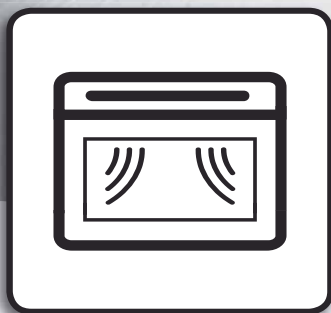


WMF250G



www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

Contents

English.....	3
Français (FR).....	14
Italiano (IT)	25
Español (ES)	36
Português (PT)	47
Deutsch (DE).....	58
Nederlands (NL).....	69
80.....	(AR) عربي

INSTALLATION

- * **WARNING: Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loosed door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.**
- * 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.
- * 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.
- * This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the weight of food to be cooked in the oven.
- * Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
- * Do not operate the oven without turntable and turntable support in their proper positions.
- * The socket must be really accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
- * Make sure that the power supply code is undamaged and does not run under the oven or cover any hot or sharp surface.
- * Do not use the oven outdoors.
- * Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home.
- * Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of oven cavity wall. It prevents grease & food particles from entering the microwave inlet channels.
- * Ensure the oven cavity is empty before mounting.
- * Ensure that the appliance is not damaged. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the 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 surface, electrical shock, fire or other hazards may result.
- * Do not use extension cord: if the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.
- * Do not install this appliance in kitchen cupboards without the specified 45mm rear chimney. Inadequate ventilation could adversely affect the performance and life of the appliance.

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:

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

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

- * The appliance and its accessible parts become hot during using. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the microwave oven.
- * Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuous supervision.
- * 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 aged from 8 years and above 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 aged from 8 years and above and 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 less than 8 years.
- * 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.
- * This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.

! 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's opening and hinges. The door handle should not be used for hanging things on.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

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.

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 to be replaced 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).

- * The appliance should not be operated without food inside of it. 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.
- * Put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the microwave oven will not be damaged. Never operate with the empty unit.
- * 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 scald or burns can be avoided.

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.

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 should be removed.
- * At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.
- * Cleaning is the only maintenance normally required. It must be carried out with the microwave oven being disconnected.
- * Do not spray directly on the microwave oven.
- * This microwave oven is designed to operate cooking cycles with a proper container in cavity directly.
- * Do not allow grease or food particles to build up around the door.
- * This product offers an AUTO CLEAN function, which allows for easy cleaning of the microwave cavity. For more details, please refer to the AUTO CLEAN section.
- * The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes:
- * If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.

ACCESSORIES

- * There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.
- * Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- * 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 cavity wall 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.
- * For better cooking performance, it is suggested that you need to put the accessories in the middle of the inner cavity.
- * Below accessories will come with the product, available for the microwave or grill using.



WIRE RACK



GLASS TURNTABLE

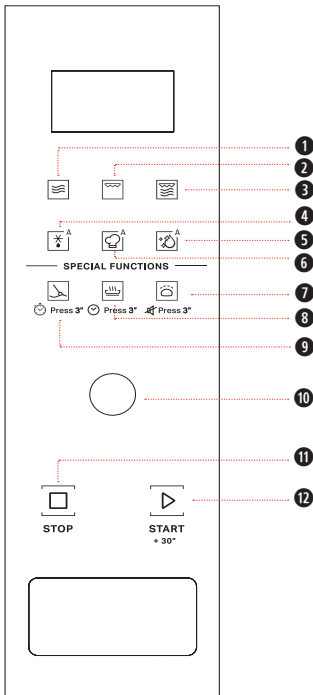


TURNTABLE SUPPORT

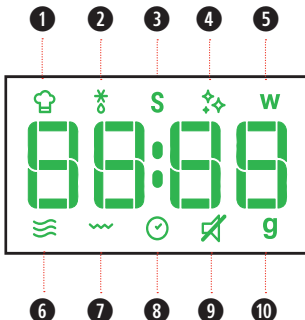
Technical Specification

Data Description	WMF250G
Supply Voltage	230-240V~50 Hz
Rated Input Power	1400 W
Grill	1000 W
Outer dimensions (HxWxD)	390 x 594 x 379
Inner dimensions (HxWxD)	220 x 340 x 344

CONTROL PANEL DESCRIPTION



- ① Microwave
- ② Grill
- ③ Combi Grill (grill with microwave)
- ④ Auto Defrost
- ⑤ Auto Clean
- ⑥ Auto Cook
- ⑦ Kitchen Timer / Mute On/Off by 3 seconds
- ⑧ Soften&Melt
- ⑨ Special functions / Clock setting by 3 seconds
- ⑩ Rotator Knob
- ⑪ STOP
- ⑫ START/JET START



- ① Auto cook Icon
- ② Defrost Icon
- ③ Special Functions Icon
- ④ Auto clean Icon
- ⑤ Microwave power (watt) Icon
- ⑥ Microwave Icon
- ⑦ Grill Icon
- ⑧ Clock/Insert time Icon
- ⑨ Mute Off Icon
- ⑩ Weight (grams) Icon



STAND-BY MODE

The oven is in Stand-by mode when the clock is displayed (or when the display will show “:”, in case the clock has not been set).

ECO STANDBY: The function is set in order to have power saving. During Standby mode, you can press **KNOB** button for 3 seconds to enter ECO STANDBY mode.

After cooking end, the display will show time or “:” for 10 seconds then go to ECO STANDBY mode. Press **KNOB** button for 3 seconds again to quit the mode.



START PROTECTION / CHILD LOCK

THIS AUTOMATIC SAFETY FUNCTION is activated one minute after the microwave oven has returned to “Stand-by mode”.

When the safety function is activate 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:

The cooking can be paused to check, add or turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 5min. The function will be stopped by pressing STOP button during cooking.

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 2 minutes.

Please note that reducing or stopping this programmed cooking cycle will not have a negative impact on the function of the product.



ADD / STIR / TURN FOOD

DEPENDING ON THE SELECTED FUNCTION, it could be needed to add / stir / turn food during cooking. In these cases the microwave oven will pause cooking and 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 **KNOB/JET START** button.

Notes: if the door is not opened within 2 minutes from the request to Stir or Turn the food, the microwave oven will continue the cooking process (in this case the final result may not be the optimal one). If the door is not opened within 2 minutes from the request to Add the food, the microwave oven will go to the Stand-by mode.



JET START

THIS FEATURE ALLOWS YOU to start the microwave oven quickly.

- 1 Pressing the **JET START** Button, the Microwave function will start at full microwave power (900W) for 30 seconds.



Tips and suggestions:

- It is possible to change the power level and the duration time even after the cooking process has been already started. To adjust the power level, simply press the **Microwave** button repeatedly or turn the **KNOB** to change the duration time.



CLOCK

To SET THE **CLOCK** of your appliance:

- 1 In standby, press the **Kitchen Timer** button for 3 seconds.
- 2 Turn the **KNOB** to set the hour.
- 3 Press the **KNOB/JET START** button to confirm.
- 4 Turn the **KNOB** to set the minute.
- 5 Press the **KNOB/JET START** to confirm the setting.



Tips and suggestions:

- When plugged in, the screen shows "12:00" ("12" flashing), 1 minute later returns to standby (before returning standby can directly set clock).



MICROWAVE

To COOK WITH MICROWAVE POWER individually.

