (Ramollir).
- 2 Appuyez plusieurs fois sur la touche Ramollir ou sur la touche +/- pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur la touche JET START pour confirmer la recette et appuyez sur la touche +/- pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 4 Appuyez sur la touche JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.

Conseils et suggestions :

- Appuyez de nouveau sur la touche de fonction pour changer de type de recette.

TYPE D'ALIMENT			POIDS
L01	Faire fondre	 Beurre	50 g - 500 g
L02	Faire fondre	 Chocolat	100 g - 500 g
L03	Faire fondre	 Fromage	50 g - 500 g
L04	Faire fondre	 Guimauves	100 g - 500 g



LEVÉE DE PÂTE

Cette fonction vous permet de faire lever la pâte à pain :

- 1 Mettre 200 ml d'eau dans un récipient.
- 2 Placez le récipient directement au milieu de la cavité.
- 3 Appuyez sur le bouton Dough Rising (levée de pâte).
- 4 Appuyez sur la touche JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.

Lorsque l'eau a chauffé pendant 5 minutes, l'écran affiche « Add (Ajouter) » (si aucune opération n'est effectuée pendant 2 minutes, il se remet automatiquement en mode veille).

- 1 Ouvrez la porte, retirez le récipient, mettez la pâte sur le plateau tournant.
- 2 Fermez la porte, appuyez sur la touche JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour démarrer.

Conseils et suggestions :

N'ouvrez pas la porte pendant le compte à rebours.

La lampe de la cavité et le ventilateur sont éteints, seul le compte à rebours du temps de cuisson est indiqué.

Le volume du récipient doit faire au moins 3 fois celui de la pâte.

MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir automatiquement vos plats au chaud.

Accessoire suggéré :

Cloche micro-ondes (vendue séparément)



- 1 Appuyez sur la touche Keep Warm (Maintien au chaud).
- 2 Appuyez plusieurs fois sur la touche Keep Warm ou sur la touche +/- pour sélectionner la durée souhaitée (15, 30, 45 ou 60 min), puis appuyez sur la touche JET START pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

Le programme de maintien au chaud dure 15 minutes (30 minutes par défaut), la durée maximale étant de 60 minutes.

À chaque cycle de 15 minutes, le four à micro-ondes se met en marche 1 min 30 s., puis la lampe de la cavité et le ventilateur s'éteignent et seul le compte à rebours est affiché.



CUISSON AUTOMATIQUE

Pour le mode de cuisson automatique, il n'est pas nécessaire de régler le temps et la puissance.

Il suffit d'indiquer le type d'aliment à cuire et son poids.

- 1 Appuyez sur la touche Auto Cook.
- 2 Appuyez sur la touche Auto Cook ou sur la touche +/- pour sélectionner la recette souhaitée (numéro 1-17)
- 3 Appuyez sur la touche JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

Remarque : Appuyez de nouveau sur la touche de fonction pour changer de type de recette.

AFFICHER PAR DÉFAUT	CLASSES D'ALIMENTS	RECETTE	ÉTAT INITIAL	POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
P1	Réchauffer grande assiette		Température ambiante	250-1000 g	2,5 - 7 min.	Placer les aliments à température ambiante dans un plat allant au micro-ondes. Sélectionner le poids nécessaire. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
P2	Réchauffer portion surgelée		Surgelé	250-1000 g	3 min. 10 sec. - 8 min.	Placer la portion surgelée dans un plat allant au micro-ondes. Sélectionner le poids nécessaire. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
P3	Lasagnes surgelées		Température ambiante	500 g	21,5 min.	À partir de la température de congélation, placer un sachet de lasagnes d'environ 500 g sur le plateau tournant et commencer la cuisson
P4	SOUPE		Température du réfrigérateur	1-4 tasse(s)	2,5-10 min	À partir de la température du réfrigérateur, placer 1-4 tasses/1 tasse (300 g) de soupe dans un plat allant au micro-ondes. Couvrir d'un film plastique et ventiler. Sélectionner la quantité nécessaire. Remuer et laisser reposer 2-3 minutes après la cuisson.
P5	Poulet rôti		Température du réfrigérateur	1000g	30 min.	Saler et poivrer l'intérieur du poulet, ajouter le bouquet de thym, les moitiés de citron et l'ail. Badigeonner la surface du poulet avec le beurre, le sel et le poivre. Placez vos légumes préférés, comme les oignons, les carottes, etc. dans l'assiette. Ajouter du sel, du poivre, du thym et de l'huile d'olive, puis placer le poulet sur le dessus. Placer l'assiette avec la garniture totale d'environ 1000 g dans le four à micro-ondes.
P6	Poisson grillé/rôti		Température ambiante	250-1000 g	15 - 34 min.	Placer le poisson à température ambiante dans un plat allant au micro-ondes. Sélectionner le poids nécessaire. Laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
P7	Pizza fraîche		température du réfrigérateur	12in	17 min	Préparez votre pizza fraîche préférée de 30 cm (12 po) et mettez le fromage ou la sauce sur le dessus. Placer dans l'assiette et mettre au micro-ondes.
P8	Pizza surgelée		Surgelé	1-3 tranches	1 min. 15 sec. - 3 min. 10 sec.	Placer 1-3 tranches de pizza surgelée dans l'assiette et mettre au micro-ondes.
P9	Pommes de terre au four		Température ambiante	1-4	5-20 min	Laver la pomme de terre, la piquer avec une fourchette, la mettre dans un plat allant au micro-ondes et la placer au micro-ondes. Sélectionner la quantité de pomme de terre nécessaire. Laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
P10	Légumes frais		Température ambiante	1-4 tasse(s)	1,5-4 min	À partir de la température ambiante. Placer les légumes frais dans un plat allant au micro-ondes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau pour 1 à 2 tasses, ajouter 4 cuillères à soupe d'eau pour 3 à 4 tasses. Couvrir le plat en laissant un espace d'aération. Remuer et laisser reposer 2-3 minutes après la cuisson.
P11	Légumes surgelés		Surgelé	1-4 tasse(s)	3 min - 8 min 40 s	Placer les légumes surgelés dans un plat allant au micro-ondes et ajouter 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrir d'un film plastique et ventiler. Remuer et laisser reposer 2-3 minutes après la cuisson.
P12	Popcorn		Température ambiante	100g	2,5 min.	Placez le micro-ondes Popcorn sur le plateau tournant et placez un seul sac à la fois pour la cuisson automatique. (Remarques : si vous utilisez 100 g de grains de maïs soufflé crus, placez-les dans un bol en verre allant au micro-ondes et couvrez avec le couvercle, utilisez la fonction de cuisson manuelle au micro-ondes, réglez à pleine puissance avec le temps de cuisson suggéré de 4 h 30. Lorsque vous ouvrez le couvercle, soyez prudent, de vapeur chaude)

P13	Boisson		Température ambiante	1-2 tasse(s)	2-4 min	À partir de la température ambiante. Verser 1 à 2 tasses de boisson dans le récipient et le placer au micro-ondes.
P14	Lait chaud		Température ambiante	150ml	40 Sec.	Verser les 150 ml de lait à température ambiante dans le récipient et le placer dans le four à micro-ondes.
P15	Petits gâteaux		Température ambiante	8 tasses	26 min.	Ingrédients: - Margarine 170g, - Sucre 170 g, - Oeufs 3, - Farines 227 g, - Poudre à lever 7 g, - Une pincée de sel, Mettre les oeufs et le sucre dans un récipient et mélanger pendant 2 à 3 minutes. Ajouter la farine, la levure, l'eau, le beurre et mettre le mélange dans les tasses. Placer les tasses autour du plateau tournant pour s'assurer qu'elles chauffent uniformément.
P16	Biscuits au chocolat		Température ambiante	11 unités à 15 g	14 min	Mettre le mélange de biscuits au chocolat au centre d'un plat allant au micro-ondes (11 unités, soit 1 lot, environ 15 g).
P17	Yaourt		Température ambiante	1000g	5 heures 20 min	Utilisez de l'eau bouillie pour nettoyer le récipient. Pour 1000 ml de lait, l'utilisation d'un ferment pour yaourt résistant à la chaleur permet d'obtenir un meilleur résultat. Dans le même temps, 1 g de levure de yaourt peut être remplacé par 15 g de yaourt. Ajouter ensuite 50 g de sucre. Couvrir le récipient pendant la cuisson. N'ouvrez pas la porte pendant le compte à rebours.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Ce programme de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer la cavité du four à micro-ondes et à éliminer les odeurs désagréables.

Avant de démarrer le programme :

- 1 Verser 300 ml d'eau dans un récipient (voir nos recommandations dans la section ci-dessous « Conseils et suggestions »).
- 2 Placez le récipient directement au milieu de la cavité.

Pour démarrer le programme :

- 1 Appuyer sur la touche Auto Clean, la durée du programme de nettoyage s'affiche sur l'écran.
- 2 Appuyez sur la touche Jet Start pour démarrer la fonction (la lampe de la cavité et le ventilateur s'éteignent à la fin du programme de chauffage de l'eau, le compte à rebours s'affiche.)

Lorsque le programme est terminé :

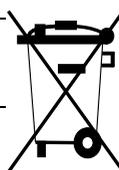
- 1 Appuyez sur la touche Arrêt.
 - 2 Retirez le récipient.
 - 3 Utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.
- i** Conseils et suggestions :
- Pour de meilleurs résultats de nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient d'un diamètre de 17 à 20 cm et d'une hauteur inférieure à 6,5 cm.
 - Il est recommandé d'utiliser un récipient en plastique léger adapté au four à micro-ondes.
 - Le récipient étant chaud après le programme de nettoyage, il est recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four à micro-ondes.
 - Pour obtenir un meilleur effet nettoyant et éliminer les mauvaises odeurs, ajoutez du jus de citron ou du vinaigre à l'eau.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

- * Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- * Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- * Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
- * La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.
- * Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.
- * Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Spécifications techniques

Description des données	MWP 295 B
Tension d'alimentation	230-240V~50 Hz
Puissance d'entrée micro-ondes	1400W
Puissance du gril	1250W
Puissance d'air chaud	2300W
Puissance de sortie de micro-ondes	900W
Fréquence de micro-ondes	2450MHz
Dimensions du produit(HxWxD)	300 x 539 x 497 mm
Dimensions de la chambre intérieure(HxWxD)	240 x 358 x 343 mm
Poids net	22.5kg



COOK 29

MWP 295 B

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

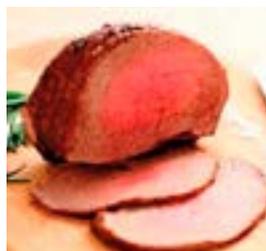


Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



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 ومكونات الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

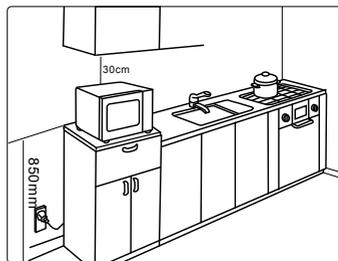
For a complete user guide, please search docs.whirlpool.eu.

INSTALLAZIONE

PRIMA DEL COLLEGAMENTO

Installare il forno a microonde lontano da fonti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno a microonde uno spazio di almeno 30 cm.

Il microonde non deve essere collocato all'interno di un mobile. Questo forno a microonde non è progettato per essere disposto o utilizzato su una superficie di lavoro ad altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.



- * Verificare che la tensione indicata sulla targhetta con le specifiche corrisponda alla tensione dell'abitazione.
- * Installare il forno a microonde su una superficie piana e stabile, in grado di sostenere il suo peso e quello degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.
- * Assicurarsi che lo spazio libero al di sotto, al di sopra e intorno al forno microonde consenta una circolazione d'aria adeguata.
- * Accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno a microonde si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno a microonde e pulire l'interno con un panno morbido e umido.
- * Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.
- * Non usare prolunghe: Se il cavo d'alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista, o ad altro tecnico qualificato, di installare una presa di corrente vicino all'elettrodomestico.

AVVISI:

- * **L'uso improprio della spina con messa a terra può provocare incendi o scariche elettriche.**
- * **Consultare un elettricista, o altro personale qualificato, se non si capiscono completamente le istruzioni per la messa a terra, oppure se si hanno dubbi sull'appropriata messa a terra del forno a microonde.**

Nota:

Prima di utilizzare il forno a microonde per la prima volta, si raccomanda di togliere la pellicola protettiva dal pannello di controllo e il fermacavo dal cavo di alimentazione.

DOPO IL COLLEGAMENTO

- * Il forno a microonde può essere usato solo se lo sportello è ben chiuso.
- * Se installato vicino ad apparecchi radio, televisivi o antenne, il forno a microonde può causare interferenze.
- * La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
- * I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

SICUREZZA

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere Attentamente E Conservare Per Ulteriori Consultazioni

- * **Se il materiale all'interno o all'esterno del forno a microonde dovesse prendere fuoco o se dovesse essere esalato del fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno a microonde. Staccare la spina del cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione in corrispondenza del fusibile o del quadro elettrico interruttore di circuito.**
- * **Non lasciare il forno a microonde incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.**

AVVISO:

- * **Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, non utilizzare il forno finché non viene riparato da personale competente.**

AVVISO:

- * **Se non si è qualificati, è pericoloso effettuare operazioni di manutenzione o riparazione che comportino la rimozione di un pannello di copertura che protegge dall'esposizione alle microonde.**

AVVISO:

- * **Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere.**

AVVISO:

- * **Quando si utilizza l'elettrodomestico in modalità di combinazione, i bambini devono utilizzare il forno solo con la supervisione di adulti a causa della temperatura generata.**

AVVISO:

- * **L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano molto calde con l'utilizzo. Deve essere fatta molta attenzione ad evitare di toccare gli elementi caldi all'interno del forno a microonde.**
- * **I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente controllati.**
- * **L'uso previsto del forno a microonde è per riscaldare cibi e bevande. L'asciugatura di cibi o indumenti e il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può comportare il rischio di infortuni o incendi.**
- * **Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da soggetti con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e di conoscenze se controllati o hanno ricevuto istruzioni riguardo a come usare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi a ciò connessi.**
- * **Operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utente non dovranno essere effettuate da bambini a meno che abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano opportunamente controllati. Controllare i bambini e non consentire loro di giocare con questo apparecchio. Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.**
- * **Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).**

Nota:

Il forno non deve essere azionato utilizzando un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

- * Non lasciare il forno a microonde incustodito se si utilizza molto grasso o olio, poiché questi possono surriscaldarsi e costituire un rischio di incendio.
- * Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno del forno a microonde o accanto ad esso. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.
- * Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori o altri materiali combustibili. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
- * Non usare sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno di questo apparecchio. Questo tipo di forno a microonde è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
- * Non appendere o collocare oggetti pesanti sullo sportello in quanto si potrebbero danneggiare l'apertura del forno a microonde e le cerniere. Non appendere oggetti alla maniglia.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Nota:

Se il forno a microonde non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di richiedere assistenza per evitare chiamate non necessarie che prevederebbero un addebito.