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

If need to change the power, press the **Microwave** button again, the desired power level can be selected.

POWER	SUGGESTED USE
90W	Softening ice cream, butter and cheeses.
160W	Defrosting.
350W	Simmering stews, melting butter.
500W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
650W	Cooking dishes, not possible to stir.
750W	Cooking of fish, meat, vegetables, etc.
900W	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.



GRILL

THIS FUNCTION use a powerful grill to brown foods, creating a grill or a gratin effect. The Grill function allows browning foods like chesse toast, hot sandwiches, popato croquettes, sausages, and vegetables.

- 1 Press the **Grill** button.
- 2 Turn the **KNOB** to set the cooking time, then press the **KNOB/JET START** button to start cooking.



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 turn the **KNOB**. Or press the **JET START** button once to increase the duration time by 30 seconds.



NOTE:

If you want to change the cooking function, press **STOP** button twice to stop the current function, then operate according to the instructions for the new function.



MUTE OFF

THIS FUNCTION ALLOWS YOU to activate/deactivate all the sounds played by the appliance, including button press, warnings, alarm, and end of the function. Press **Special** button for 3 seconds to put into mute, press the same button for 3 seconds again to turn on the sound. This function can operate at any time.



COMBI GRILL (GRILL WITH MW)

THIS FUNCTION COMBINES **MICROWAVE** AND **GRILL** heating, allowing you to cook gratin in less time.

- 1 Press the **Combi Grill** button.
- 2 Press **Combi Grill** button repeatedly or turn the **KNOB** to select the cooking type, press the **KNOB/JET START** button to confirm.
- 3 Turn the **KNOB** to set the cooking time, then press the **KNOB/JET START** button to start cooking.

FOOD TYPE	SUGGESTED USE
CO_1	Combi 1 Seafood, Pudding. After cooking, it is recommended to allow food to rest for at least 5 minutes for better results.
CO_2	Combi 2 Meat, whole chicken, pieces, or fillets. After cooking, it is recommended to allow food to rest for 5-10 minutes

Tips and suggestions:





- Ensure that the utensils used are microwave safe and 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, turn the **KNOB** or press **JET START** button once to increase the duration time by 30 seconds.



AUTO DEFROST

USE THIS FUNCTION to defrost meat, poultry, fish, and vegetables automatically.

- 1 Press the **Auto Defrost** button.
- 2 Press the **Auto Defrost** button repeatedly or turn the **KNOB** to select the food category in below table and press the **KNOB/JET START** button to confirm.
- 3 Turn the **KNOB** to set the weight. And press the **KNOB/JET START** button to start.

FOOD TYPE	WEIGHT	SUGGESTED USE
p 1 	100 - 2000g	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. After cooking, allow food to rest for 5-10min for better results.
p 2 	100 - 1000g	Larger, medium and small cut vegetables. Before serving, allow food to rest for 3-5 minutes for better results.
p 3 	100 - 2000g	Whole steaks or fish fillet. Allow food to rest for 5-10 minutes for better results.
p 4 	100 - 2000g	Whole chicken, pieces or fillets. After cooking, allow food to rest for 5-10 minutes for better results.

Tips and suggestions:

- For better result we recommend 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. Individual slices defrost more easily.
- Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.



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 in 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 **KNOB/JET START** button to start the function.

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 mandatory 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.
- The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the space around it may need regular cleaning. This should be done with a soft and damp cloth with mild detergent.



KITCHEN TIMER

THIS FUNCTION USING when you need a kitchen timer to measure exactly the time for various purposes such as letting the dough rise before baking etc.

Note that the Kitchen Timer does not activate any cooking cycle.

- 1 When the product is in Stand-By Mode, press the **Kitchen Timer** Button.
- 2 Turn the **KNOB** to set the minutes to measure.
- 3 Press the **KNOB/JET START** button. The function will start.

An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.










SOFTEN&MELT

A SELECTION OF AUTOMATIC RECIPES with preset values to offer optimal cooking results.

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

The cooking recipe will be confirmed if the function button is not operated for 3 seconds, press the function key again to change the recipe type.

	FOOD TYPE			WEIGHT
p 1	Melting	 Choco-late	Room temp.	100 - 500g/50g
p 2	Melting	 Cheese	Refrigeration	50 - 500g/50g
p 3	Melting	 Butter	Refrigeration.	100 - 500g/50g
p 4	Melting	 Marsh mallow	Room temp.	100 - 500g/50g

p 5	Soften	 Butter	Refrigeration	50 - 500g/50g
p 6	Soften	 Ice Cream	Frozen	100 - 1000g/50g
p 7	Soften	 Cream Cheese	Refrigeration	50 - 500g/50g

SPECIAL

P1 KEEP WARM

THIS FUNCTION ALLOWS YOU to keep your dishes warm automatically.

- 1 Press the **Special** button. Press **JET START** button to confirm
- 2 Press the +/- Button select suitable time, then press **JET START** button to start.

NOTE:

Using MW safe dish as the container
The performance will be better if covering the dish with lid or film

P2 DOUGH RISING

THIS FUNCTION ALLOWS YOU to raise bread dough.

- 1 Press the **Special** button repeatedly or press +/- button to choose P2.
- 2 Put 200ml water into a container.
- 3 Place the container directly in the middle of the cavity.
- 4 Press the **JET START** button. The function will start.

When the clock counts down to 30 minutes, the display shows "Add" (no operation for 5 minutes automatically return to standby).

- 5 Open the door, remove the container, put the dough onto the turntable.
- 6 Close the door, press **JET START** button to start.

NOTE:

Don't open the door during the countdown. The volume of the container should be at least 3 times the one of the dough.

P3 YOGURT

THIS FUNCTION ALLOWS YOU to obtain healthy and natural yogurt.

- 1 Press the **Special** button repeatedly to choose P3.
- 2 Put 1000g milk and 1g yogurt starter(heat-resistant) or 15g yogurt into container, then add 50g sugar, mix well. And put into the middle of cavity.
- 3 Press the **JET START** button to start. It needs 5Hr20mins for this recipe. Please do not open the door during the counting down. It will taste better if you keep the yogurt in refrigerator for 24hs after cooking. All the container should be sterilized with boiled water or UV light.



AUTO COOK MENU













A SELECTION OF AUTOMATIC RECIPES with preset algorithms to offer optimal cooking results.

- 1 Press the **Auto Cook** button.
- 2 Press **Auto Cook** button repeatedly or turn the **KNOB** to select the desired recipe (see the following table).
- 3 Press the **KNOB/JET START** button to confirm the recipe and turn the **KNOB** to select the weight when there is a weight amount in below table.
- 4 Press the **KNOB/JET START** button. The function will start.

NOTE:

According to the selected recipe, after a certain time, the display would ask you to add or turn or stir the food.

The cooking recipe will be confirmed once you leave the function button for 3 seconds, press the **Auto Cook** button again to change the recipe type.