- * La spina è inserita correttamente nella presa a muro.
- * Lo sportello è chiuso correttamente.
- * Controllare i fusibili e accertarsi che ci sia corrente.
- * Controllare che il forno a microonde abbia una adeguata ventilazione.
- * Spegnerne il forno a microonde, attendere una decina di minuti, quindi riprovare a riavviare il forno a microonde.
- * Aprire e chiudere lo sportello prima di riprovare.

AVVISO:

- * **Gli interventi di assistenza devono essere esclusivamente effettuati da personale tecnico qualificato/autorizzato.**
- * **Suggeriamo pertanto di non procedere alla rimozione dei pannelli di copertura del forno.**

PRECAUZIONI

INDICAZIONI GENERALI

Questo elettrodomestico deve essere utilizzato solo per l'uso domestico e simili, tra cui:

- * Zone di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - * Agriturismi;
 - * Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - * Ambienti di tipo bed and breakfast.
- Nessun altro uso è consentito (ad esempio, locale di riscaldamento).

Nota:

- * Il microonde non deve essere usato senza cibo al suo interno. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.
- * Le aperture di ventilazione sul forno a microonde non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno a microonde e compromettere i risultati di cottura.
- * Per fare pratica nell'utilizzo del forno a microonde, inserire al suo interno un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno a microonde non verrà danneggiato.
- * Non depositare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- * Non usare questo forno vicino a lavandini, in seminterrati umidi, vicino a piscine o in contesti simili.
- * Non usare la cavità con lo scopo di riporre oggetti.
- * Togliere i laccetti in metallo dai sacchetti di carta o plastica prima di metterli in forno a microonde.
- * Non usare il forno a microonde per la frittura, in quanto la temperatura dell'olio non può essere controllata.
- * Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno a microonde prima di toccare i recipienti o le parti del forno a microonde.

LIQUIDI

Es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

- * Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
- * Mescolare il liquido prima di inserire il contenitore nel forno a microonde.
- * Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno a microonde.

ATTENZIONE

Dopo aver riscaldato alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Per maggiori informazioni consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o da riscaldare contengono alcool. Togliere il coperchio e la tapparella dal biberon prima di riscaldarlo.

ACCESSORI E MANUTENZIONE

ACCESSORI

- * In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
- * Assicurarsi che gli utensili usati siano adatti al forno a microonde e trasparenti alle microonde prima di cucinare.
- * Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno a microonde.
- * Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici. Se gli accessori contenenti metallo vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno a microonde è in funzione, si produrranno scintille e il forno a microonde potrebbe danneggiarsi.
- * I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
- * Per ottenere migliori prestazioni di cottura, si consiglia di posizionare gli accessori al centro della cavità interna piatta.

PIATTO ROTANTE DI VETRO

Usare il piatto rotante di vetro con tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.



SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE

Posizionare il supporto del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

- Inserire il supporto per il piatto rotante nel forno.



GRIGLIA ALTA

Utilizzare la GRIGLIA ALTA per cuocere i cibi con la funzione Grill.

- Posizionare la GRIGLIA ALTA all'interno del piatto rotante in vetro.



GRIGLIA BASSA PER COTTURA VENTILATA

Utilizzare la GRIGLIA BASSA PER COTTURA VENTILATA per cuocere i cibi con la funzione CONVECTION (cottura ventilata).

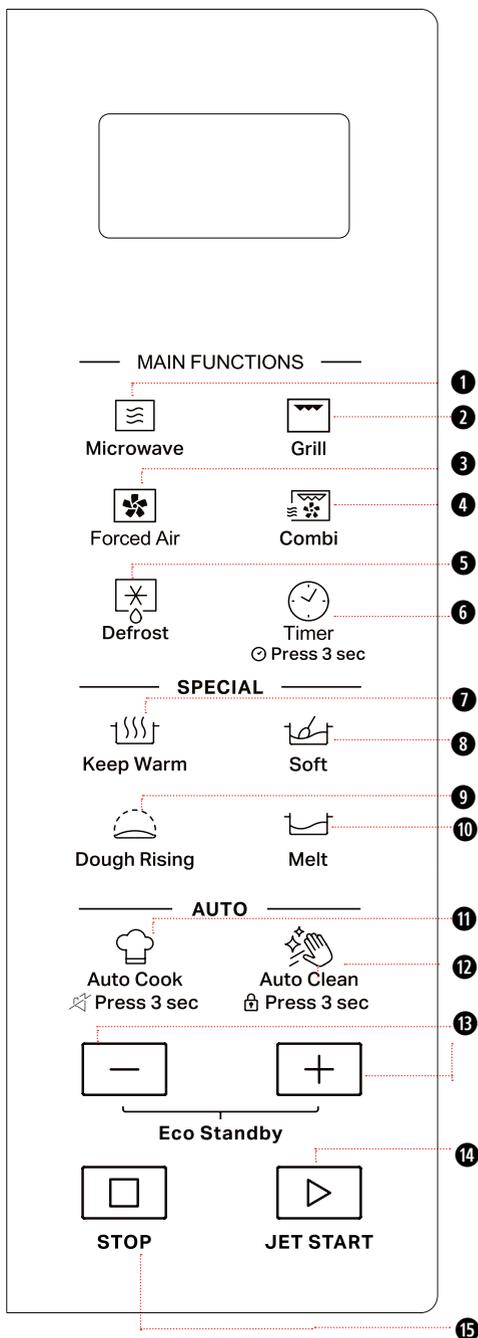
- Posizionare la GRIGLIA BASSA PER COTTURA VENTILATA all'interno del piatto rotante in vetro.

UTENSILI DA COTTURA	MICROONDE	GRILL	COTTURA VENTILATA	COMBINAZIONE
Vetro termoresistente	Sì	Sì	Sì	Sì
Vetro non termoresistente	No	No	No	No
Ceramica termoresistente	Sì	Sì	Sì	Sì
Piatti in plastica per microonde	Sì	No	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No	No
Vaschette in metallo	No	Sì	Sì	No
Griglia metallica	No	Sì	Sì	No
Pellicola di alluminio e recipienti di alluminio	No	Sì	Sì	No

MANUTENZIONE E PULIZIA

- * La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
- * Non utilizzare pagliette metalliche, detersivi aggressivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno a microonde. Usare un panno con un detersivo neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.
- * Usare un panno morbido inumidito con un detersivo neutro per pulire le superfici interne, le parti interna ed esterna dello sportello e le guarnizioni.
- * Per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.
- * Pulire regolarmente il forno a microonde ed eliminare di volta in volta i residui di cottura.
- * La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno staccato dalla rete elettrica.
- * Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.
- * Questo forno a microonde è progettato per eseguire cicli di cottura con un contenitore adeguato in una cavità completamente piatta direttamente.
- * Evitare l'accumulo di grasso o di residui di cibo intorno allo sportello, e alle piastre di protezione dell'ingresso che si trovano lateralmente nella cavità del forno.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



- 1** Microwave (microonde)
Utilizzato per selezionare una funzione di cottura a microonde.
- 2** Grill
Utilizzato per impostare la funzione di cottura Grill.
- 3** Forcoed Air (Termoventilazione)
Utilizzato per impostare i processi di cottura con termoventilazione.
- 4** Combi
Utilizzato per selezionare una delle tre impostazioni del processo di cottura combinato.
- 5** Defrost (Scongelamento)
Utilizzato per impostare i programmi di scongelamento.
- 6** Timer
Utilizzato per impostare la funzione Timer
OPZIONE: Impostazione dell'orologio premendo 3 secondi.
- 7** Keep warm (Mantenere in caldo)
Utilizzato per impostare la funzione di mantenimento in caldo.
- 8** Soft (Mantenere in caldo)
Utilizzato per impostare i programmi di ammorbidimento degli alimenti.
- 9** Dough Rising (Lievitazione della pasta)
Utilizzato per impostare la funzione di lievitazione della pasta.
- 10** Melt (Scioglimento)
Utilizzato per impostare i programmi di scioglimento degli alimenti
- 11** Auto cook (Cottura automatica)
Utilizzato per accedere al menu delle ricette automatiche.
OPZIONE: Silenziamento ON/OFF con pressione del tasto per 3 secondi.
- 12** Auto Clean (Pulizia automatica)
Utilizzato per impostare la funzione di pulizia automatica.
OPZIONE: Blocco pannello con pressione del tasto per 3 secondi
- 13** +/-
Utilizzato per inserire il codice del menu degli alimenti, l'ora e il peso della pietanza da cuocere.
OPZIONE: La modalità Eco Standby può essere attivata/disattivata premendo contemporaneamente i tasti +/-.
- 14** JET START
Utilizzato per avviare il processo di cottura o l'avvio rapido con tempo di cottura impostato a 30 sec. durante la modalità Standby, oppure per confermare la selezione.
- 15** STOP
Utilizzato per annullare il processo di cottura.

NOTA: La pellicola protettiva del pannello tattile può essere rimossa.

DESCRIZIONE DEL DISPLAY



- ❶ Icona Grill
- ❷ Icona Microonde
- ❸ Icona Blocco pannello
- ❹ Icona Quantità
- ❺ Icona Termoventilato
- ❻ Icona Menu
- ❼ Icona Griglia bassa
- ❽ Icona Griglia alta
- ❾ Icona Orologio/tempo
- ❿ Icona Peso
- ⓫ Icona Potenza microonde (watt)
- ⓬ Icona Temperatura

MODALITÀ STANDBY

Il forno è in modalità Standby quando viene visualizzato l'orologio. Oppure, se l'orologio non è stato impostato, il display visualizza ":" (senza lampeggiare).

ECO STANDBY: La funzione va impostata per ridurre il consumo di energia. In modalità Standby, è possibile premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" per attivare la modalità ECO STANDBY. In modalità Standby, il display visualizza l'ora o ":" per 10 secondi, quindi passa in modalità ECO STANDBY. Premere nuovamente i due tasti per uscire dalla modalità.

PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno è tornato in "Stand-by mode" (modalità Standby).

Quando la funzione di sicurezza è attiva, lo sportello deve essere aperto e chiuso per poter avviare la cottura, in caso contrario il display visualizza "door" (sportello).

door

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

Per sospendere il processo di cottura:

Quando si apre lo sportello, la cottura viene sospesa. Per controllare, aggiungere, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente. Premere una volta il tasto STOP per interrompere il processo di cottura.

Per riprendere il processo di cottura:

Chiudere lo sportello e riavviare premendo il tasto di avvio Jet Start. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.

Se non si desidera continuare la cottura:

Rimuovere gli alimenti, chiudere lo sportello e premere il tasto STOP.

Al termine del processo di cottura:

Il display visualizza il testo "End" (fine). Un segnale acustico viene emesso una volta ogni minuto per 10 min.

La luce del forno è spenta, la ventola è in funzione per tre min.

AGGIUNGERE / MESCOLARE / GIRARE GLI ALIMENTI

A seconda della funzione selezionata, potrebbe essere necessario aggiungere / mescolare / girare gli alimenti durante il processo di cottura. In questi casi il forno sospende la cottura e il programma richiederà di eseguire l'azione necessaria.

Quando richiesto, occorre:

* Aprire lo sportello.

* Aggiungere o mescolare o girare l'alimento (a seconda dell'azione richiesta).

* Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto di avvio JET START.

Note:

Se l'utente preme il tasto di avvio JET START senza prima aprire lo sportello, il processo di cottura non si riavvia.

Se non viene eseguita alcuna azione entro 2 min, il processo di cottura si arresta e il forno passa in modalità standby per le funzioni ADD, TURN, STIR (aggiungere, girare, mescolare).

Se non viene intrapresa alcuna azione entro 5 min, il processo di cottura si arresta e il forno passa in modalità standby per le funzioni ADD+TURN, ADD+STIR, OPEN (aggiungere+girare, aggiungere+mescolare, aprire).

SILENZIAMENTO ON/OFF

Premere AUTO COOK (cottura automatica) per 3 secondi per attivare questa funzione e premere nuovamente per 3 secondi per disattivarla.



BLOCCO PANNELLO

La funzione Panel Lock (blocco pannello) disabilita i tasti del pannello di comando per evitare l'utilizzo involontario del forno a microonde.

- 1 In modalità Standby, premere il tasto Auto Clean (pulizia automatica) per 3 secondi per attivare questa funzione; sul display appare l'icona a forma di lucchetto LOCK (blocco).
- 2 Premere nuovamente per 3 secondi per disattivare questa funzione.

NOTA: Se si tocca un comando della funzione di cottura mentre il blocco dei comandi è attivo, viene emesso un segnale acustico.



TIMER

Il timer di cottura funziona come un cronometro. Per impostare:

- 1 Premere il tasto Timer/Clock (timer/orologio).
- 2 Premere il tasto +/- per inserire l'ora desiderata.
- 3 Premere il tasto START (avvio). Al termine del tempo impostato, viene emesso il segnale acustico di fine timer.
- 4 Quando sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del timer, premere CANCEL (annulla) per annullare il timer.

NOTA: Il timer non avvia o arresta il forno a microonde. La funzione può essere impostata solo in modalità Standby.



OROLOGIO

Per impostare l'orologio dell'apparecchio:

- 1 In modalità Standby, premere il tasto TIMER per 3 secondi, quindi passare all'impostazione dell'orologio.
- 2 Premere il tasto +/- per impostare l'ora.
- 3 Premere il tasto JET START per confermare l'ora.
- 4 Premere il tasto +/- per impostare i min.
- 5 Premere nuovamente il tasto JET START per memorizzare l'impostazione dell'orologio.

Consigli e suggerimenti:

- Quando si esegue il collegamento dell'apparecchio alla presa elettrica, sullo schermo viene visualizzato "24Hr" (formato 24 ore) ("24" lampeggia), utilizzare +/- per modificare il formato a 24 o a 12 ore entro 10 secondi, premere il tasto JET START per confermare; quindi sullo schermo viene visualizzato "12:00".
- Durante il processo di impostazione della cottura, premere il tasto STOP per annullare il programma.

- Durante il processo di impostazione della cottura, se non viene eseguita alcuna operazione entro 1 minuto, il sistema torna automaticamente in modalità Standby.
- Se l'impostazione dell'orologio non viene eseguita correttamente, il display visualizza " : ".



FUNZIONE JET START

Questa funzione consente di avviare il forno rapidamente.

Premere una volta il pulsante JET START, il forno inizia a funzionare automaticamente al massimo livello di potenza. Durante il processo di cottura, premere il tasto JET START per aumentare il tempo di cottura. Il tempo di cottura massimo è di 90 min.



Consigli e suggerimenti:

Durante il processo di cottura non è possibile modificare la funzione di cottura, ma è possibile modificarne la durata. Per modificare il tempo di cottura, premere il tasto +/- oppure premere una volta il tasto JET START per aumentare la durata di 30 secondi.



MICROONDE

Per eseguire una cottura a microonde personalizzata, premere ripetutamente il tasto Microonde o premere il tasto +/- per selezionare un livello di potenza di cottura, premere +/- per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura massimo è di 90 min.

Accessorio consigliato:



Coperchio per piatto (Venduto separatamente)

- 1 Premere il tasto Microonde. Sul display viene visualizzato il livello di potenza predefinito (750 W) e l'icona riferita alla potenza inizia a lampeggiare.
- 2 Premere ripetutamente il tasto microonde o premere +/- per selezionare la potenza di cottura adatta, quindi premere il tasto JET START.
- 3 Premere +/- per impostare il tempo di cottura, quindi premere il tasto JET START per avviare la cottura.