FOOD TYPE		INITIAL STATE	WEIGHT AMOUNT	DURATION	PREPARATION
p 1	 Homemade Lasagna	Room temperature	250-1000g /50g	10-30 min	Prepare your favorite lasagna recipe
p 2	 Soup	Refrigerator temperature	300-1200g /300g	3-12 min	Cover the dish, leave an air ventilation
p 3	 Scrambled eggs	Room temperature	1-4/1	2-6 min	Well beat the egg and water together, cover the measuring cup with plastic wrap, 15ml water for 1 egg
p 4	 Fish fillet	Refrigerator temperature	200-500g /50g	4-7 min	Cover the dish and leave a vent
p 5	 Meat loaf	Room temperature	400-900g /100g	15-25 min	Mix 800g mince meat, 2 eggs and 1.5g salt. Cover with film
p 6	 Hamburger	Room temperature	100-400g /100g	22-28 min	Put the hamburger(100g/each) on the grill rack. Turn food when oven prompts
p 7	 Cupcakes	Room temperature	300g (8cups)	5-11 min	Put 125g eggs and 170g sugar into container then stir for 2-3mins,add 170g flour,10g baking powder ,100g water,50g butter, mix well,put food into the cups.Put the cups around the turntable to make uniform heat
p 8	 Vegetables	Room temperature	200-500g /50g	3-6 min	Cut the vegetable into pieces,add 2 tablespoon water,cover the dish and leave an air vent
p 9	 Popcorn	Room temperature	100g	2-3 min	Place the popcorn on turntable glass in the microwave oven
p 10	 Potatoes Gratin	Room temperature	750-1200g /50g	20-30 min	Ingredients: 750g peeled potatoes , 100g shredded cheese, 1 egg, white and yolk blended 200g milk plus cream (15-20% fat content) 5g salt. Preparation: Use a food processor to cut the potatoes into 4mm thick slices. Fill the container with approximately half the amount of sliced potatoes and cover with half of the shredded cheese. Add the remaining potatoes. Mix the eggs, milk-cream and salt using electrical mixer and pour it over the potatoes. Finally spread the remaining cheese evenly on top of the gratin
p 11	 Green Beans	Room temperature	200-500g /50g	3-7 min	Add 2 tablespoon water, cover the dish and leave an air vent
p 12	 Beverage	Room temperature	1-2cups	1-5 min	Place the beverage in microwave safe dish

INSTALLATION

- * **AVERTISSEMENT: Vérifier le réfrigérateur pour tout dommage, comme porte désalignée ou courbée, joints de porte et surfaces d'étanchéité endommagés, charnières et loquets brisés et entailles à l'intérieur du réfrigérateur ou sur la porte. Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Contactez un personnel de réparation qualifié.**
- * 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.
- * 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.
- * Ce four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable afin de supporter son poids et celui des aliments à cuire dedans.
- * Ne pas placer le four dans un endroit chaud ou humide ou à proximité de matériaux combustibles.
- * Ne pas faire fonctionner le four sans son plateau tournant ou son support dans les positions appropriées.
- * La prise doit être vraiment accessible afin de pouvoir être débranchée facilement en cas d'urgence.
- * Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, ne passe pas sous le four et ne couvre aucune surface chaude ou coupante.
- * N'utilisez pas le four à l'extérieur.
- * Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
- * Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.
- * Assurez-vous que la cavité du four est vide avant le montage.
- * Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four 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. Tenez le cordon à l'écart de toute surface chaude, vous risqueriez une électrocution, un incendie ou autre danger.
- * 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.
- * Ne pas installer cet appareil dans des placards de cuisine sans la cheminée arrière spécifiée de 45 mm. Une ventilation inadéquate peut nuire aux performances et à la durée de vie de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez Ces Consignes Attentivement Et Conservez-Les En Lieu Sûr Pour Toute Consultation Ulérieure

- * Si un élément à l'intérieur / extérieur du four micro-ondes devait 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:

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

- * 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.
- * L'appareil n'a pas destiné à être utilisé à des altitudes au-delà de 2000m.

- !** 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

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

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| * La prise de courant est bien branchée. | Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées. |
| * La porte est correctement fermée. | Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four micro-ondes (voir l'étiquette Service). |
| * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée. | Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet. |
| * 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. | |

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).

- * L'appareil ne doit jamais être utilisé à vide avec. 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.
- * Mettez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four micro-ondes ne sera pas endommagé. Ne jamais faire fonctionner à vide.
- * N'entreposez 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

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



Afin d'éviter cet inconvénient, 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 micro-ondes.
- * Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four micro-ondes avec précaution.

ATTENTION

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé ou des liquides dans des biberons ou des 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'ébullition.

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.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- * Si le four micro-ondes n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- * N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four micro-ondes. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.
- * Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.
- * N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
- * Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.
- * À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
- * L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.
- * Ne vaporisez pas directement sur le four micro-ondes.
- * Ce four micro-ondes est conçu pour effectuer des cycles de cuisson avec un récipient approprié directement dans une cavité complètement plane.
- * Empêchez que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.
- * Ce produit vient avec une fonction NETTOYAGE AUTOMATIQUE, qui permet de nettoyer facilement la cavité du four. Pour plus de détails, référez-vous à la section NETTOYAGE AUTOMATIQUE.
- * Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures.
- * Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

ACCESSOIRES

- * De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
- * Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
- * Vérifiez que les ustensiles peuvent être utilisés dans un four micro-ondes et sont perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
- * Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec la paroi de la cavité du four micro-ondes.
- * Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
- * Si des accessoires métalliques entrent en contact avec les parois du four micro-ondes pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four micro-ondes.
- * Pour de meilleures performances de cuisson, il vous est conseillé de mettre les accessoires au milieu de la cavité intérieure.
- * Les accessoires ci-dessous sont fournis avec le produit, disponibles pour l'utilisation du micro-ondes ou du gril.



GRILLE MÉTALLIQUE



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

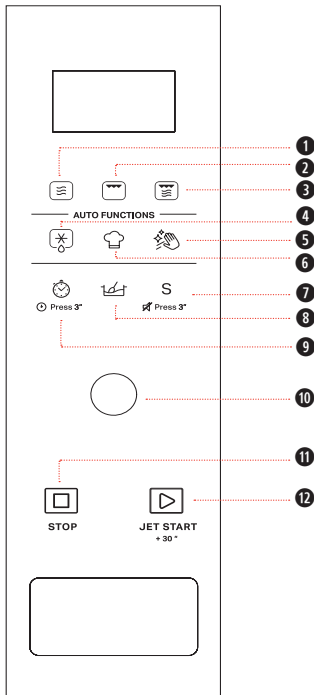


SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

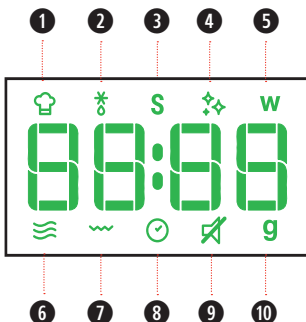
Spécifications techniques

Description des données	WMF250G
Tension d'alimentation	230-240V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale	1400 W
Gril	1000 W
Dimensions externes (HXLXP)	390 x 594 x 379
Dimensions internes (HXLXP)	220 x 340 x 344

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



- ❶ Micro-ondes
- ❷ Gril
- ❸ Combi Gril (Gril avec micro-ondes)
- ❹ Décongélation Automatique
- ❺ Nettoyage Automatique
- ❻ Cuisson Automatique
- ❼ Minuterie / Muet Marche/Arrêt par 3 secondes
- ❽ Ramollir et faire fondre
- ❾ Réglage Fonctions spéciales / horloge par 3 secondes
- ❿ Bouton rotatif
- ⓫ ARRÊT
- ⓬ DÉMARRAGE / DÉMARRAGE RAPIDE



- ❶ Icône Cuisson automatique
- ❷ Icône Décongélation
- ❸ Icône des Fonctions spéciales
- ❹ Icône Nettoyage automatique
- ❺ Icône Puissance du four Micro-ondes (watt)
- ❻ Icône des micro-ondes
- ❼ Icône Gril
- ❽ Icône Horloge/Insérer durée
- ❾ Icône Muet éteint
- ❿ Icône Poids (grammes)



MODE VEILLE

Le four est en mode veille lorsque l'horloge est affichée (ou lorsque l'écran affiche «:», dans le cas où l'horloge n'a pas été réglée).