NOTA: Se si desidera modificare la potenza, premere nuovamente il tasto microonde per selezionare il livello di potenza desiderato, come indicato nella tabella riportata di seguito.

POTENZA	USO CONSIGLIATO:
90 W	Ammorbidire gelato, burro e succo congelato, mantenere in caldo.
160 W	Scongelo.
350 W	Fondere burro, marshmallow, pezzi di cioccolato
500 W	Cottura accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
650 W	Cottura di alimenti che non si possono mescolare.
750 W	Cottura di pesce, carne, verdura ecc.
900 W	Riscaldamento di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto d'acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.



GRILL

Questa funzione utilizza un potente grill per rosolare i cibi, creando un effetto grigliato o gratinato.

La funzione grill consente di dorare cibi come toast, formaggio caldo, panini, crocchette di patate, salsicce e verdure.

Accessorio consigliato:



GRIGLIA ALTA

- 1 Premere il tasto Grill. Sul display viene visualizzata la durata predefinita (0:30) e si accendono le icone "Grill" e "High Rack Accessory" (accessorio griglia alta).
- 2 Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
- 3 Premere il tasto JET START per avviare il processo di cottura.

Consigli e suggerimenti:

- Per alimenti come formaggio, pane tostato, bistecche e salsicce, disporre gli alimenti sulla griglia.
- Assicurarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
- Non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li fonderebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Non toccare la griglia.
- È possibile modificare il tempo di durata anche a processo di cottura avviato.
- Per modificare il tempo di durata, premere il tasto +/- oppure premere una volta il tasto JET START per aumentare la durata di 30 secondi.



COTTURA VENTILATA

Utilizzare la funzione Convection (cottura ventilata) per cucinare torte, muffin, biscotti, meringhe e panini surgelati. Il preriscaldamento del forno a vuoto garantisce che sia già in temperatura prima di introdurre le pietanze.

Accessorio consigliato: Griglia bassa



- 1 Premendo il tasto Convection (cottura ventilata), si accendono le icone "Convection" (cottura ventilata), "Low Rack" (griglia bassa) e "Grill".
- 2 Premere ripetutamente il tasto Convection (cottura ventilata) o premere +/- per regolare i valori della temperatura, quindi premere JET START per confermare.
- 3 Sullo schermo viene visualizzato e lampeggia "Pre-heat" (preriscaldamento), in attesa che l'utente confermi il preriscaldamento premendo JET START.



Dopo aver premuto il tasto JET START per confermare, sul display apparirà l'animazione per indicare che il forno è in fase di preriscaldamento.



Nota: L'utente può omettere il preriscaldamento premendo il tasto +/- quando sul display lampeggia la scritta "Pre-heat" (preriscaldamento); in questo modo si passa direttamente alla modalità di impostazione del tempo di cottura.

Nota: Una volta raggiunta la temperatura, sul display viene visualizzato "Add Food" (aggiungi pietanza) come promemoria per l'utente; dopo aver inserito la pietanza e chiuso lo sportello, sul display viene visualizzata la modalità "Cooking time" (tempo di cottura).

- 4 Premere il tasto +/- per impostare il tempo di cottura, quindi premere JET START per avviare la cottura.

i Consigli e suggerimenti:

Quando sul display viene visualizzato ADD FOOD (aggiungi pietanza) dopo che è stata raggiunta la temperatura di preriscaldamento, se lo sportello non viene aperto, l'apparecchio manterrà il calore per 30 min prima di passare allo stato IDLE (inattivo); se lo sportello viene aperto, l'utente deve inserire la pietanza entro 1 min, in caso contrario l'apparecchio passerà automaticamente allo stato Idle (inattivo).



FUNZIONE COMBI

La funzione di cottura combinata consente di cuocere i cibi con il riscaldatore e il microonde contemporaneamente o alternativamente; e con la ventilazione e il microonde contemporaneamente o alternativamente.

- 1 Premere una volta il pulsante Combi, il display visualizza "CO_1" e si accendono le icone GRILL e MW con l'icona dell'accessorio HIGH RACK.

Premere due volte il tasto Combi o premere il tasto +/-, il display visualizza "CO_2" e i tasti GRILL, MICROONDE e HIGH RACK.

Premere due volte il tasto Combi o il tasto +/-, il display visualizza "CO_2" e si accendono le icone degli accessori GRILL, MICROONDE e HIGH RACK.

Quindi premere il tasto JET START per confermare e passare all'impostazione del tempo di cottura.

Premere il tasto +/- per impostare il tempo di cottura, quindi premere JET START per avviare la cottura.

- 2 Premere tre volte il tasto Combi o due volte il tasto +/-, il display visualizza "CO_3" e le icone "Convection" (ventilazione), "Grill" e "Microwave" (microonde) si accendono insieme all'icona dell'accessorio "Low Rack" (griglia bassa). Passa alla selezione del parametro COMBI CONVECTION (combinato e ventilato).

Quindi premere il tasto JET START per confermare.

Premere il tasto +/- per regolare i valori della temperatura a partire da 170 gradi.

Quindi premere il tasto JET START per confermare la temperatura.

Premere il tasto +/- per regolare il tempo di cottura, a partire da quello predefinito.

Press JET START per confermare il tempo di cottura e avviare la cottura.



NOTA:

La differenza tra Combi Grill 1 e Combi Grill 2 risiede nella proporzione del tempo di cottura tra microonde e riscaldatore grill, come indicato di seguito

COMBI	TEMPO DI COTTURA COMBINATO		USARE
	MW	Grill	
CO_1	30%	70%	Frutta gratinata, patate gratinate
CO_2	55%	45%	Budini, omelette, patate al forno, pollame e patate gratinate



SCONGELAMENTO

Il forno può scongelare carne rossa, pollo e alimenti in base al peso specificato. Il tempo di scongelamento e la potenza vengono regolati automaticamente al momento della programmazione del peso dell'alimento da scongelare.

- 1 Premere il tasto Defrost (scongelamento).
- 2 Premere ripetutamente il tasto Defrost (scongelamento) o il tasto +/- per selezionare la categoria di alimenti nella tabella riportata di seguito e premere JET START per confermare. Per d01, premere il tasto +/- per impostare il tempo di cottura e premere il tasto JET START per iniziare.
- 3 Per d02~d04, premere il tasto +/- per impostare il peso e premere il tasto JET START per iniziare.

TIPO DI ALIMENTI	PESO	SUGGERIMENTI
d01 Scongelamento manuale	----	-----
d02  Carne	100g - 2000g	Carne macinata, bracioline, bistecche o arrostiti.
d03  Pollame	100g - 2000g	Pollo intero, a pezzi o a filetti.
d04  Pesce	100g - 2000g	Trancio o filetto di pesce.

Consigli e suggerimenti:

- Per un risultato ottimale, si consiglia di scongelare direttamente sul fondo del forno.
- Se l'alimento ha una temperatura superiore a quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.
- Se l'alimento ha una temperatura inferiore a quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.
- Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi.



DOLCE

Il forno può ammorbidire gli alimenti in base al peso inserito. Una selezione di ricette automatiche con valori preimpostati per offrire risultati di cottura ottimali.

- 1 Premere il tasto Soft (ammorbidire).
- 2 Premere ripetutamente il tasto Soft (ammorbidire) o il tasto +/- per selezionare la ricetta desiderata (vedere la tabella riportata di seguito).
- 3 Premere il tasto JET START per confermare la ricetta e premere il tasto +/- per selezionare il peso, se nella tabella è presente un intervallo di peso.
- 4 Premere il tasto JET START. La funzione si avvia.

Consigli e suggerimenti:

- Premere nuovamente il tasto funzione per modificare il tipo di ricetta.

TIPO DI ALIMENTI	PESO
S01 Ammorbidire  Burro	50g - 500g
S02 Ammorbidire  Gelato	100g - 1000g
S03 Ammorbidire  Formaggio spalmabile	50g - 500g
S04 Ammorbidire  Succo di frutta congelato	250g - 1000g



FONDERE

Il forno può fondere gli alimenti in base al peso inserito. Una selezione di ricette automatiche con valori preimpostati per offrire risultati di cottura ottimali.

- 1 Premere il tasto Melt (ammorbidire).
- 2 Premere ripetutamente il tasto Melt (ammorbidire) o il tasto +/- per selezionare la ricetta desiderata (vedere la tabella riportata di seguito).
- 3 Premere il tasto JET START per confermare la ricetta e premere il tasto +/- per selezionare il peso, se nella tabella è presente un intervallo di peso.
- 4 Premere il tasto JET START. La funzione si avvia.

Consigli e suggerimenti:

- Premere nuovamente il tasto funzione per modificare il tipo di ricetta.

TIPO DI ALIMENTI			PESO
L01	Fondere	 Burro	50g - 500g
L02	Fondere	 Cioccolato	100g - 500g
L03	Fondere	 Formaggio	50g - 500g
L04	Fondere	 Marshmallow	100g - 500g

LIEVITAZIONE DELLA PASTA

La funzione consente di far lievitare l'impasto del pane:

- 1 Riempire un recipiente con 200 ml di acqua.
- 2 Posizionare il recipiente direttamente al centro della cavità.
- 3 Premere il pulsante di lievitazione Impasto.
- 4 Premere il tasto JET START. La funzione si avvia.

Dopo 5 min. di riscaldamento dell'acqua, il display visualizza "Add" (aggiungi) (se non viene eseguita alcuna operazione per 2 min, l'apparecchio si riporta automaticamente in modalità Standby).

- 1 Aprire lo sportello, estrarre il recipiente, mettere l'impasto sul piatto rotante.
- 2 Chiudere lo sportello, premere il tasto JET START per avviare.

Consigli e suggerimenti:

Non aprire lo sportello durante il conto alla rovescia del tempo.

La luce del forno e la ventola sono spente e viene visualizzato solo il conto alla rovescia del tempo di cottura.

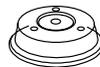
Il volume del recipiente deve essere pari ad almeno 3 volte quello dell'impasto.

MANTENERE IN CALDO

La funzione consente di mantenere calde le pietanze automaticamente.

Accessorio consigliato:

Coperchio per piatto (venduto separatamente)



- 1 Premere il tasto Keep Warm (mantieni caldo)
- 2 Premere ripetutamente il tasto Keep Warm (mantieni caldo) o il tasto +/- per selezionare il tempo desiderato (15, 30, 45 o 60 min), quindi premere il tasto JET START per avviare il processo di cottura.

Consigli e suggerimenti:

Il ciclo di mantenimento in caldo ha una durata di 15 min (predefinito 30 min), il tempo massimo è di 60 min.

Ad ogni ciclo di 15 min, il forno a microonde si accende per 1:30 min, quindi la lampada della cavità e la ventola si spengono e viene visualizzato solo il conto alla rovescia.

FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA

Per la modalità AUTO COOK (cottura automatica), non è necessario impostare il tempo e la potenza.

È sufficiente indicare il tipo di alimento che si desidera cucinare e il peso dello stesso.

- 1 Premere il tasto Cottura automatica.
- 2 Premere il tasto Auto Cook (cottura automatica) o il tasto +/- per selezionare la ricetta desiderata (numero 1-17).
- 3 Premere il tasto JET START per avviare il processo di cottura.

Nota: Premere nuovamente il tasto funzione per modificare il tipo di ricetta.

VISUALIZZAZIONE PREDEFINITA	CATEGORIE DI ALIMENTI	RICETTA	STATO INIZIALE	PESO	DURATA	PREPARAZIONE
P1	Piatto per riscaldare		Temperatura ambiente	250-1000g	2,5 - 7 min.	Disporre gli alimenti a temperatura ambiente in un piatto adatto al microonde. Selezionare la quantità necessaria. Mescolare e lasciare riposare 2-3 min dopo la cottura.
P2	Riscaldamento di porzioni surgelate		Surgelato	250-1000g	3 min. 10 sec. - 8 min.	Disporre la porzione surgelata in un piatto adatto per microonde. Selezionare la quantità necessaria. Mescolare e lasciare riposare 2-3 min dopo la cottura.
P3	Lasagne surgelate		Temperatura ambiente	500g	21.5 min.	Da congelato, posizionare una confezione di lasagne da 500 g circa sul piatto girevole e iniziare la cottura.
P4	MINISTRA		Temperatura di refrigerazione	1-4 tazze	2,5 - 10 min.	Dalla temperatura del frigorifero, inserire 1-4 tazze/1 tazza (300 g) di minestra in un piatto adatto al microonde. Coprire con pellicola e lasciare una piccola apertura di sfiato. Selezionare la quantità necessaria. Mescolare e lasciare riposare 2-3 min dopo la cottura.
P5	Pollo arrostito		Temperatura di refrigerazione	1000g	30 min.	Salare e pepare il pollo, aggiungere il mazzetto di timo, il limone tagliato a metà e l'aglio. Spennellare il pollo con burro, sale e pepe. Disporre nel piatto le verdure a piacere, come cipolle, carote, ecc. Aggiungere sale, pepe, timo e olio d'oliva, quindi disporre il pollo sulla superficie. Collocare il piatto con tutti gli alimenti, circa 1000 g, nel microonde.
P6	Pesce arrostito/alla griglia		Temperatura ambiente	250-1000g	15 - 34 min.	Disporre il pesce a temperatura ambiente in un piatto adatto al microonde. Selezionare la quantità necessaria. Mescolare e lasciare riposare 2-3 min dopo la cottura.
P7	Pizza fresca		Temperatura di refrigerazione	12in	17 min.	Preparare la pizza dal diametro di circa 30 cm (12 pollici) e condirla con formaggio e salsa di pomodoro. Disporre nel piatto e mettere nel microonde.
P8	Pizza surgelata		Surgelato	1-3 fette	1 min. 15 sec. - 3 min. 10 sec.	Disporre 1~3 fette di pizza surgelata nel piatto e collocarlo nel microonde.
P9	Patate al forno		Temperatura ambiente	1-4	5 - 20 min.	Lavare la patata, forarla con la forchetta, posarla sul piatto adatto al microonde e metterla nel microonde. Selezionare la quantità di patata necessaria. Mescolare e lasciare riposare 2-3 min dopo la cottura.
P10	Verdure fresche		Temperatura ambiente	1-4 tazze	1,5 - 4 min.	A temperatura ambiente. Disporre le verdure fresche in un piatto adatto al microonde. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua a 1-2 tazze, aggiungere 4 cucchiai d'acqua a 3-4 tazze. Coprire il piatto, lasciando uno spiraglio per la ventilazione. Mescola e lascia riposare 2-3 min dopo la cottura.
P11	Verdure surgelate		Surgelato	1-4 tazze	3 min - 8 min 40 s.	Disporre le verdure surgelate in un piatto adatto al microonde e aggiungere 2-4 cucchiai d'acqua. Coprire con pellicola e lasciare una piccola apertura di sfiato. Mescola e lascia riposare 2-3 min dopo la cottura.
P12	Popcorn		Temperatura ambiente	100g	2,5 min.	Posizionare i popcorn per microonde sul piatto rotante e metti solo un sacchetto alla volta per la cottura automatica. (Note: se si utilizzano 100 g di chicchi di popcorn crudi, metterli in una ciotola di vetro per microonde e coprire con il coperchio, utilizzare la funzione di cottura manuale a microonde, impostare la massima potenza con il tempo di cottura suggerito di 4:30 minuti. Quando si apre il coperchio, fare attenzione di vapore caldo)

P13	Bevanda		Temperatura ambiente	1-2 tazze	2 - 4 min.	A temperatura ambiente. Versare 1-2 tazze di bevanda nel contenitore e metterlo nel microonde.
P14	Latte caldo		Temperatura ambiente	150ml	40 Sec.	Versare 150ml di latte a temperatura ambiente nel recipiente e metterlo nel microonde.
P15	Cupcake		Temperatura ambiente	8 tazze	26min.	Ingredienti: - Margarina 170 g, - Zucchero 170 g, - Uova 3, - Farine 227 g, - Lievito in polvere 7 g, - Un pizzico di sale, Mettere le uova e lo zucchero in un contenitore e mescolare per 2-3 min. Aggiungere la farina, il lievito, l'acqua, il burro e versare il composto nei pirottini. Disporre le tazze intorno al piatto rotante per assicurarsi che si riscaldino in modo uniforme.
P16	Biscotti al cioccolato		Temperatura ambiente	11pc@ 15g	14 min.	Mettere la miscela per biscotti al cioccolato al centro di un piatto adatto al microonde (11 pezzi per circa 1 batch, circa 15 g).
P17	Yogurt		Temperatura ambiente	1000g	5 ore 20 min	Utilizzare acqua bollita per pulire il contenitore. Usare 1000 ml di latte, con uno starter per yogurt resistente al calore si ottiene un risultato migliore. È possibile sostituire lo starter per yogurt con yogurt in proporzione di 1 g a 15 g. Aggiungere quindi 50 g di zucchero. Coprire il contenitore durante la cottura. Non aprire lo sportello durante il conto alla rovescia.



PULIZIA AUTOMATICA

Il ciclo di pulizia automatica permette di pulire la cavità del forno a microonde e di rimuovere gli odori sgradevoli.

Prima di avviare il ciclo:

- 1 Porre 300 ml di acqua in un recipiente (vedere le raccomandazioni nella sezione "Consigli e suggerimenti").
- 2 Posizionare il recipiente direttamente al centro della cavità.
Per avviare il ciclo:

- 1 Premere il pulsante Auto Clean, la durata del ciclo di pulizia sarà visibile sul display.
- 2 Premere il pulsante Jet Start per avviare la funzione (la lampada della cavità e la ventola si spengono al termine del ciclo di riscaldamento dell'acqua e viene visualizzato il conto alla rovescia).

Quando il ciclo è terminato:

- 1 Premere il tasto STOP.
- 2 Rimuovere il recipiente.
- 3 Per pulire le superfici interne, utilizzare un panno morbido o una salvietta di carta con un detergente delicato.

 Consigli e suggerimenti:

- Per un migliore risultato di pulizia, si consiglia di utilizzare un contenitore con un diametro di 17-20 cm e un'altezza inferiore a 6,5 cm.
- Si consiglia di utilizzare un contenitore di materiale plastico leggero adatto al microonde.
- Poiché il contenitore sarà caldo al termine del ciclo di pulizia, utilizzare un guanto resistente al calore quando si estrae il contenitore dal microonde.
- Per un migliore effetto pulente e per eliminare gli odori sgradevoli, aggiungere all'acqua un po' di succo di limone o di aceto.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

- * Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente. Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.
- * Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire i potenziali danni all'ambiente e alla salute.
- * Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- * Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia.
- * Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
- * Prima della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.



Specifiche tecniche

Descrizione dati	MWP 295 B
Alimentazione tensione	230-240V~50 Hz
Potenza di ingresso microonde	1400W
Potenza operativa del grilletto	1250W
Potenza del vento caldo	2300W
Potenza delle microonde	900W
Frequenza delle microonde	2450MHz
Dimensioni del prodotto(HxWxD)	300 x 539 x 497 mm
Dimensioni della cavità interna(HxWxD)	240 x 358 x 343 mm
Peso netto	22.5kg

COOK 29

MWP 295 B

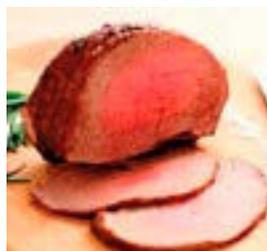
Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



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 ومكونات الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu



Whirlpool

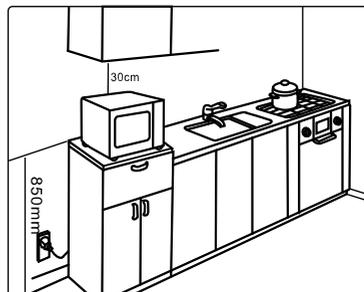
SENSING THE DIFFERENCE

For a complete user guide, please search docs.whirlpool.eu.

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.



- * 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.

VEILIGHEID

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.**

VEILIGHEIDSMATREGELEN

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 microgolvenenergie 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. 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:

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

VOORZICHTIG

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 zodat er geen kans is op brandwonden. Raadpleeg altijd een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel bereidt of opwarmt. Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdt.

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

ACCESSOIRES

- * Er zijn verschillende 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 metaalhoudende accessoires in aanraking komen met de binnenkant van de magnetron, terwijl de magnetron werkt, kunnen er vonken overschieten die de magnetron zouden kunnen beschadigen.
- * Metalen houders voor eten en drinken zijn niet toegestaan bij bereiding in de magnetron.
- * Voor betere kookprestaties wordt aangeraden om de accessoires in het midden van de platte schijf te plaatsen.

GLAZEN DRAAIPLATEAU

Gebruik het glazen draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spatten, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



PLATEAUDRAGER

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

- Plaats de plateaudrager in de oven.





BOVENSTE GRILROOSTER

Gebruik het BOVENSTE GRILROOSTER om het voedsel te bereiden met de Grill-functie.

- Plaats het BOVENSTE GRILROOSTER binnen het glazen-draaiplateau.



ONDERSTE CONVECTIEROOSTER

Gebruik het ONDERSTE CONVECTIEROOSTER om het voedsel te bereiden met de CONVECTIE-functie.

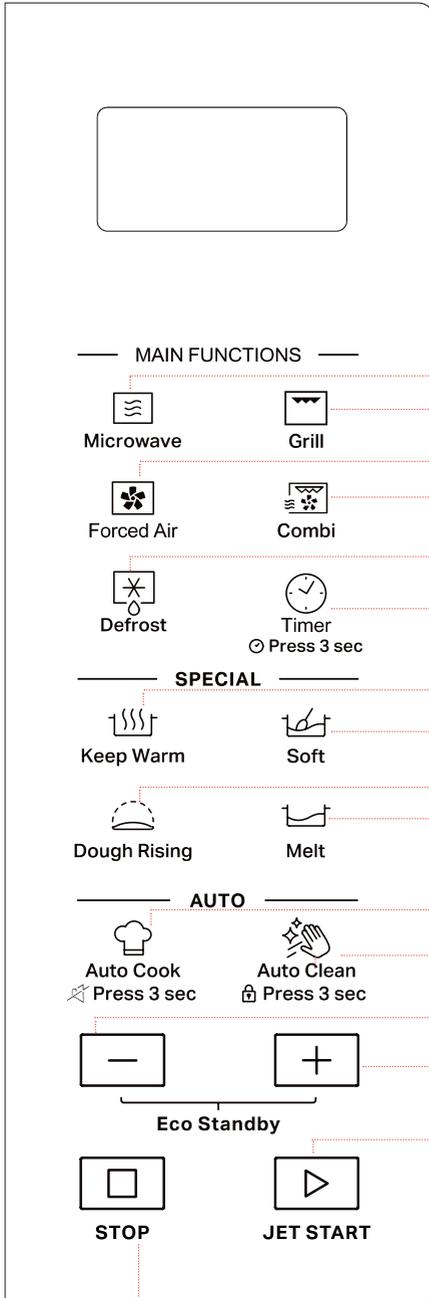
- Plaats het ONDERSTE CONVECTIEROOSTER binnen het glazendraaiplateau.

KOOKGEREI	MAGNETRON	GRILL	CONVECTIE	COMBINATIE
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Magnetron-veilig plastic bord	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen schaal	Nee	Ja	Ja	Nee
Metalen rooster	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie en bakjes van folie	Nee	Ja	Ja	Nee

ONDERHOUD EN REINIGING

- * Als de magnetron niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het oppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- * Gebruik geen schuurponsjes, schuurmiddelen, sponsjes van staalwol, ruwe doeken e.d.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de magnetron beschadigen. Gebruik een doek met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Spuit het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier.
- * Gebruik een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel om de binnenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.
- * Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.
- * De magnetron moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.
- * Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.
- * Sproei niet rechtstreeks op de magnetron.
- * Deze magnetron is ontworpen om kookcycli rechtstreeks uit te voeren met een geschikte voedselhouder in een volledig plat gedeelte.
- * Zorg ervoor dat zich geen vet of voedseldeeltjes ophopen rond de deur en de inlaatbeschermplaten op de zijwanden van de ovenruimte.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



- 1** Microwave (Magnetron)
Gebruik deze toets om een magnetronfunctie te selecteren.
- 2** Grill
Gebruik deze toets om een grillfunctie in te stellen.
- 3** Forced Air (Hetelucht)
Gebruik deze toets om bereidingsprogramma's met hetelucht in te stellen.
- 4** Combi
Gebruik deze toets om één van de drie combinatie-instellingen te selecteren.
- 5** Defrost (Ontdooien)
Gebruik deze toets om ontdooiprogramma's in te stellen.
- 6** Timer
Gebruik deze toets om de timerfunctie in te stellen
3 OPTIE: Instellen van klok door 3 sec. indrukken.
- 7** Keep Warm (Warmhouden)
Gebruik deze toets om de warmhoudfunctie in te stellen.
- 8** Soft (Zacht)
Gebruik deze toets om programma's voor zacht laten worden in te stellen.
- 9** Dough Rising (Deeg rijzen)
Gebruik deze toets om de functie deeg rijzen in te stellen.
- 10** Melt (Smelten)
Gebruik deze toets om smeltprogramma's in te stellen
- 11** Auto Cook (Auto-bereiding)
Gebruik deze toets om het menu met automatische recepten te openen.
10 OPTIE: Stilzetten AAN/UIT door 3 sec. indrukken
- 12** Auto Clean (Automatische reiniging)
Gebruik deze toets om de automatische reinigingsfunctie in te stellen.
13 OPTIE: Instellen van paneelvergrendeling door 3 sec. indrukken
- 13** +/-
Gebruik deze toets om de menucode voor gerechten, kloktijd en gewicht in te voeren.
14 OPTIE: Eco Standby-modus door tegelijk te drukken op +/- om Eco Standby-modus in/uit te schakelen.
- 14** JET START (Snelstart)
Gebruik deze toets om de bereiding te starten of 30 sec Quick Start tijdens de stand-by modus, of om een selectie te bevestigen.
- 15** STOP
Gebruik deze toets om de bereiding te stoppen.

OPMERKING: U kunt het beschermende folie van het aanraakscherm verwijderen als u wilt.

BESCHRIJVING DISPLAY



- ① Symbool Grill
- ② Symbool Magnetron
- ③ Symbool Paneelvergrendeling
- ④ Symbool Hoeveelheid
- ⑤ Symbool Hetelucht
- ⑥ Symbool Menu
- ⑦ Symbool Onderste Rooster
- ⑧ Symbool Bovenste Rooster
- ⑨ Symbool Klok/Tijd
- ⑩ Symbool Gewicht
- ⑪ Symbool Magnetronvermogen (Watt)
- ⑫ Symbool Temperatuur



STAND-BY MODUS

De oven staat in de Stand-by modus als de klok wordt weergegeven. Als de klok niet is ingesteld, verschijnt er ':' op het display (zonder te knipperen).

ECO STAND-BY: Deze functie wordt ingesteld om stroom te besparen. Tijdens de Stand-by modus kunt u tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" drukken om de ECO STANDBY-modus te openen. In de stand-by modus geeft het display gedurende 10 seconden de tijd weer of ":", en gaat daarna over op de ECO STANDBY-modus. Druk de twee toetsen nogmaals tegelijk in om de modus te verlaten.



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze automatische beveiliging wordt één minuut nadat de oven teruggekeerd is in de "Stand-by modus" geactiveerd.

Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders wordt op het display "door" (deur) weergegeven.

door



DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:

Wanneer u de deur opent, wordt de bereiding onderbroken. Door de deur te openen kan de bereiding worden onderbroken om het voedsel te controleren, voedsel toe te voegen, om te draaien of door te roeren. Druk eenmaal op de toets STOP om de bereiding te stoppen.

De bereiding hervatten:

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 kunt u het volgende doen:

Haal het voedsel uit de oven, sluit de deur en druk op de toets STOP.

Wanneer de bereiding klaar is:

Op het display verschijnt "End" (Einde). Er klinkt eenmaal per minuut een akoestisch piepsignaal gedurende 10 minuten.

Het lampje in de oven is UIT, de ventilator is AAN gedurende drie minuten.



VOEDSEL TOEVOEGEN / DOORROEREN / OMDRAAIEN

Afhankelijk van de geselecteerde functie kan het nodig zijn om voedsel toe te voegen / door te roeren / om te draaien tijdens de bereiding. In deze gevallen onderbreekt de oven de bereiding en wordt u gevraagd de benodigde handeling uit te voeren.

Wanneer dit gevraagd wordt, moet u:

* Open de deur.

* Voedsel toevoegen, doorroeren of omdraaien (afhankelijk van de gevraagde handeling).

* De deur sluiten en de magnetron weer starten door op de toets JET START te drukken.

Opmerkingen:

Als u op JET START drukt zonder eerst de deur te openen, begint de bereiding niet opnieuw.

Als u niet binnen 2 minuten actie onderneemt, dan stopt de bereiding en gaat de oven in de stand-by modus - bij ADD, TURN, STIR (TOEVOEGEN, OMDRAAIEN, DOORROEREN).

Als u niet binnen 5 minuten actie onderneemt, dan stopt de bereiding en gaat de oven in de stand-by modus - bij ADD+TURN, ADD+STIR, OPEN (TOEVOEGEN+OMDRAAIEN, TOEVOEGEN+DOORROEREN, OPENEN).



STILZETTEN AAN/UIT

Houd AUTO COOK (Automatische bereiding) 3 seconden ingedrukt om deze functie te activeren, en houd hem nogmaals 3 seconden ingedrukt om hem uit te schakelen.



PANEELVERGREDELING

De paneelvergrendeling schakelt de toetsen van het toetsenblok uit, om onbedoeld gebruik van de magnetron te voorkomen.

- 1 Houd in de stand-by de toets Auto Clean (Automatisch reinigen) 3 seconden ingedrukt om deze functie te activeren. Het symbool LOCK (Vergrendeld) verschijnt op het display.
- 2 Houd de toets nogmaals 3 seconden ingedrukt om deze functie uit te schakelen.