VEILLE ECO : Cette fonction sert à activer l'économie d'énergie. En mode Veille, vous pouvez appuyer sur le bouton **ROTATIF** pendant 3 secondes pour entrer en mode VEILLE ECO.

Après la fin de la cuisson, l'affichage indique l'heure ou «:» pendant 10 secondes, puis passe en mode VEILLE ECO. Appuyez sur le bouton **ROTATIF** pendant 3 secondes pour quitter le mode.



PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS

CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE est activée une minute après le retour du four micro-ondes en «mode Veille».

Lorsque la fonction de sécurité est activée, ouvrez puis refermez la porte pour lancer une cuisson. Le cas échéant, l'écran affichera «door» («porte»).

door



INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR METTRE EN PAUSE LA CUISSON :

Ouvrez la porte pour vérifier, ajouter, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 5 min. La fonction s'arrête en cas d'appui sur le bouton ARRÊT pendant la cuisson.

POUR POURSUIVRE LA CUISSON:

Fermez la porte et appuyez sur le bouton **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 le bouton **Arrêt**.

Lorsque la cuisson est terminée:

L'écran affiche le mot «Fin». Un bip audio se manifeste une fois par minute pendant 2 minutes.

Veillez noter que la réduction ou l'arrêt de ce cycle de refroidissement programmé n'aura pas d'impact négatif sur la fonction du produit.



AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS

SELON LA FONCTION CHOISIE, il peut être nécessaire d'ajouter/de remuer/de retourner les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, le four à micro-ondes mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire.

Vous devrez alors:

- * Ouvrir la porte.
- * Ajouter, remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
- * Fermer la porte et redémarrer le four en appuyant sur le bouton **ROTATIF / DÉMARRAGE RAPIDE**.

Remarques: si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four micro-ondes poursuit la cuisson (dans ce cas, le résultat final ne sera peut-être pas optimal). Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter les aliments, le four à micro-ondes se mettra en mode Veille.



DÉMARRAGE RAPIDE

CETTE FONCTION VOUS PERMET de démarrer Micro-ondes rapidement le four.

- 1 En appuyant sur le bouton **DÉMARRAGE RAPIDE**, la fonction Micro-ondes démarre à pleine puissance (900W) pendant 30 secondes.




Conseils et suggestions:

- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé. Pour régler la puissance, appuyez simplement sur le bouton **Micro-ondes** et tournez le bouton **ROTATIF** pour régler la durée.

HORLOGE

POUR RÉGLER L'HORLOGE de votre four:

- 1 En mode veille, appuyez sur le bouton **Mi-nuteur** pendant 3 secondes.
- 2 Tournez le bouton **ROTATIF** pour régler les heures.
- 3 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRÉ RAPIDE** pour confirmer.
- 4 Tournez le bouton **ROTATIF** pour régler les minutes.
- 5 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRÉ RAPIDE** pour confirmer le réglage.

 Conseils et suggestions:

- Une fois branché, l'écran affiche «12:00» («12» clignotant) et repasse en veille 1 minute après (avant de retourner en veille, l'horloge ne peut être réglée directement).

MICRO-ONDES

POUR CUIRE AVEC LA PUISSANCE MICRO-ONDES individuellement.

- 1 Appuyez sur le bouton **Micro-ondes**. Le niveau de puissance par défaut (750 W) sera affiché sur l'écran et les icônes de Watt clignotent.
- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton **Micro-ondes** ou, tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner la puissance de cuisson appropriée, puis appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRÉ RAPIDE**.
- 3 Tournez le bouton rotatif pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRÉ RAPIDE** pour lancer la cuisson.

Si vous devez ajuster la puissance, appuyez à nouveau sur le bouton **Micro-ondes**, le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
90W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée.
160W	Décongélation.
350W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
500W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
650W	Cuisson de plats qui ne peuvent pas être remués.
750W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
900W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou 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 Gril permet de faire dorer les aliments tels que les toasts au fromage, les sandwichs chauds, les croquettes de pommes de terre, les saucisses et les légumes.

- 1 Appuyez sur le bouton **Gril**.
- 2 Tournez le bouton **ROTATIF** pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRÉ RAPIDE** pour lancer la cuisson.

 Conseils et suggestions:

- Pour les aliments tels que les fromages, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour modifier la durée, tournez le bouton **ROTATIF**. Ou Appuyez une fois sur la touche **JET DÉMARRÉ** pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.

REMARQUE :

Si vous souhaitez modifier la fonction de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **ARRÊT** pour **ARRÊT** la fonction en cours, puis suivez les instructions pour la nouvelle fonction.

MUET DÉSACTIVÉ

CETTE FONCTION PERMET d'activer/désactiver tous les sons générés par les appareils, dont l'appui sur les touches, les avertissements, l'alarme et même la fin de la fonction.

Appuyez sur **Spécial** pendant 3 secondes pour couper le son, appuyez à nouveau sur le même bouton pendant 3 secondes pour le rétablir. Cette fonction peut être utilisée à tout moment.

COMBI GRIL (GRIL AVEC MO)

CETTE FONCTION COMBINE LA CHALEUR DES MICRO-ONDES ET DU GRIL, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.

- 1 Appuyez sur le bouton **Combi Gril**.
- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton **Combi Gril** ou tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner le type de cuisson, appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE RAPIDE** pour confirmer.
- 3 Tournez le bouton **ROTATIF** pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE RAPIDE** pour lancer la cuisson.

TYPE D'ALIMENTS	UTILISATION CONSEILLÉE
CO_1	Combi 1 Fruits de mer, Pudding. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
CO_2	Combi 2 Viande, poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant 5 - 10 minutes.





Conseils et suggestions:

- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour ajuster la durée, veuillez tourner le bouton **ROTATIF** ou appuyer sur le bouton **DÉMARRAGE RAPIDE** pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson ou des légumes automatiquement.

- 1 Appuyez sur le bouton **Décongélation Automatique**.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Décongélation Automatique** ou tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner la catégorie d'aliments dans le tableau ci-dessous, et appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE RAPIDE** pour confirmer.
- 3 Tournez le bouton **ROTATIF** pour régler le poids et appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer.

TYPE D'ALIMENTS	POIDS	UTILISATION CONSEILLÉE
p 1  Viande	100 - 2000g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.
p 2  Légumes	100 - 1000g	Grands, moyens et légumes en julienne. Avant de servir, laissez reposer les légumes pendant 3-5 minutes pour de meilleurs résultats.
p 3  Poisson	100 - 2000g	Poissons entiers, darnes ou filets. Laissez reposer les légumes pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.
p 4  Volaille	100 - 2000g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.

Conseils et suggestions:

- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de décongeler directement l'aliment sur le plateau tournant en verre.
- Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids inférieur à celui des aliments.
- Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur à celui des aliments.
- Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
- Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE

LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE VOUS aidera à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs.

Avant de démarrer le cycle:

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

Pour démarrer le cycle:

- 1 Appuyez sur le bouton **Nettoyage Automatique**, la durée du cycle de nettoyage sera visible sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE RAPIDE** pour activer la fonction.

Quand le cycle est terminé:

- 1 Appuyez sur le bouton **ARRÊT**.
- 2 Enlevez le récipient.
- 3 Utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.



Conseils et suggestions:

- Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm.
- Il est obligatoire d'utiliser un récipient en plastique compatible avec les micro-ondes.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four micro-ondes.
- Pour un meilleur nettoyage et afin d'éliminer complètement les mauvaises odeurs, ajoutez un peu de jus de citron ou de vinaigre à l'eau.
- Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement l'espace autour. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.



MINUTEUR

UTILISEZ CETTE fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple, pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

Remarque: le minuteur n'active PAS un cycle de cuisson.

- 1 Lorsque le produit est en mode veille, appuyez sur le bouton **Minuteur**.
- 2 Tournez le **Bouton ROTATIF** pour régler les minutes à mesurer.
- 3 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE RAPIDE**. La fonction démarre.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.










RAMOLLIR ET FONDRE

UNE SÉLECTION DE RECETTES AUTOMATIQUES avec des réglages programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur le bouton **Ramollir Et Fondre**.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Ramollir Et Fondre** ou tournez le **bouton ROTATIF** pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau suivant).
- 3 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE RAPIDE** pour confirmer la recette et tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 4 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/ DÉMARRAGE RAPIDE**. La fonction démarre.

La recette de cuisine sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour changer le type de recette.

	TYPE D'ALIMENTS		POIDS
p 1	Faire fondre	 Chocolat	Température ambiante 100 - 500g/50g
p 2	Faire fondre	 Fromage	Réfrigération 50 - 500g/50g
p 3	Faire fondre	 Beurre	Réfrigération 100 - 500g/50g
p 4	Faire fondre	 Guimauves	Température ambiante 100 - 500g/50g

p 5	Ramollir	 Beurre	Réfrigération	50 - 500g/50g
p 6	Ramollir	 Crème glacée	Congelé	100 - 1000g/50g
p 7	Ramollir	 Fromage à la crème	Réfrigération	50 - 500g/50g

S SPÉCIAL

P1 GARDER AU CHAUD

CETTE FONCTION vous permet de maintenir vos plats au chaud automatiquement.

- 1 Appuyez sur le bouton **Spécial**. Appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE RAPIDE** pour confirmer.
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour choisir la durée appropriée, puis appuyez sur la touche **DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer.

! REMARQUE :

Utilisation d'un plat MO comme récipient

Les performances sont meilleures si vous couvrez le plat avec un couvercle ou un film

P2 LEVÉE DE PÂTE

CETTE FONCTION vous PERMET de faire lever la pâte à pain.

- 1 Appuyez sur la touche **Spécial** à plusieurs reprises ou appuyez sur la **button +/-** pour choisir P2.
- 2 Mettez 200 ml d'eau dans un récipient.
- 3 Posez le récipient directement au milieu de la cavité.
- 4 Appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE RAPIDE**. La fonction démarre.

Une fois que l'horloge décompte 30 minutes, l'écran affiche «Ajouter» (retour automatique en veille si aucune opération pendant 5 minutes).

- 5 Ouvrez la porte, retirez le récipient, mettez la pâte sur le plateau tournant.
- 6 Fermez la porte, appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer.

! REMARQUE :

N'ouvrez pas la porte pendant le compte à rebours. Le volume du récipient doit faire au moins 3 fois celui de la pâte.

P3 YOGOURT

CETTE FONCTION vous permet d'obtenir un yogourt sain et naturel.

- 1 Appuyez sur la touche **Spécial** à plusieurs reprises pour choisir P3.
- 2 Mettez 1000 g de lait et 1 g ferment à yogourt (résistant à la chaleur) ou 15 g de yogourt dans le récipient, puis ajoutez 50 g de sucre, mélangez bien. Puis enfournez au milieu de la cavité.
- 3 Appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer.

Cette recette nécessite 5 h 20 min. Veuillez ne pas ouvrir la porte pendant le compte à rebours. Le goût est meilleur si vous conservez le yogourt au réfrigérateur pendant 24 heures après la cuisson.

Tous les récipients doivent être stérilisés à l'eau bouillante ou aux UV.



MENU CUISSON AUTOMATIQUE













UNE SÉLECTION DE RECETTES AUTOMATIQUES AVEC des algorithmes programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur le bouton **Cuisson Automatique**.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le Bouton **Cuisson Automatique** ou tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau suivant).
- 3 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE RAPIDE** pour confirmer la recette et tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 4 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE RAPIDE**. La fonction démarre.

! REMARQUE :

Selon la recette choisie et après un certain temps, l'écran vous demandera d'ajouter, de retourner ou de remuer les aliments.

La recette sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton **Cuisson Automatique** pour changer le type de recette.

TYPE D'ALIMENTS		ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
p 1	 Lasagnes maison	Température ambiante	250-1000g /50g	10-30 min	Préparez votre recette préférée de lasagnes
p 2	 Soupe	Température du réfrigérateur	300-1200g /300g	3-12 min	Couvrez le plat, laissez une ventilation d'air.
p 3	 Œufs brouillés	Température ambiante	1-4/1	2-6 min	Battez bien les œufs et l'eau ensemble, couvrez le gobelet gradué avec un film en plastique, 15ml d'eau pour 1 œuf
p 4	 Filet de poisson	Température du réfrigérateur	200-500g /50g	4-7 min	Couvrez le plat et laissez une évacuation
p 5	 Pain de viande	Température ambiante	400-900g /100g	15-25 min	Mélangez 800 g de viande hachée, 2 œufs et 1,5 g de sel. Couvrez avec du film
p 6	 Hamburger	Température ambiante	100-400g /100g	22-28 min	Mettez le hamburger (100 g/chacun) sur la grille. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
p 7	 Petits gâteaux	Température ambiante	300g (8tasses)	5-11 min	Mettez 125 g d'œufs et 170 g de sucre dans le récipient, puis remuez pendant 2-3 minutes, ajoutez 170 g de farine, 10 g de levure chimique, 100 g d'eau, 50 g de beurre, mélangez bien puis mettez la préparation dans les moules. Mettez les moules autour du plateau tournant pour une chaleur uniforme.
p 8	 Légumes	Température ambiante	200-500g /50g	3-6 min	Coupez les légumes en morceaux, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, couvrez le récipient et laissez un filet d'air
p 9	 Popcorn	Température ambiante	100g	2-3 min	Placez le popcorn sur le verre du plateau tournant dans le four à micro-ondes
p 10	 Gratin de pommes de terre	Température ambiante	750-1200g /50g	20-30 min	Ingrédients : 750 g de pommes de terre épluchées, 100 g de fromage râpé, 1 œuf, blanc et jaune mélangés, 200 g de lait entier (teneur en matières grasses de 15-20 %), 5 g de sel. Préparation : Utilisez un robot culinaire pour couper les pommes de terre en tranches de 4 mm d'épaisseur. Remplissez le récipient avec environ la moitié des pommes de terre en tranches et couvrez avec la moitié du fromage râpé. Ajoutez les pommes de terre restantes. Mélangez les œufs, la crème et le sel avec un mixeur électrique et versez le mélange sur les pommes de terre. Enfin, répartissez uniformément le fromage restant sur le gratin..
p 11	 Petits pois	Température ambiante	200-500g /50g	3-7 min	Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et couvrez le plat en laissant un filet d'air
p 12	 Boisson	Température ambiante	1-2tasses	1-5 min	Placez les boissons dans un plat compatible micro-ondes.