OPMERKING: Als er een toets voor een bereidingsfunctie wordt aangeraakt als de paneelvergrendeling actief is, dan klinkt er een toon.



TIMER

De functie Bereidingstimer werkt als een kookwekker. Instellen:

- 1 Druk op de toets Timer/Clock.
- 2 Druk op de toets +/- om de gewenste tijd in te stellen.
- 3 Druk op de START-toets. Wanneer de ingestelde tijd afloopt, klinkt de toon 'einde timer'.
- 4 Wanneer het aftellen van de timer verstrenken is op het display, drukt u op CANCEL (Annuleren) om de timer te annuleren.

OPMERKING: De timer start of stopt de magnetron niet. De functie kan alleen worden ingesteld in de stand-by modus.



KLOK

De klok van uw apparaat instellen:

- 1 Houd in de stand-by de toets Timer 3 seconden ingedrukt, en ga vervolgens naar de klokinstelling.
- 2 Druk op de toets +/- om het uur in te stellen.
- 3 Druk op JET START om het uur te bevestigen.
- 4 Druk op de toets + / - om de minuten in te stellen.
- 5 Druk nogmaals op JET START om de klok op te slaan.

Tips en suggesties:

- Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, verschijnt "24Hr" ("24" knipperend) op het scherm. Gebruik +/- om te wisselen tussen de 24- of 12-uursklok binnen 10 seconden en druk op JET START (Snelstart) om te bevestigen; vervolgens verschijnt "12:00" op het scherm.
- Druk tijdens het instellen van de bereiding op de toets STOP om dit programma te annuleren.

- Als u na het instellen van de bereiding in 1 minuut niets doet, dan keert het systeem automatisch terug naar de stand-by modus.
- Als de klok niet correct is ingesteld, dan geeft het display " : " weer.



SNELSTART

Met deze functie kunt u de oven snel starten. Druk eenmaal op de knop JET START (Snelstart), de oven gaat automatisch werken op vol vermogen. Tijdens de bereiding drukt u op JET START (Snelstart) om tijd toe te voegen. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.



Tips en suggesties:

Tijdens de bereiding kan de bereidingsfunctie niet worden veranderd, maar wel de bereidingstijd.

Druk op de toets +/- om de bereidingstijd te veranderen. Of druk eenmaal op de toets JET START (Snelstart) om de bereidingstijd te verlengen met 30 seconden.



MAGNETRON

Om voedsel te bereiden met alleen magnetronvermogen, drukt u meerdere keren op de magnetrontoets of drukt u op de toets +/- om het vermogen te selecteren; druk op +/- om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.

Aanbevolen
accessoire:



Deksel voor bord
(apart verkrijgbaar)

- 1 Druk op de magnetrontoets. Het standaard vermogen (750W) wordt weergegeven op het display en het wachtsymbool begint te knipperen.
- 2 Druk meerdere keren op de magnetrontoets of druk op +/- om het juiste vermogen te selecteren, en druk vervolgens op de toets JET START (Snelstart).
- 3 Druk op +/- om de bereidingstijd in te stellen, en druk op de toets JET START (Snelstart) om de bereiding te starten.

OPMERKING: Als u het vermogen wilt veranderen, druk dan nogmaals op de magnetrontoets; het gewenste vermogen kan worden geselecteerd volgens de onderstaande tabel.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
90 W	Zacht laten worden van ijs, boter en bevroren sap, warmhouden.
160 W	Ontdooien.
350 W	Smelten van boter, marshmallows, chocolade
500 W	Voorzichtig bereiden van bijv. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van stoofschotels.
650 W	Bereiden van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
750 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
900 W	Opwarmen 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 vermogen kiezen.



GRILL

Deze functie gebruikt een krachtige grill om het gerecht een bruin korstje te geven voor een gegratineerd effect.

Met de grillfunctie kunt u voedsel als toast, kaas, sandwiches, aardappelkroketjes, worstjes en groenten een bruin korstje geven.

Aanbevolen
accessoire:



BOVENSTE
GRILROOSTER

- 1 Druk op de Grill-toets. De standaardduur (0:30) seconden wordt weergegeven op het display en de symbolen "Grill" en "Bovenste rooster" gaan branden.
- 2 Druk op +/- om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op JET START (Snelstart) om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Voedsel als kaastosti's, biefstuk en worstjes moet u op het rooster plaatsen.
- Zorg ervoor dat het gebruikte kookgerei hittebestendig is wanneer u deze functie gebruikt.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.
- Let erop dat u het grillelement niet aanraakt.
- De bereidingstijd kan nog steeds worden veranderd als de bereiding al gestart is.
- Druk op de toets +/- om de bereidingstijd te veranderen. Of druk eenmaal op de toets JET START (Snelstart) om de bereidingduur te verlengen met 30 seconden.



CONVECTIE

Gebruik de functie Convection voor het bereiden van gerechten als taart, muffins, koekjes, meringues, bevroren broodjes. Het voorverwarmen van de lege oven zorgt ervoor dat de oven heet is voordat u het voedsel plaatst.

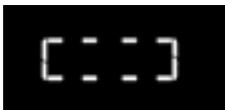
Aanbevolen
accessoire: Onderste
rooster



- 1 Druk op de toets Convection (Convection); de symbolen "Convection", "Onderste rek" en "Grill" gaan branden.
- 2 Druk meerdere keren op de toets Convection (Convection) of druk op +/- om de temperatuurwaarde aan te passen. Druk vervolgens op JET START (Snelstart) om te bevestigen.
- 3 "Pre-heat" (Voorverwarmen) gaat knipperen op het scherm. Druk op JET START (Snelstart) om het voorverwarmen te bevestigen.



Nadat u op JET START (Snelstart) heeft gedrukt om te bevestigen, verschijnt er een animatie op het display om aan te geven dat de oven bezig is met voorverwarmen.



Opmerking: U kunt het voorverwarmen overslaan door op de toets +/- te drukken wanneer "Pre-heat" (Voorverwarmen) knippert op het display; dan gaat u direct door naar het instellen van de bereidingstijd.

Opmerking: Nadat de temperatuur is bereikt, verschijnt "Add Food" (Voedsel toevoegen) op het display. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur. Op het display verschijnt de modus Bereidingstijd.

- 4 Druk op de toets +/- om de bereidingstijd in te stellen, en druk op JET START (Snelstart) om de bereiding te starten.

 Tips en suggesties:

Wanneer ADD FOOD (Voedsel toevoegen) op het display verschijnt nadat de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, dan blijft de oven gedurende 30 minuten warm, ook als de deur niet wordt geopend, waarna hij terugkeert naar de status INACTIEF. Als de deur geopend is, moet de gebruiker het voedsel binnen 1 minuut in de oven zetten, anders gaat de oven over op de status Inactief.



COMBI

Met de functie combinatiebereiding kunt u voedsel bereiden met de oven en de magnetron, tegelijkertijd of na elkaar; en met convector en magnetron tegelijkertijd of na elkaar.

- 1 Druk eenmaal op de toets Combi, op het display verschijnt "CO_1", en de symbolen GRILL en MAGNETRON gaan branden, samen met het accessoire-symbool BOVENSTE ROOSTER.

Druk tweemaal op de knop Combi of druk op de knop +/-, op het display verschijnt "CO_2" en de symbolen GRILL, MAGNETRON en BOVENSTE ROOSTER

Druk tweemaal op de knop Combi of druk op de knop +/-, op het display verschijnt "CO_2" en de accessoire-symbolen GRILL, MAGNETRON en BOVENSTE ROOSTER gaan aan.

Druk vervolgens op JET START (Snelstart) om te bevestigen. U gaat door naar het instellen van de bereidingstijd.

Druk op de toets +/- om de bereidingstijd in te stellen, en druk op JET START (Snelstart) om de bereiding te starten.

- 2 Druk driemaal op de toets Combi of druk tweemaal op de toets +/- . Op het display verschijnt "CO_3" en de symbolen "Convectie", "Grill" en "Magnetron" gaan branden, samen met het symbool "Onderste rooster". U gaat naar de parameterselectie voor COMBI CONVECTION (Combi convector).

Druk op JET START (Snelstart) om te bevestigen.

Druk op de toets +/- om de temperatuurwaarden in te stellen, beginnend vanaf 170 graden.

Druk op JET START (Snelstart) om de temperatuur te bevestigen.

Druk op de toets +/- op het toetsenblok om de bereidingstijd in te stellen, beginnend vanaf de standaardtijd.

Druk op JET START (Snelstart) om de bereidingstijd te bevestigen en de bereiding te starten.

OPMERKING:

Het verschil tussen Combi Grill 1 en Combi Grill 2 zit in de verhouding tussen de bereidingstijd van de magnetron en de grill, zoals hieronder vermeld wordt

COMBI	BEREIDINGSTIJD		GEBRUIK
	MAGNETRON	Grill	
CO_1	30%	70%	Gratineren van fruit, aardappelen
CO_2	55%	45%	Pudding, omelet, gepofte aardappelen, kip en aardappelgratin



ONTDOOIEN

De oven kan rood vlees, kip en voedsel ontdooien op het gewicht dat u invoert. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch aangepast wanneer het gewicht van het te ontdooien voedsel is ingevoerd.

- 1 Druk op de toets Defrost (Ontdooien).
- 2 Druk meerdere keren op de toets Defrost (Ontdooien) of op de toets +/- om de voedselcategorie te selecteren in de onderstaande tabel en druk op JET START (Snelstart) om te bevestigen.
- 3 Voor d01 drukt u op de toets +/- om de bereidingstijd in te stellen en drukt u op de toets JET START (Snelstart) om te starten.

Voor d02~d04 drukt u op de toets +/- om het gewicht in te stellen en drukt u op JET START (Snelstart) om te starten.

TYPE VOEDSEL	GEWICHT	TIPS
d01	Handmatig ontdooien	---
d02	 Vlees	100g-2000g Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees.
d03	 Gevogelte	100g-2000g Hele kip, stukken of filets.
d04	 Vis	100g-2000g Hele stukken of visfilet.

Tips en suggesties:

- Voor het beste resultaat adviseren wij om het voedsel rechtstreeks op de bodem van de oven te ontdooien.
- Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18 °C), moet een lager gewicht voor het voedsel worden gekozen.
- Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18 °C), moet een hoger gewicht voor het voedsel worden gekozen.
- Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien.



ZACHT

De oven kan voedsel zacht laten worden op het gewicht dat u invoert. De oven heeft een selectie van automatische recepten met vooringestelde waarden voor optimale bereidingsresultaten.

- 1 Druk op de toets Soft (Zacht laten worden).
- 2 Druk meerdere keren op de toets Soft (Zacht laten worden) of op de toets +/- om het gewenste recept te selecteren (zie de tabel hieronder).
- 3 Druk op de toets JET START (snelstart) om het recept te bevestigen en druk op de toets +/- om het gewicht te selecteren als er een gewichtsbereik in de tabel staat.
- 4 Druk op de toets JET START (Snelstart). De functie start.

Tips en suggesties:

- Druk nogmaals op de functietoets om het type recept te veranderen.

TYPE VOEDSEL	GEWICHT
S01	Zacht laten worden  Boter 50g-500g
S02	Zacht laten worden  Ijs 100g-1000g
S03	Zacht laten worden  Roomkaas 50g-500g
S04	Zacht laten worden  Bevroren sap 250g-1000g



SMELTEN

De oven kan voedsel laten smelten op het gewicht dat u invoert. De oven heeft een selectie van automatische recepten met vooringestelde waarden voor optimale bereidingsresultaten.

- 1 Druk op de toets Melt (Smelten).
- 2 Druk meerdere keren op de toets Melt (Smelten) of op de toets +/- om het gewenste recept te selecteren (zie de tabel hieronder).
- 3 Druk op de toets JET START (snelstart) om het recept te bevestigen en druk op de toets +/- om het gewicht te selecteren als er een gewichtsbereik in de tabel staat.
- 4 Druk op de toets JET START (Snelstart). De functie start.

Tips en suggesties:

- Druk nogmaals op de functietoets om het type recept te veranderen.

TYPE VOEDSEL			GEWICHT
L01	Smelten	 Boter	50g-500g
L02	Smelten	 Chocolade	100g-500g
L03	Smelten	 Kaas	50g-500g
L04	Smelten	 Marshmallows	100g-500g



LATEN RIJZEN VAN DEEG

Met deze functie kunt u brooddeeg laten rijzen:

- 1 Doe 200 ml water in een bak. Plaats de bak direct in het midden van de ovenruimte.
- 2 Druk op de knop Dough Rising (Deeg rijzen).
- 3 Druk op de toets JET START (Snelstart).
- 4 De functie start.

Na 5 minuten verwarmen van het water verschijnt "Add" (Toevoegen) op het display (als er geen handeling plaatsvindt binnen 2 minuten, keert de oven automatisch terug naar de stand-by).

- 1 Open de deur, verwijder de bak en leg het deeg op het draaiplateau.
- 2 Sluit de deur en druk op de toets JET START (Snelstart) om te starten.

Tips en suggesties:

Doe de deur niet open tijdens het aftellen van de tijd.

Het lampje en de ventilator zijn uit, alleen het aftellen van de bereidingstijd wordt weergegeven.

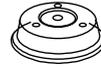
Het volume van de bak moet ten minste 3 keer dat van het deeg zijn.

WARMHOUDEN

Met deze functie kunt u uw gerechten automatisch warm houden.

Aanbevolen accessoire:

Deksel voor bord (apart verkrijgbaar)



- 1 Druk op de toets Keep Warm (Warmhouden).
- 2 Druk meerdere keren op de toets Keep Warm (Warmhouden) of op de toets +/- om de tijd te selecteren (15, 30, 45 of 60 min), en druk op de toets JET START (Snelstart) om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

De cyclus Keep Warm (Warmhouden) duurt 15 minuten (standaard 30 minuten), de maximale tijd is 60 minuten.

Tijdens elke cyclus van 15 minuten wordt de magnetron gedurende 1:30 min. ingeschakeld, het lampje en de ventilator zijn uit, alleen het aftellen van de bereidingstijd wordt weergegeven.



AUTOMATISCHE BEREIDING

In de modus AUTO COOK (Automatische bereiding) is het niet nodig om de tijd en het vermogen in te stellen.

U hoeft alleen het type voedsel dat u wilt bereiden aan te geven en het gewicht hiervan.

- 1 Druk op de Auto Cook-toets.
- 2 Druk op de Auto Cook-toets of op de toets +/- om het gewenste recept te selecteren (nummer 1-17)
- 3 Druk op de toets JET START (Snelstart) om de bereiding te starten.

Opmerking: Druk nogmaals op de functietoets om het type recept te veranderen.