INSTALLAZIONE

- * **AVVISO: Controllare che il forno non presenti danni, ad esempio sportello disallineato o piegato, guarnizioni dello sportello e superficie di tenuta danneggiate, cerniere e chiusure dello sportello rotte o allentate e ammaccature all'interno della cavità o sullo sportello. In caso di danni, non utilizzare il forno e contattare personale di assistenza qualificato.**
- * 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.
- * 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'insosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.
- * Questo forno a microonde deve essere posizionato su una superficie piana e stabile per contenere il suo peso e il peso del cibo da cuocere nel forno.
- * Non collocare il forno in luoghi in cui si generano calore, umidità o umidità elevata o in prossimità di materiali combustibili.
- * Non far funzionare il forno senza piatto rotante e supporto del piatto rotante nelle rispettive posizioni.
- * La presa deve essere realmente accessibile in modo da poter essere facilmente scollegata in caso di emergenza.
- * Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e non passi sotto il forno o non copra superfici calde o taglienti.
- * Non utilizzare il forno all'aperto.
- * Verificare che la tensione indicata sulla targhetta con le specifiche corrisponda alla tensione dell'alimentazione.
- * Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità. Evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.
- * Assicurarsi che la cavità del forno sia vuota prima del montaggio.
- * Accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno 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 lontano da superfici calde, scosse elettriche, incendi o altri pericoli.
- * Non utilizzare prolunghe: se il cavo di alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista, o ad altro tecnico qualificato, di installare una presa di corrente vicino all'elettrodomestico.
- * Non installare questo elettrodomestico negli armadi della cucina senza la canna fumaria posteriore da 45 mm specificata. Una ventilazione inadeguata potrebbe influire negativamente sulle prestazioni e sulla durata dell'apparecchio.

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:

- * 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:

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

- * 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.
- * L'elettrodomestico non può essere utilizzato ad altitudini superiori a 2000 m.



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

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. | Questo serve ad evitare chiamate non necessarie per cui l'utente riceverà un addebito. |
| * Lo sportello è chiuso correttamente. | Quando si chiama il servizio di assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno a microonde (vedere la targhetta). |
| * Controllare i fusibili e accertarsi che ci sia corrente. | Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia. |
| * Controllare che il forno a microonde abbia una adeguata ventilazione. | |
| * Spegnere 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. | |

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito con cavo originale, da personale specializzato disponibile tramite la rete di Centri di Assistenza Autorizzati. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

AVVISO:

* Gli interventi di assistenza devono essere esclusivamente effettuati da personale tecnico qualificato/autorizzato. Sugeriamo 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).

- * 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.
- * Inserire sempre al suo interno un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno a microonde non verrà danneggiato. Non utilizzarlo con il microonde vuoto.
- * 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

ad esempio bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come acqua o bevande può accadere che la temperatura del liquido superi il punto di ebollizione senza la presenza di bollicine. Ciò potrebbe causare un traboccamento del liquido bollente.


Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

- * Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
- * Mescolare il liquido prima di collocare 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

Per evitare scottature o per ottenere una distribuzione più omogenea del calore, dopo aver riscaldato alimenti per bambino, vasetti di omogeneizzati o liquidi all'interno del biberon, controllare la temperatura prima di servire. Togliere il coperchio e la tettarella del biberon prima di riscaldare.

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.

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.
- * Procedere periodicamente con la pulizia interna ed esterna del forno a microonde per rimuovere tutti i residui di cibo, specialmente se durante il riscaldamento/cottura si sono verificati traboccamenti. Usare un panno con un detergente delicato o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.
- * Usare un panno soffice e umido con un detergente neutro per pulire le superfici interne, il fronte e il retro dello sportello e la sua apertura.
- * Per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.
- * Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i residui di cibo.
- * **Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.**
- * La pulizia è l'unica manutenzione generalmente necessaria. Deve essere effettuata con il forno staccato dalla rete elettrica.
- * Non spruzzare direttamente sul forno a microonde
- * Questo forno a microonde è stato progettato per utilizzare programmi di cottura con un adeguato contenitore direttamente in una cavità.
- * Non lasciare che si depositino attorno alla porta del forno grasso o particelle di cibo.
- * Questo prodotto è dotato di una funzione PULIZIA AUTOMATICA, che consente una pulizia facile dell'interno del microonde. Per maggiori informazioni, fare riferimento alla sezione PULIZIA AUTOMATICA.
- * Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco.
- * Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

ACCESSORI

- * Ci sono diversi accessori disponibili sul mercato. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
- * I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
- * Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno a microonde e che permettano il passaggio delle microonde.
- * 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 metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno a microonde è in funzione, si produrranno scintille e il forno a microonde ne risulterà danneggiato.
- * Per migliorare la cottura, si consiglia di collocare gli accessori nel mezzo della cavità interna.
- * Gli accessori di seguito vengono forniti con il prodotto, disponibili per l'uso nel microonde o nel grill.



GRIGLIA DI COTTURA



PIATTO ROTANTE DI VETRO

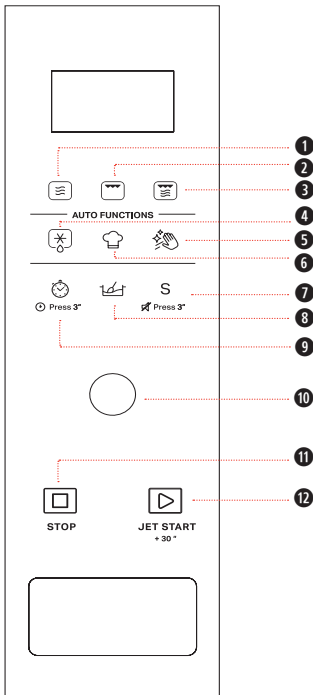


SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE

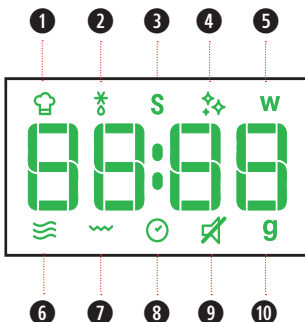
Specifiche tecniche

Descrizione dei dati	WMF250G
Tensione di alimentazione	230-240V ~ 50 Hz
Corrente in ingresso nominale	1400 W
Grill	1000 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	390 x 594 x 379
Dimensioni interne (AxLxP)	220 x 340 x 344

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



- 1 Microonde
- 2 Grill
- 3 Combi Grill (grill con microonde)
- 4 Scongelamento Automatico
- 5 Pulizia Automatica
- 6 Cottura Automatica
- 7 Timer Da Cucina / Attivazione/Disattivazione Audio per 3 secondi
- 8 Ammorbidire E Sciogliere
- 9 Funzioni speciali / Impostazione dell'orologio per 3 secondi
- 10 Manopola di rotazione
- 11 STOP
- 12 START/JET START



- 1 Cottura Automatica
- 2 Icona Scongelamento
- 3 Icona Funzioni speciali
- 4 Icona Pulizia Automatica
- 5 Icona Potenza del microonde (watt)
- 6 Icona Microonde
- 7 Icona Grill
- 8 Icona Orologio/Inserisci ora
- 9 Icona Disattivazione Audio
- 10 Icona Peso (grammi)

MODALITÀ STAND-BY

Il forno è in modalità Stand-by quando viene visualizzato l'orologio (o quando sul display viene visualizzato ":", nel caso in cui l'orologio non sia stato impostato).

ECO STANDBY: La funzione è impostata in modo da garantire il risparmio energetico. In modalità Standby, è possibile premere simultaneamente il pulsante **MANOPOLA** per 3 secondi per accedere alla modalità ECO STANDBY.

Al termine della cottura, sul display vengono visualizzati l'ora o ":" per 10 secondi, quindi si passa alla modalità ECO STANDBY. Premere di nuovo il pulsante **MANOPOLA** per 3 secondi per uscire dalla modalità.

PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA AUTOMATICA si attiva un minuto dopo che il forno a microonde è tornato in "Modalità Stand-by".

Quando la funzione di sicurezza è attiva, lo sportello deve essere aperto e chiuso per iniziare la cottura, altrimenti il display visualizzerà la scritta "door" ("sportello").

DOOR

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

PER SOSPENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:
Per controllare, aggiungere, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente. Le impostazioni vengono mantenute per 5 minuti. La funzione viene arrestata premendo il pulsante **STOP** durante la cottura.

PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:
Chiudere lo sportello e premere il pulsante **JET START**. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.

Se non si desidera continuare la cottura:
Togliere il cibo, chiudere lo sportello e premere il pulsante **Stop**.

Una volta terminata la cottura:

Il display visualizzerà il testo "Fine" Viene emesso un segnale acustico al minuto per 2 minuti. La riduzione o l'arresto di questo ciclo di raffreddamento programmato non avrà un impatto negativo sul funzionamento del prodotto.

AGGIUNGERE/MESCOLARE/ GIRARE I CIBI

IN BASE ALLA FUNZIONE SELEZIONATA, potrebbe essere necessario aggiungere, mescolare o ruotare il cibo durante la cottura. In questi casi, il forno a microonde metterà in pausa la cottura e chiederà di effettuare l'azione necessaria.

A quel punto sarà necessario:

- * Aprire lo sportello.
- * Aggiungere, mescolare o girare il cibo (in base all'azione richiesta).
- * Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il pulsante **MANOPOLA/JET START**.

Nota: se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di mescolare o girare il cibo, il forno a microonde continuerà il processo di cottura (in questo caso il risultato finale potrebbe non essere ottimale). Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di aggiunta di cibi, il forno a microonde entrerà in modalità Stand-by.

JET START

QUESTA FUNZIONE CONSENTE DI avviare Microonde rapidamente il forno.


- 1 Premendo il pulsante **JET START**, la funzione Microonde partirà a piena potenza (900W) per 30 secondi.

 Consigli e suggerimenti:

- È possibile cambiare la potenza e il tempo di cottura anche dopo che la cottura è iniziata. Per regolare la potenza, basta premere il pulsante **Microonde** e ruotare **MANOPOLA** per cambiare la durata.

OROLOGIO

PER IMPOSTARE L'OROLOGIO dell'elettrodomestico:

- 1 In standby, premere il pulsante **Timer Da Cucina** per 3 secondi.
 - 2 Ruotare **MANOPOLA** per impostare l'ora.
 - 3 Premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per confermare.
 - 4 Ruotare **MANOPOLA** per impostare i minuti.
 - 5 Premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per confermare l'impostazione.
-  Consigli e suggerimenti:

- Una volta collegato, sullo schermo viene visualizzato "12:00" ("12" lampeggiante), 1 minuto dopo torna in standby (prima che torni in standby è possibile innestare direttamente l'orologio).

MICROONDE

PER UNA COTTURA SINGOLA con la potenza del microonde.

- 1 Premere il pulsante **Microonde**. Il livello di potenza predefinito (750 W) verrà mostrato sul display e l'icona potenza inizierà a lampeggiare.
- 2 Premere più volte il pulsante **Microonde** o ruotare **MANOPOLA** per selezionare una adeguata potenza di cottura, quindi premere il pulsante **MANOPOLA/JET START**.
- 3 Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura, quindi premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per avviare la cottura.

Per cambiare potenza, premere di nuovo il pulsante **Microonde** per selezionare il livello di potenza desiderato.

POTENZA	USO CONSIGLIATO
90W	Ammorbidire gelato, burro e formaggio.
160W	Scongellamento.
350W	Cottura a fuoco lento di stufati, scioglimento di burro.
500W	Cottura più intensa di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.
650W	Cottura di piatti che non possono essere mescolati.
750W	Cottura di pesce, carne, verdure, ecc.
900W	Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.

GRILL

QUESTA FUNZIONE usa una griglia potente per rosolare i cibi, creando un effetto di grigliatura o gratin.

La funzione Grill consente di rosolare cibi come toast al formaggio, panini caldi, crocchette di patate, salsicce e verdure.

- 1 Premere il pulsante **Grill**.
- 2 Ruotare **MANOPOLA** per impostare il tempo di cottura, quindi premere il pulsante **MANOPOLA/START** per avviare la cottura.

 Consigli e suggerimenti:

- Per cibi quali formaggio, toast, bistecche e salsicce, usare la griglia.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
- Non usare utensili di plastica durante la grigliatura. Si squaglierebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la griglia.
- È possibile cambiare il tempo di cottura anche a cottura iniziata.
- Per modificare la durata, ruotare **MANOPOLA**. Oppure premere una volta il pulsante **JET START** per aumentare la durata di 30 secondi.

Nota:

Per cambiare la funzione di cottura, premere due volte il pulsante **STOP** per arrestare la funzione attuale, quindi utilizzare in base alle istruzioni della nuova funzione.

DISATTIVAZIONE AUDIO

QUESTA FUNZIONE CONSENTE DI attivare/disattivare tutti i suoni riprodotti dall'apparecchio, tra cui pressione dei pulsanti, avvertenze, allarmi e fine della funzione.

Premere il pulsante **Speciale** per 3 secondi per disattivare l'audio; premere di nuovo lo stesso pulsante per 3 secondi per riattivare l'audio.

Questa funzione può essere utilizzata in qualsiasi momento.



COMBI GRILL (GRILL CON MICROONDE)

QUESTA FUNZIONE COMBINA LA COTTURA A MICROONDE E IL GRILL, per poter cucinare al gratin in minor tempo.

- 1 Premere il pulsante **Combi Grill**.
- 2 Premere più volte il pulsante **Combi Grill** o ruotare **MANOPOLA** per selezionare il tipo di cottura, quindi premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per confermare.
- 3 Ruotare **MANOPOLA** per impostare il tempo di cottura, quindi premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per avviare la cottura.