DISPLAY DEFAULT	VOEDINGSGROEPEN	RECEPT	BEGINTOESTAND	GEWICHT HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
P1	Diner opnieuw opwarmen		Kamertemperatuur	250-1000g	2,5 - 7 min.	Plaats het voedsel op kamertemperatuur in een magnetronbestendige schaal. Selecteer het benodigde gewicht. Laat 2-3 rusten na het opwarmen.
P2	Opwarmen ingevroren portie		Ingevoren	250-1000g	3 min. 10 sec. - 8 min.	Plaats de ingevroren portie in een magnetronbestendige schaal. Selecteer het benodigde gewicht. Laat 2-3 rusten na het opwarmen.
P3	Ingevoren lasagne		Kamertemperatuur	500g	21,5 min.	Plaats een zak bevroren lasagne van ongeveer 500 g op het draaiplateau en begin met de bereiding
P4	SOEP		Koelkasttemperatuur	1-4 koppen	2,5 - 10 min.	Plaats 1-4 koppen/1 kop (300g) soep op koelkasttemperatuur in een magnetronbestendige schaal. Dek af met plastic folie en prik hier gaatjes in. Selecteer de betreffende hoeveelheid. Roer door en laat 2-3 min. rusten na het bereiden.
P5	Gebraden kip		Koelkasttemperatuur	1000g	30 min.	Doe zout en peper in de binnenzijde van de kip, voeg het bosje tijm, de halve citroen en de knoflook toe. Bestrijk het oppervlak van de kip met de boter, zout en peper. Plaats uw favoriete groenten, zoals uien, wortelen, enz. op de plaat. Voeg zout, peper, tijm en olijfolie toe en leg de kip erop. Plaats de plaat met alle ingrediënten, 1000g in totaal, in de magnetron.
P6	Gebakken/gegrilde vis		Kamertemperatuur	250-1000g	15 - 34 min.	Plaats de vis op kamertemperatuur in een magnetronbestendige schaal. Selecteer het benodigde gewicht. Laat 2-3 rusten na het bereiden.
P7	Verse pizza		koelkasttemperatuur	12in	17 min.	Bereid uw favoriete verse pizza van 30 cm en doe er kaas of saus op. Leg op de plaat en doe in de magnetron.
P8	Diepvriespizza		Ingevoren	1-3 punten	1 min. 15 sec. 3 min. 10 sec.	Leg 1~3 stukken diepvriespizza op de plaat en doe in de magnetron.
P9	Gepofte aardappelen		Kamertemperatuur	1-4	5 - 20 min.	Was de aardappel, prik erin met een vork, doe in een magnetronbestendige schaal en plaats in de magnetron. Selecteer de betreffende hoeveelheid aardappelen. Laat 2-3 rusten na het bereiden.
P10	Verse groenten		Kamertemperatuur	1-4 koppen	1,5 - 4 min.	Vanaf kamertemperatuur. Plaats de verse groenten in een magnetronbestendige schaal. Voeg aan een hoeveelheid van 1-2 kopjes 2 eetlepels water toe, bij een hoeveelheid van 3-4 kopjes voegt u 4 eetlepels water toe. Dek de schaal af en laat een luchtgaatje open. Roer door en laat 2-3 minuten rusten na het bereiden.
P11	Diepvriesgroenten		Ingevoren	1-4 koppen	3 min. - 8 min. 40 sec.	Plaats diepvriesgroenten in een magnetronbestendige schaal en voeg 2-4 el water toe. Dek af met plastic folie en prik hier gaatjes in. Roer door en laat 2-3 minuten rusten na het bereiden.
P12	Popcorn		Kamertemperatuur	100g	2,5 min.	Plaats de Magnetron Popcorn op het draaiplateau en plaats slechts één zak tegelijk voor Auto Cook.
P13	Dranken		Kamertemperatuur	1-2 koppen	2 - 4 min.	(Opmerkingen: als u 100 g rauwe popcornpitten gebruikt, doe deze dan in een glazen kom die geschikt is voor de magnetron en dek af met het deksel, gebruik de handmatige kookfunctie van de magnetron, stel het volledige vermogen in met de voorgestelde kooktijd van 4:30 min. Wees voorzichtig bij het openen van het deksel van hete stoom)

P14	Warme melk		Kamertemperatuur	150ml	40 Sec.	Schenk 150 ml melk op kamertemperatuur in de beker en zet in de magnetron.
P15	Cupcakes		Kamertemperatuur	8 stuks;	26 min.	Ingrediënten: - Margarine 170 g, - Suiker 170 g, - Eieren 3, - Meel 227 g, - Bakpoeder 7 g, - Een snuffje zout, Doe de eieren en suiker in een kom en roer 2-3 min. Voeg bloem, bakpoeder, water en boter toe en doe het mengsel in de vormpjes. Verdeel de vormpjes over het draaiplateau zodat ze gelijkmatig worden verwarmd.
P16	Chocoladekoekjes		Kamertemperatuur	11 stuks van 15g	14 min.	Doe de mix voor chocoladekoekjes in het midden van een magnetronbestendige schaal (1 batch van ongeveer 11 stuks, circa 15g per stuk).
P17	Yoghurt		Kamertemperatuur	1000g	5 uur 20 min	Gebruik gekookt water om de bak schoon te maken. Schenk 1000 ml melk in, gebruik een hittebestendige yoghurtstarter voor een beter resultaat. 1g yoghurtstarter kan ook worden vervangen door 15g yoghurt. Voeg vervolgens 50g suiker toe. Dek de bak af tijdens de bereiding. Doe de deur niet open tijdens het aftellen van de tijd.



AUTOMATISCHE REINIGING

Deze automatische reinigingscyclus helpt u de binnenkant van de magnetron te reinigen en onprettige geurtjes te verwijderen.

Voordat u de cyclus start:

- 1 Doe 300ml water in een bak (bekijk onze aanbevelingen in het gedeelte "Tips en suggesties" hieronder).
- 2 Plaats de bak direct in het midden van de ovenruimte.

Start de cyclus:

- 1 Druk op de toets Auto Clean (Automatische reiniging), de duur van de reinigingscyclus is zichtbaar op het display.
- 2 Druk op de toets JET START (Snelstart) om de functie te starten. (Het lampje en de ventilator zijn uit nadat de cyclus voor water opwarmen is afgerond, het aftellen van de timer wordt weergegeven.)

Wanneer de cyclus is afgerond:

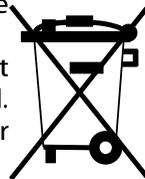
- 1 Druk op de toets Stop.
- 2 Verwijder de bak.
- 3 Gebruik een zachte doek of een stuk keukenrol met mild schoonmaakmiddel om de oppervlakken aan de binnenkant te reinigen.

Tips en suggesties:

- Voor een beter schoonmaakresultaat is het aan te raden om een bak te gebruiken met een diameter van 17-20cm, en een hoogte die lager is dan 6,5cm.
- Het wordt aanbevolen om een bak van licht plastic materiaal te gebruiken die magnetronbestendig is.
- Aangezien de bak heet zal zijn nadat de reinigingscyclus is voltooid, wordt aanbevolen om een hittebestendige handschoen te gebruiken wanneer u de bak uit de magnetron haalt.
- Voor een beter reinigend effect en het verwijderen van nare geurtjes voegt u wat citroensap of azijn toe aan het water.

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 295 B
Voedingsspanning	230-240V~50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1400W
Vermogen van de barbecue	1200W
Vermogen van de warme lucht	2200W
Uitgangsvermogen microgolf	900W
Frequentie van microgolven	2450MHz
Buitenmaat van het product(HxWxD)	300 x 539 x 497 mm
Afmetingen van de binnenholte(HxWxD)	240 x 358 x 343 mm
Nettogewicht	22.5kg

COOK 29

MWP 295 B

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 ومكثفة الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

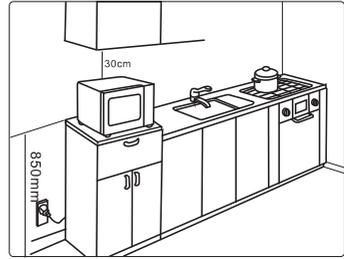
For a complete user guide, please search docs.whirlpool.eu.

INSTALAÇÃO

ANTES DE LIGAR

Coloque o microondas afastado de outras fontes de energia. Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá existir um espaço de, pelo menos, 30 cm por cima do microondas.

Não coloque o microondas no interior de um armário. Este microondas não se destina a ser colocado ou utilizado numa superfície de trabalho com distância inferior a 850 mm acima do nível do chão.



- * Verifique se a voltagem indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente elétrica da sua casa.
- * Coloque o microondas numa superfície estável e nivelada que seja suficientemente forte para suportar o microondas e os utensílios alimentares que venham a ser introduzidos no mesmo. Seja cuidadoso ao manusear o forno.
- * Certifique-se de que o espaço por baixo, por cima e em redor do forno microondas está vazio de modo a possibilitar um fluxo de ar adequado.
- * Certifique-se de que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta do forno microondas fecha perfeitamente contra o suporte da porta e se a junta interna da porta está danificada. Esvazie o forno microondas e limpe o interior com um pano húmido e macio.
- * Não ligue o aparelho se este possuir um cabo ou uma tomada elétrica danificada, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo ou a ficha elétrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques elétricos, incêndios ou outros perigos.
- * Não utilize uma extensão: Se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a um eletricitista ou um técnico qualificado que instale uma tomada próximo do aparelho.

AVISO:

- * **A utilização incorreta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque elétrico.**
- * **Consulte um eletricitista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o microondas se encontra devidamente ligado à terra.**

NOTA:

Antes de utilizar o microondas pela primeira vez, recomenda-se que remova a película protetora do painel de controlo e a braçadeira do cabo de alimentação.

DEPOIS DE LIGAR

- * O microondas só poderá ser ligado se a porta do mesmo estiver bem fechada.
- * Se o microondas estiver localizado perto de uma antena ou aparelho de TV ou rádio, pode provocar má receção e interferências.
- * A ligação deste aparelho à terra é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objetos devidos à inobservância deste requisito.
- * O fabricante não se responsabiliza por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.

SEGURANÇA

NORMAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente e guarde para consultas futuras

- * **Se os materiais dentro/fora do microondas entrarem em ignição ou se for produzido fumo, desligue o microondas e mantenha a porta do mesmo aberta. Desligue o cabo de alimentação ou desligue a energia elétrica no painel de fusíveis ou no disjuntor.**
- * **Não deixe o microondas sem vigilância, especialmente quando estiver a utilizar papéis, plásticos ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados para aquecer alimentos.**

AVISO:

- * **Se a porta ou selagens da porta estiverem danificadas, o microondas não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico qualificado.**

AVISO:

- * **É perigoso uma pessoa que não um técnico qualificado proceder a qualquer operação de assistência ou reparação, que envolva a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das microondas.**

AVISO:

- * **Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que podem explodir.**

AVISO:

- * **Quando o aparelho estiver a funcionar no modo de combinação, as crianças apenas devem usar o forno sob a supervisão de adultos devido às temperaturas geradas.**

AVISO:

- * O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do microondas.
- * As crianças com menos de 8 anos de idade não devem utilizar o aparelho a não ser sob supervisão contínua.
- * O microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de roupa e o aquecimento de almofadas de aquecimento, pantufas, panos húmidos e semelhantes podem causar ferimentos, a ignição destes produtos ou incêndio.
- * Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos sob supervisão ou se receberem instruções acerca da utilização segura do aparelho e percebam os riscos envolvidos.
- * Os procedimentos de limpeza e manutenção não devem ser efetuados por crianças a não ser que estas tenham mais de 8 anos de idade e se encontrem sob a supervisão de um adulto. As crianças pequenas devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- * Não utilize o seu forno microondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do microondas.

NOTA:

O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

- * Não deixe o microondas sem vigilância se estiver a utilizar uma grande quantidade de gordura ou de óleo pois poderá sobreaquecer e provocar um incêndio!
- * Não aqueça nem utilize materiais inflamáveis no interior ou perto do microondas. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.
- * Não utilize o seu forno microondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores ou outros materiais combustíveis. Tal poderá provocar um incêndio.
- * Não utilize químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de microondas foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não se destina a ser utilizado em laboratórios ou na indústria.
- * Não pendure nem coloque artigos pesados sobre a porta, pois tal poderá danificar a abertura e as dobradiças do microondas. Não utilize o puxador da porta para pendurar objetos.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

NOTA:

Se o microondas não funcionar, não chame a assistência antes de verificar os seguintes pontos:

- * Se a ficha está bem metida na tomada da parede.
- * Se a porta está bem fechada.
- * Verifique os fusíveis e certifique-se de que há energia elétrica em sua casa.
- * Verifique se o microondas possui uma boa ventilação.
- * Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o microondas.
- * Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o microondas.

Tudo isto servirá para evitar deslocações desnecessárias do técnico, as quais lhe serão cobradas.

Quando chamar a Assistência, indique o número de série e o número de modelo do microondas (consulte a etiqueta de assistência).

Consulte o seu livro de garantia para mais sugestões.

Se o cabo de alimentação necessitar de ser substituído, deverá sê-lo por um cabo original, o qual está disponível através do nosso serviço de assistência técnica. O cabo elétrico só deverá ser substituído por um técnico de assistência qualificado.

AVISO:

- * **A assistência apenas deve ser executada por um técnico qualificado.**
- * **Não retire nenhuma tampa.**

PRECAUÇÕES

GERAL

Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas, tais como:

- * Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- * Quintas;
- * Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- * Ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.

Não é permitido qualquer outro tipo de uso (por exemplo, divisões com aparelhos de aquecimento).

NOTA:

- * O aparelho não deverá ser ligado sem alimentos no microondas quando utilizar as microondas. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.
- * As aberturas de ventilação do microondas não deverão estar tapadas. O bloqueio de entradas de ar ou do exaustor poderá danificar o microondas e proporcionar maus resultados de cozedura.
- * Para testar o funcionamento do microondas, coloque um copo de água no seu interior. A água absorverá a energia das microondas e o microondas não será danificado.
- * Não armazene nem utilize este aparelho no exterior.
- * Não utilize este aparelho perto de um lava-loiça, numa cave húmida ou junto de uma piscina ou área similar.
- * Não utilize a cavidade para armazenar objetos.
- * Retire fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no microondas.
- * Não utilize o seu forno microondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.
- * Utilize luvas para fornos microondas para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do microondas e nas caçarolas após a cozedura.

LÍQUIDOS

POR ex., bebidas ou água. Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente.

Para evitar esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:

- * Evite utilizar recipientes estreitos com gargalos apertados.
- * Agite o líquido antes de colocar o recipiente no forno micro-ondas.
- * Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e, de seguida, mexa novamente antes de retirar o recipiente do forno micro-ondas.

CUIDADO

Depois de aquecer comida ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de escaldar ou de queimar. Para mais detalhes, consulte sempre um livro de receitas para micro-ondas. Especialmente se pretender cozinhar ou aquecer alimentos que contenham álcool. Certifique-se de que a tampa e a teta foram retiradas antes de aquecer.

ACESSÓRIOS E MANUTENÇÃO

ACESSÓRIOS

- * Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprá-los, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com micro-ondas.
- * Antes de cozinhar, certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno micro-ondas e permitem que as micro-ondas passem através deles.
- * Quando colocar alimentos e acessórios no forno micro-ondas, certifique-se de que não entram em contacto com o interior do forno.
- * Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas. Se acessórios com partes metálicas entrarem em contacto com o interior do forno micro-ondas, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o forno micro-ondas poderá ficar danificado.
- * Os recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos enquanto estiver a cozinhar no micro-ondas.
- * Para um melhor desempenho na cozedura, sugerimos que coloque os acessórios no meio da cavidade totalmente plana interior.

PRATO ROTATIVO DE VIDRO

Utilize o prato rotativo de vidro com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os respingos de líquidos e as partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.

- Coloque o prato rotativo de vidro no respetivo suporte.



SUPORTE DO PRATO ROTATIVO

Utilize o suporte do prato rotativo por baixo do prato rotativo de vidro. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no suporte do prato rotativo.

- Monte o suporte do prato rotativo no forno.





GRELHA ALTA PARA GRELHAR

Utilize a GRELHA ALTA PARA GRELHAR para cozinhar os alimentos na função Grill (Grelhador).

- Coloque a GRELHA ALTA PARA GRELHAR no interior do prato rotativo de vidro.



GRELHA BAIXA PARA CONVECÇÃO

Utilize a GRELHA BAIXA PARA CONVECÇÃO para cozinhar os alimentos na função CONVECTION (CONVECÇÃO)

- Coloque a GRELHA BAIXA PARA CONVECÇÃO no interior do prato rotativo de vidro.

UTENSÍLIOS DE COZINHA	MICRO-ONDAS	GRELHADOR	CONVECÇÃO	COMBINAÇÃO
Vidro refratário	Sim	Sim	Sim	Sim
Vidro não refratário	Não	Não	Não	Não
Cerâmica refratária	Sim	Sim	Sim	Sim
Prato de plástico para micro-ondas	Sim	Não	Não	Não
Papel de cozinha	Sim	Não	Não	Não
Tabuleiro de metal	Não	Sim	Sim	Não
Grelha de metal	Não	Sim	Sim	Não
Folha de alumínio e recipientes em folha de alumínio	Não	Sim	Sim	Não

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- * A falta de limpeza do forno micro-ondas poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.
- * Não utilize esfregões de metal abrasivos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões de palha-de-aço, panos arenosos, etc. pois poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interior e exterior do forno micro-ondas. Utilize um pano com um detergente suave ou um bocado de rolo de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.
- * Use um pano macio e húmido com detergente suave para limpar as superfícies interiores, a parte de trás e da frente da porta e a abertura da porta
- * Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar o seu forno micro-ondas.
- * O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos eliminados.
- * A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Deve ser efetuada com o forno micro-ondas desligado.
- * Não aponte o spray diretamente para o forno micro-ondas.
- * Este micro-ondas foi concebido para executar ciclos de cozedura com um recipiente adequado, diretamente numa cavidade completamente plana.
- * Não permita a acumulação de gordura ou de partículas de alimentos à volta da porta e das placas de proteção da entrada situadas na parte lateral da parede da cavidade do forno.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



- 1** Microwave (Micro-ondas)
Utilize para selecionar a função de cozedura Microwave (Micro-ondas)
- 2** Grill (Grelhador)
Utilize para definir a função de cozedura Grill (Grelhador)
- 3** Forced Air (Ar forçado)
Utilize para definir os programas de cozedura Forced Air (Ar forçado)
- 4** Combi
Utilize para selecionar uma de três definições de cozedura combinada.
- 5** Defrost (Descongelar)
Utilize para definir programas de descongelação.
- 6** Timer (Temporizador)
Utilize para definir a função Timer (Temporizador)
OPÇÃO: Acertar o relógio premindo durante 3 s
- 7** Keep Warm (Manter quente)
Utilize para definir a função Keep Warm (Manter quente).
- 8** Soft (Macio)
Utilizar para definir programas Soft (Macio).
- 9** Dough Rising (Levedar massa)
Utilize para definir a função Dough Rising (Levedar massa).
- 10** Melt (Derreter)
Utilize para programas Melt (Derreter)
- 11** Auto Cook (Cozedura automática)
Utilize para aceder ao menu de receitas automáticas.
OPÇÃO: Ligar/desligar o som premindo durante 3 s
- 12** Auto Clean (Limpeza automática)
Utilize para definir a função Auto Clean (Limpeza automática).
OPÇÃO: Definir o bloqueio do painel premindo durante 3 s
- 13** +/-
Utilize para introduzir o código do menu alimentar, a hora, o peso da cozedura.
OPÇÃO: Modo Eco Standby premindo +/- ao mesmo tempo para ligar/desligar o modo Eco Standby.
- 14** JET START
Utilize para iniciar a cozedura ou o Início rápido de 30 segundos durante Standby, ou utilize para confirmar a seleção.
- 15** STOP (PARAR)
Utilize para cancelar a cozedura.

NOTA: A película protetora do painel tátil pode ser removida, se quiser.

DESCRIÇÃO DO VISOR



- 1 Ícone do grelhador
- 2 Ícone do micro-ondas
- 3 Ícone de bloqueio do painel
- 4 Ícone de quantidade
- 5 Ícone de ar forçado
- 6 Ícone de menu
- 7 Ícone de grelha baixa
- 8 Ícone de grelha alta
- 9 Ícone de relógio/tempo
- 10 Ícone de peso
- 11 Ícone de potência de micro-ondas (watt)
- 12 Ícone de temperatura



MODO STANDBY

O forno está em standby quando o relógio é apresentado. Se o relógio não tiver sido definido, o visor irá apresentar ':' (sem piscar).

ECO STANDBY: A função é definida para poupar energia. Durante o modo Standby, pode premir os botões "+" e "-" em simultâneo para entrar no modo ECO STANDBY. No modo Standby, o visor apresenta o tempo ou ":" durante 10 segundos e depois passa para o modo ECO STANDBY. Prima novamente os dois botões para sair do modo.



PROTEÇÃO DE ARRANQUE / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função automática de segurança é ativada um minuto após o forno ter regressado ao "modo standby".

Quando a função de segurança está ativa, a porta deve ser aberta e fechada para iniciar a cozedura; caso contrário, o visor indicará "door" (porta).

door



INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

Para interromper a cozedura:

Quando abre a porta, a cozedura é interrompida. A cozedura pode ser interrompida para verificar, adicionar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. Prima uma vez o botão STOP, a cozedura será parada.

Para prosseguir com a cozedura:

Feche a porta e prima o botão Jet Start. A cozedura é retomada a partir do ponto em que foi interrompida.

Se não quiser continuar a cozinhar, pode:

Retire os alimentos, feche a porta e prima o botão STOP.

Quando a cozedura estiver concluída:

O visor apresenta o texto "End" (Fim). É emitido um sinal sonoro uma vez por minuto durante 10 minutos.

A lâmpada interior é OFF (desligada), a ventoinha é ON (ligada) durante três minutos.



ADICIONAR / MEXER / VIRAR ALIMENTOS

Dependendo da função selecionada, pode ser necessário adicionar / mexer / virar alimentos durante a cozedura. Nestes casos, o forno interrompe a cozedura e solicita ao utilizador que execute a ação necessária.

Quando necessário, deve:

- * Abrir a porta.
- * Adicionar, mexer ou virar os alimentos (consoante a ação pretendida).
- * Fechar a porta e reiniciar premindo o botão JET START.

Notas:

Se o utilizador premir JET START sem abrir primeiro a porta, a cozedura não será reiniciada. Se não for tomada qualquer medida no prazo de 2 minutos, a cozedura para e passa para o modo standby - para ADD (Adicionar), TURN (Virar), STIR (Mexer).

Se não for tomada qualquer medida no prazo de 5 minutos, a cozedura para e passa para o modo standby - para ADD+TURN (Adicionar+Virar), ADD+STIR (Adicionar+Mexer), OPEN (Abrir).



LIGAR/DESLIGAR DESATIVAÇÃO DE SOM

Prima AUTO COOK durante 3 segundos para ativar esta função e prima novamente durante 3 segundos para desativar.



BLOQUEIO DO PAINEL

O bloqueio do painel desativa os teclados do painel de controlo para evitar a utilização não intencional do forno micro-ondas.

- 1 Em standby, prima o botão Auto Clean (Limpeza automática) durante 3 segundos para ativar esta função e o ícone LOCK (Bloqueio) aparece no visor.
- 2 Prima novamente durante 3 segundos para desativar esta função.

NOTA: Se um comando de função de cozedura for tocado enquanto o bloqueio de controlo estiver ativo, é emitido um sinal sonoro.



TEMPORIZADOR

O temporizador de cozedura funciona como um cronómetro. Para definir:

- 1 Prima o botão Timer/Clock (Temporizador/Relógio)
- 2 Prima o botão +/- para introduzir a hora pretendida.
- 3 Prima o botão START (INICIAR). Quando o tempo definido termina, soa o sinal sonoro de fim do temporizador.
- 4 Quando a contagem decrescente do temporizador for atingida no ecrã, prima CANCEL (CANCELAR) para cancelar o temporizador.

NOTA: O temporizador não arranca nem para o forno micro-ondas. A função só pode ser definida no modo Standby.



RELÓGIO

Para regular o relógio do seu aparelho:

- 1 Em standby, prima o botão Timer (Temporizador) durante 3 segundos e, em seguida, vá para a regulação do relógio.
- 2 Prima o botão +/- para ajustar a hora.
- 3 Prima JET START para confirmar a hora.
- 4 Prima o botão +/- para ajustar os minutos.
- 5 Prima JET START novamente para guardar o relógio.



Dicas e sugestões:

- Quando ligado, o ecrã apresenta "24Hr" ("24" a piscar), utilize + / - para alterar o formato de 24 ou 12 horas no espaço de 10 s, prima JET START para confirmar; em seguida, o ecrã apresenta "12:00".
- Durante o processo de cozedura, prima o botão STOP para cancelar este programa.

• Durante o processo de cozedura, se não for efetuada qualquer operação no espaço de 1 minuto, o sistema regressa automaticamente ao modo standby.

• Se o relógio não for regulado corretamente, o visor mostra " : ".



JET START

Esta função permite-lhe ligar o forno rapidamente.

Prima uma vez o botão JET START, o forno começa

a funcionar ao nível máximo de potência automaticamente. Durante a cozedura, prima JET START para adicionar tempo. O tempo de cozedura mais longo é de 90 minutos.



Dicas e sugestões:

Durante a cozedura, não é possível alterar a função de cozedura, mas é possível alterar o tempo de cozedura.

Para alterar o tempo de cozedura, prima o botão +/- ou prima o botão JET START uma vez para aumentar o tempo de duração em 30 segundos.



MICRO-ONDAS

Para cozinhar com a potência de micro-ondas individualmente, prima repetidamente o botão Microwave (Micro-ondas) ou prima o botão +/- para selecionar um nível de potência de cozedura, prima +/- para definir o tempo de cozedura pretendido. O tempo de cozedura mais longo é de 90 minutos.

Acessório sugerido:



Tampa do prato (vendido em separado)

- 1 Prima o botão Microwave (Micro-ondas). O nível de potência predefinido (750 W) é apresentado no ecrã e o ícone de espera começa a piscar.
- 2 Prima repetidamente o botão Microwave (Micro-ondas) ou prima +/- para selecionar a potência de cozedura adequada e, em seguida, prima o botão JET START.
- 3 Prima +/- para definir o tempo de cozedura e, em seguida, prima o botão JET START para iniciar a cozedura.

NOTA: Se necessitar de alterar a potência, prima novamente o botão Microwave (Micro-ondas) e o nível de potência pretendido pode ser selecionado conforme a tabela abaixo.

POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
90 W	Amolecer gelado, manteiga e sumo congelado, manter quente.
160 W	Descongelar.
350 W	Derreter manteiga, marshmallow, pepitas de chocolate
500 W	Cozinhados mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
650 W	Cozedura de pratos que não podem ser mexidos.
750 W	Cozedura de peixe, carne, legumes, etc.
900 W	Aquecer bebidas, água, sopas brancas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, selecione uma potência inferior.

Dicas e sugestões:

- No caso de alimentos como queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque o alimento na grelha.
- Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Seja cuidadoso, não toque na resistência do grelhador.
- É possível alterar o tempo de duração mesmo depois de o processo de cozedura já ter sido iniciado.
- Para alterar o tempo de duração, prima o botão +/- ou prima o botão JET START uma vez para aumentar o tempo de duração em 30 segundos.



CONVECÇÃO

Utilize esta função de convecção para cozinhar alimentos como bolos, muffins, biscoitos, merengues, pãezinhos congelados. O pré-aquecimento do forno quando este está vazio garante que está quente antes de colocar os alimentos.

Acessório sugerido: Grelha baixa



GRELHADOR

Esta função utiliza um grelhador potente para tostar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado.

A função de grelhador permite tostar alimentos como torradas, queijo quente, sanduíches, croquetes de batata, salsichas e legumes.

Acessório sugerido:



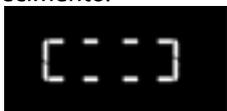
GRELHA ALTA PARA GRELHAR

- 1 Prima o botão Grill (Grelhador). A duração predefinida (0:30)s será apresentada no visor e os ícones de "Grelhador" e "Acessório grelha alta" acendem-se.
- 2 Prima +/- para definir o tempo de cozedura.
- 3 Prima JET START para começar a cozinhar.

- 1 Prima o botão Convection (Convecção), os ícones de "Convecção", "Grelha baixa" e "Grelhador" acendem-se.
- 2 Prima repetidamente o botão Convection (Convecção) ou prima +/- para ajustar os valores da temperatura e, em seguida, prima JET START para confirmar.
- 3 A mensagem "Pre-heat" (Pré-aquecimento) aparece e pisca no ecrã, aguardando que o cliente confirme o pré-aquecimento premindo JET START.



Depois de premir JET START para confirmar, a animação será apresentada no ecrã para indicar que está em pré-aquecimento.



Nota: Os clientes podem saltar o pré-aquecimento premindo a tecla +/- quando "Pre-heat" (Pré-aquecimento) estiver a piscar no visor, passando diretamente para o modo de definição do tempo de cozedura.

Nota: Depois de atingida a temperatura, o ecrã apresentará "Add Food" (Adicionar alimentos) para lembrar os clientes, depois de colocar os alimentos e fechar a porta, o ecrã apresentará o modo de tempo de cozedura.

- 4 Prima o botão +/- para definir o tempo de cozedura e, em seguida, prima o botão JET START para iniciar a cozedura.

Dicas e sugestões:

Quando ADD FOOD (Adicionar alimento) aparece no visor depois de atingida a temperatura de pré-aquecimento, se a porta não estiver aberta, o aparelho manter-se-á quente durante 30 min antes de voltar ao estado IDLE (Pausa); se a porta estiver aberta, o utilizador tem de colocar os alimentos no espaço de 1 min ou voltará ao estado Idle (Pausa).

COMBI

A função de cozedura combinada permite-lhe cozinhar alimentos com aquecedor e micro-ondas ao mesmo tempo ou alternadamente; e com convecção e micro-ondas ao mesmo tempo ou alternadamente.

- 1 Prima o botão Combi uma vez, o visor exibe "CO_1", e os ícones de GRELHADOR e MW acendem-se com o ícone do acessório HIGH RACK (Grelha alta).
Prima o botão Combi duas vezes ou prima o botão +/-, o visor exibe "CO_2" e os ícones do acessório GRILL (Grelhador), MICROWAVE (Micro-ondas) e HIGH RACK (Grelha alta)

Prima o botão Combi duas vezes ou prima o botão +/-, o visor exibe "CO_2" e os ícones do acessório GRILL (Grelhador), MICROWAVE (Micro-ondas) e HIGH RACK (Grelha alta) acendem-se.

Em seguida, prima JET START para confirmar e avance para a definição do tempo de cozedura.

Prima o botão +/- para definir o tempo de cozedura e, em seguida, prima o botão JET START para iniciar a cozedura.

- 2 Prima o botão Combi três vezes ou prima o botão +/- duas vezes, o visor apresenta "CO_3" e os ícones de "Convecção", "Grelhador" e "Micro-ondas" acendem-se com o ícone de acessório "Grelha baixa". Passa para a seleção do parâmetro COMBI CONVECTION (Convecção Combi).

Em seguida, prima JET START para confirmar.

Prima o botão +/- para ajustar os valores da temperatura a partir de 170 graus.

Em seguida, prima JET START para confirmar a temperatura.

Prima o botão +/- para definir o tempo de cozedura, a partir do tempo predefinido.

Prima JET START para confirmar o tempo de cozedura e iniciar a cozedura.

NOTA:

A diferença entre o Combi Grill 1 (Grelhador Combi 1) e o Combi Grill 2 (Grelhador Combi 2) reside na proporção do tempo de cozedura entre o micro-ondas e o aquecedor do grelhador, como indicado abaixo

COMBI	TEMPO DE COZEDURA		UTILIZAÇÃO
	MW	Grelhador	
CO_1	30%	70%	Fruta gratinada, Batatas gratinadas
CO_2	55%	45%	Pudim, omeletes, batatas assadas, aves e batatas gratinadas



DESCONGELAR

O forno pode descongelar carne vermelha, frango e alimentos de acordo com o peso introduzido. O tempo e a potência de descongelamento são automaticamente ajustados sempre que o peso dos alimentos a descongelar tenha sido programado.

- 1 Prima o botão Defrost (Descongelar).
- 2 Prima repetidamente o botão Defrost (Descongelar) ou o botão +/- para selecionar a categoria de alimentos na tabela abaixo e prima JET START para confirmar.
- 3 Para d01, prima o botão +/- para definir o tempo de cozedura e prima o botão JET START para iniciar.
Para d02~d04, prima o botão +/- para definir o peso e prima o botão JET START para iniciar.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	SUGESTÕES
d01	Descongelamento manual	---
d02	 Carne	100g – 2000g Carne picada, costeletas, bifes ou assados.
d03	 Aves	100g – 2000g Frango completo, pedaços ou filetes de frango.
d04	 Peixe	100g – 2000g Bifes completos ou filetes de peixe.

Dicas e sugestões:

- Para obter melhores resultados, recomendamos que a descongelamento seja feita diretamente no fundo da cavidade.
- Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de congelação (-18°C), selecione um peso inferior ao alimento.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelação (-18°C), selecione um peso superior ao alimento.
- Separe os pedaços à medida que comecem a descongelar.



MACIO

O forno pode amolecer os alimentos de acordo com o peso introduzido. Uma seleção de receitas automáticas com valores predefinidos para oferecer resultados de cozedura ideais.

- 1 Prima o botão Soft (Macio).
- 2 Prima repetidamente o botão Soft (Macio) ou o botão +/- para selecionar a receita pretendida (ver quadro abaixo).
- 3 Prima o botão JET START para confirmar a receita e prima o botão +/- para selecionar o peso quando existir um intervalo de peso na tabela.
- 4 Prima o botão JET START. A função é iniciada.

Dicas e sugestões:

- Prima novamente a tecla de função para alterar o tipo de receita.

TIPO DE ALIMENTO	PESO
S01 Amaciado  Manteiga	50g – 500g
S02 Amaciado  Gelado	100g – 1000g
S03 Amaciado  Queijo creme	50g – 500g
S04 Amaciado  Sumo congelado	250g – 1000g



DERRETER

O forno pode derreter os alimentos de acordo com o peso introduzido. Uma seleção de receitas automáticas com valores predefinidos para oferecer resultados de cozedura ideais.

- 1 Prima o botão Melt (Derreter).
- 2 Prima repetidamente o botão Melt (Derreter) ou o botão +/- para selecionar a receita pretendida (ver quadro abaixo).
- 3 Prima o botão JET START para confirmar a receita e prima o botão +/- para selecionar o peso quando existir um intervalo de peso na tabela.
- 4 Prima o botão JET START. A função é iniciada.

Dicas e sugestões:

- Prima novamente a tecla de função para alterar o tipo de receita.

TIPO DE ALIMENTO			PESO
L01	Derreter	 Manteiga	50g – 500g
L02	Derreter	 Chocolate	100g – 500g
L03	Derreter	 Queijo	50g – 500g
L04	Derreter	 Marshmallow	100g – 500g

LEVEDAR MASSA

A função permite-lhe levedar massa de pão:

- 1 Coloque 200 ml de água num recipiente.
- 2 Coloque o recipiente diretamente no centro da cavidade.
- 3 Prima o botão Dough Rising (Levedar massa).
- 4 Prima o botão JET START. A função é iniciada.

Após 5 min de aquecimento da água, o visor apresenta "Add" (Adicionar) (se não houver qualquer operação durante 2 minutos, regressa automaticamente a standby).

- 1 Abra a porta, retire o recipiente, coloque a massa no prato rotativo.
- 2 Feche a porta e prima o botão JET START para iniciar.

Dicas e sugestões:

Não abra a porta durante a contagem decrescente.

A lâmpada interior e a ventoinha estão desligadas, apenas é mostrada a contagem decrescente do tempo de cozedura.

O volume do recipiente deve ser pelo menos 3 vezes superior ao da massa.

MANTER QUENTE

A função permite-lhe manter os seus pratos quentes automaticamente.

Acessório sugerido:

Tampa do prato (vendida em separado)



- 1 Prima o botão Keep Warm (Manter quente).
- 2 Prima repetidamente o botão Keep Warm (Manter quente) ou o botão +/- para seleccionar o tempo adequado (15, 30, 45 ou 60 min) e, em seguida, prima o botão JET START para iniciar a cozedura.

Dicas e sugestões:

O ciclo Keep Warm (Manter quente) tem uma duração de 15 minutos (predefinição para 30 minutos), o tempo máximo é 60 minutos. Cada ciclo de 15 minutos, o micro-ondas será ligado em 1:30 min, em seguida, a lâmpada da cavidade e a ventoinha desligam-se, apenas é mostrado o tempo decrescente.

COZEDURA AUTOMÁTICA

Para o modo AUTO COOK (Cozedura automática), não é necessário definir o tempo e a potência.

Basta indicar o tipo de alimento que pretende cozinhar, bem como o peso do mesmo.

- 1 Prima o botão Auto Cook (Cozedura automática).
- 2 Prima o botão Auto Cook (Cozedura automática) ou o botão +/- para seleccionar a receita desejada (Número 1-17)
- 3 Prima o botão JET START para começar a cozinhar.

Nota: Prima novamente a tecla de função para alterar o tipo de receita.

PREDEFINIÇÃO EXIBIDA	CLASSES DE ALIMENTOS	RECEITA	ESTADO INICIAL	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
P1	Reaquecimento do prato do jantar		Temperatura ambiente	250-1000 g	2,5 - 7 min.	Coloque os alimentos à temperatura ambiente no prato seguro para utilização no micro-ondas. Selecione o peso necessário. Deixe assentar 2-3 minutos depois de reaquecer.
P2	Reaquecer porções congeladas		Congelado	250-1000 g	3 min. 10 seg. - 8 min.	Coloque a porção congelada no prato seguro para utilização no micro-ondas. Selecione o peso necessário. Deixe assentar 2-3 minutos depois de reaquecer.
P3	Lasanha congelada		Temperatura ambiente	500g	21,5 min.	Na temperatura de congelamento, coloque um saco de lasanha (cerca de 500g) no rato rotativo e inicie a cozedura
P4	SOPA		Temperatura do frigorífico	1/4 chávena	2,5 - 10 min	A partir da temperatura do frigorífico, coloque 1-4 canecas/1 caneca (300g) de sopa no prato seguro para utilização no micro-ondas. Cubra com película e ventile. Selecione a quantidade necessária. Mexa e deixe assentar 2-3 minutos depois de cozinhar.
P5	Frango assado		Temperatura do frigorífico	1000g	30 min.	Coloque sal e pimenta no interior do frango, adicione o punhado de tomilho, metades de limão e alho. Escove a superfície do frango com a manteiga, sal e pimenta. Coloque os seus legumes preferidos, como cebolas, cenouras, etc., no prato. E adicione sal, pimenta, tomilho e azeite; em seguida, coloque o frango por cima. Coloque o prato com todo o material, cerca de 1000g, no micro-ondas.
P6	Peixe assado/grelhado		Temperatura ambiente	250-1000 g	15 - 34 min.	Coloque o peixe à temperatura ambiente no prato seguro para utilização no micro-ondas. Selecione o peso necessário. Deixe assentar 2-3 minutos depois de cozinhar.
P7	Pizza fresca		Temperatura do frigorífico	12in	17 min	Prepare a sua pizza fresca de 12 pol. favorita e coloque o queijo ou molho por cima. Coloque no prato e introduza no micro-ondas.
P8	Pizza congelada		Congelado	1-3 fatias	1 min. 15 seg. - 3 min. 10 seg.	Coloque 1~3 fatias de pizza congelada no prato e introduza no micro-ondas.
P9	Batatas assadas		Temperatura ambiente	1-4	5 - 20 min	Lave as batatas, pique com um garfo, coloque num prato seguro para utilização no micro-ondas e introduza no micro-ondas. Selecione a quantidade necessária de batatas. Deixe assentar 2-3 minutos depois de cozinhar.
P10	Legumes frescos		Temperatura ambiente	1/4 chávena	1,5 - 4 min	A partir da temperatura ambiente. Coloque os legumes frescos num prato seguro para utilização no micro-ondas. Adicione 2 colheres de sopa de água para 1-2 canecas, adicione 4 colheres de sopa de água para 3-4 canecas. Cubra o prato, deixando uma ventilação de ar. Mexa e deixe assentar 2-3 minutos depois de cozinhar.
P11	Legumes congelados		Congelado	1/4 chávena	3 min - 8 min 40 s	Coloque os legumes congelados num prato seguro para utilização no micro-ondas e adicione 2-4 colheres de sopa de água. Cubra com película e ventile. Mexa e deixe assentar 2-3 minutos depois de cozinhar.
P12	Pipocas		Temperatura ambiente	100g	2,5 min.	Coloque a Pipoca de Microondas no prato giratório e coloque apenas um saco de cada vez para o Cozimento Automático. (Observação: se usar 100g de pipoca crua, coloque em uma tigela de vidro para micro-ondas e cubra com a tampa, use a função de cozimento manual do micro-ondas, ajuste a potência máxima com o tempo de cozimento sugerido de 4:30min. Ao abrir a tampa, tenha cuidado de vapor quente)

P13	Bebidas		Temperatura ambiente	1/2 chávena	2 - 4 min	A partir da temperatura ambiente. Verta 1-2 canecas de bebida no recipiente e coloque no micro-ondas.
P14	Leite morno		Temperatura ambiente	150ml	40 Sec.	Verta os 150 ml de leite à temperatura ambiente no recipiente e coloque no micro-ondas.
P15	Cupcakes		Temperatura ambiente	8 cup	26 min.	Ingredientes: - Margarina 170g, - Açúcar 170g, - Ovos 3, - Farinhas 227 g, - Fermento em pó 7 g, - Uma pitada de sal, Coloque os ovos e o açúcar num recipiente e depois mexa durante 2-3 minutos. Adicione a farinha, fermento, água, manteiga e coloque a mistura nas canecas. Coloque as canecas à volta do prato rotativo para garantir que aquecem de forma uniforme.
P16	Bolachas de chocolate		Temperatura ambiente	11 unid. a 15g	14 min	Coloque mistura dos bolos de chocolate no centro de um prato seguro para utilização no micro-ondas (11 unidades são cerca de 1 lote, cerca de 15g).
P17	Iogurte		Temperatura ambiente	1000g	5 horas 20 min	Use água fervida para limpar o recipiente. Coloque 1000 ml de leite, utilizando uma resistência o coalhado de iogurte iria proporcionar um melhor resultado. Ao mesmo tempo, 1g de coalhado de iogurte pode ser substituído por 15g de iogurte. Em seguida, adicione 50g de açúcar. Cubra o recipiente durante a cozedura. Não abra a porta durante a contagem decrescente.



LIMPEZA AUTOMÁTICA

Este ciclo de limpeza automática irá ajudá-lo a limpar a cavidade do forno micro-ondas e a remover odores desagradáveis.

Antes de iniciar o ciclo:

- 1 Coloque 300 ml de água num recipiente (consulte as nossas recomendações na secção abaixo "Dicas e sugestões").
- 2 Coloque o recipiente diretamente no centro da cavidade.

Para iniciar o ciclo:

- 1 Prima o botão Auto Clean (Limpeza automática), a duração do ciclo de limpeza estará visível no visor.
- 2 Prima o botão Jet Start para iniciar a função. (A lâmpada da cavidade e a ventoinha estarão desligadas; após o fim do ciclo de aquecimento, é mostrado o tempo decrescente.)

Quando o ciclo tiver terminado:

- 1 Prima o botão Stop (Parar).
- 2 Retire o recipiente.
- 3 Use um pano macio ou um toalhete de papel com detergente suave para limpar as superfícies interiores.

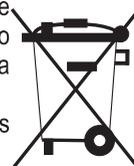


Dicas e sugestões:

- Para um melhor resultado de limpeza, recomendamos que utilize um recipiente com um diâmetro de 17-20 cm e uma altura inferior a 6,5 cm.
- Recomendamos a utilização de um recipiente em plástico leve que seja adequado para o micro-ondas.
- Como o recipiente vai estar quente após o ciclo de limpeza estar concluído, recomendamos que use uma luva resistente ao calor quando remover o recipiente do micro-ondas.
- Para um melhor efeito de limpeza e remoção de odores desagradáveis, adicione um pouco de sumo de limão ou vinagre à água.

SUGESTÕES AMBIENTAIS

- * A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem. Respeite todas as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.
- * Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir uma eliminação correta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- * O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respetivo centro de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.
- * A eliminação deverá ser efetuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
- * Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de  eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.
- * Antes de dismantelar, corte o cabo elétrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente elétrica.



Especificação técnica

Descrição dos dados	MWP 295 B
Tensão de Alimentação	230-240V~50 Hz
Potência de entrada do micro-ondas	1400W
Grill microondas poder	1250W
Poder do ar quente	2300W
Potência de saída de microondas	900W
Frequência de microondas	2450MHz
Dimensões do produto(HxWxD)	300 x 539 x 497 mm
Dimensão interna da câmara(HxWxD)	240 x 358 x 343 mm
Peso líquido	22.5kg