TIPO DI ALIMENTO	USO CONSIGLIATO
CO_1	Combi 1 Frutti di mare, pasticcio. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, si consiglia di lasciare riposare il cibo per almeno 5 minuti.
CO_2	Combi 2 Carne, pollo intero, spezzatino o filetti. Dopo la cottura, si consiglia di lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.

Consigli e suggerimenti:





- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e alle microonde.
- Non usare utensili di plastica durante la grigliatura. Si squaglierebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la griglia.
- È possibile cambiare il tempo di cottura anche a cottura iniziata.
- Per cambiare il tempo di cottura, ruotare **MANOPOLA** o premere una volta il pulsante **JET START** per aumentare la durata di 30 secondi.



SCONGELAMENTO AUTOMATICO

USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce e verdure.

- 1 Premere il pulsante **Scongelo Automatico**.
- 2 Premere più volte il pulsante **Scongelo Automatico** o ruotare **MANOPOLA** per selezionare la categoria di cibo nella tabella di seguito e premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per confermare.
- 3 Ruotare **MANOPOLA** per impostare il peso e premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per iniziare.

TIPO DI CIBO	PESO	USO CONSIGLIATO:
p 1  Carne	100 - 2000g	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrostiti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.
p 2  Verdure	100 - 1000g	Verdure tagliate grandi, medie e piccole. Per ottenere i migliori risultati, prima di servire, lasciare riposare il cibo per 3-5 minuti.
p 3  Pesce	100 - 2000g	Bistecche intere o filetti di pesce. Per ottenere i migliori risultati, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.
p 4  Pollame	100 - 2000g	Pollo intero, spezzatino o filetti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.

Consigli e suggerimenti:

- Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di effettuare lo scongelamento direttamente sul fondo della cavità.
- Se il cibo è più caldo rispetto alla temperatura di surgelazione (-18 °C), scegliere per il cibo un peso inferiore.
- Se il cibo è più freddo rispetto alla temperatura di surgelazione (-18 °C), scegliere per il cibo un peso superiore.
- Separare i pezzi man mano che iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
- Lasciar riposare dopo lo scongelamento migliora sempre il risultato poiché la temperatura si distribuirà uniformemente per tutto il cibo.



PULIZIA AUTOMATICA

QUESTO PROGRAMMA DI PULIZIA automatica ti aiuterà a tenere pulito il tuo forno a microonde e a eliminare gli odori sgradevoli.

Prima di far partire il programma:

- 1 Mettere 300ml di acqua nel contenitore (vedi le nostre raccomandazioni nella sezione in basso "Consigli e suggerimenti").
- 2 Posizionare il contenitore direttamente nel mezzo della cavità.

Per far partire il programma:

- 1 Premere il pulsante **Pulizia Automatica**, la durata del ciclo di pulizia sarà visibile sul display.
- 2 Premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per iniziare la funzione.

Quando il ciclo è terminato:

- 1 Premere il pulsante **STOP**.
- 2 Togliere il contenitore.
- 3 Usare un panno morbido o un panno carta con un detergente delicato per pulire le superfici interne.

Consigli e suggerimenti:

- Per un miglior effetto pulente, si raccomanda di usare un contenitore dal diametro di 17-20 cm, e di altezza inferiore a 6,5 cm.
- È obbligatorio usare un contenitore di plastica leggera adatta al microonde.
- Dato che il contenitore sarà caldo a seguito del ciclo di pulizia, si raccomanda di usare dei guanti resistenti al calore per togliere il contenitore dal microonde.
- Per un miglior effetto pulente e la rimozione di odori sgradevoli, aggiungere all'acqua un po' di succo di limone o aceto.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre lo spazio intorno al forno deve essere pulito regolarmente. Tale operazione può essere effettuata con un panno morbido inumidito con un detergente delicato.



TIMER DA CUCINA

QUESTA FUNZIONE È UTILE per misurare la durata precisa di una determinata operazione, ad esempio il tempo di lievitazione di un impasto prima della cottura, ecc.

Il timer della cucina NON attiva nessun ciclo di cottura.

- 1 Quando il prodotto è in modalità Stand-by, premere il pulsante **Timer Da Cucina**.
- 2 Ruotare **MANOPOLA** per impostare i minuti da misurare.
- 3 Premere il pulsante **MANOPOLA/JET START**. La funzione si avvierà. Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.










AMMORBIDIRE E SCIogliere

UNA SELEZIONE DI PROGRAMMI AUTOMATICI CON valori predefiniti per offrire risultati di cottura ottimali.

- 1 Premere il pulsante **Ammorbidire E Sciogliere**.
- 2 Premere ripetutamente il pulsante **Ammorbidire E Sciogliere** o ruotare **MANOPOLA** per selezionare il programma desiderato (vedere la tabella di seguito).
- 3 Premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per confermare la ricetta e ruotare **MANOPOLA** per selezionare il peso quando è presente un intervallo di peso nella tabella.
- 4 Premere il pulsante **MANOPOLA/JET START**. La funzione si avvierà.

Il programma di cottura viene confermato quando non si utilizza il tasto funzione per 3 secondi. Premere di nuovo il tasto funzione per cambiare il tipo di programma.

	TIPO DI ALIMENTO			PESO
p 1	Sciogliere	 Cioccolata	Temp. ambiente	100 - 500 g/50 g
p 2	Sciogliere	 Formaggio	Refrige razione	50 - 500 g/50 g
p 3	Sciogliere	 Burro	Refrige razione	100 - 500 g/50 g
p 4	Sciogliere	 Marshmallow	Temp. ambiente	100 - 500 g/50 g

p 5	Ammorbidire	 Burro	Refrigerazione	50 - 500 g/50 g
p 6	Ammorbidire	 Gelato	Congelato	100 - 1000g/50 g
p 7	Ammorbidire	 Formaggio cremoso	Refrigerazione	50 - 500 g/50 g

S SPECIALE

P1 MANTENERE CALDO

QUESTA FUNZIONE CONSENTE di mantenere automaticamente i piatti caldi.

- 1 Premere il pulsante **Speciale**. Premere il pulsante **JET START** per confermare
- 2 Premere il pulsante +/- per selezionare il tempo adeguato, quindi premere il pulsante **JET START** per iniziare.

! Nota:

Uso di un piatto per microonde come contenitore. Le prestazioni migliorano se si copre il piatto con coperchio o pellicola.

P2 LIEVITAZIONE IMPASTO

QUESTA FUNZIONE CONSENTE di far lievitare l'impasto.

- 1 Premere più volte il pulsante **Speciale** o premere il pulsante per selezionare P2.
- 2 Mettere 200 ml di acqua in un contenitore.
- 3 Posizionare il contenitore direttamente nel mezzo della cavità.
- 4 Premere il pulsante **Jet Start**. La funzione si avvierà.

Quando l'orologio termina il conto alla rovescia di 30 minuti, sul display viene visualizzato "Aggiungi" (in caso di nessuna operazione per 5 minuti si torna automaticamente in standby).

Aprire lo sportello, rimuovere il contenitore e disporre l'impasto sul piatto rotante.

- 6 Chiudere lo sportello e premere il pulsante **JET START** per iniziare.

! Nota:

Non aprire lo sportello durante il conto alla rovescia. Il volume del contenitore deve essere almeno 3 volte l'impasto.

P3 YOGURT

Questa funzione consente di ottenere yogurt sano e naturale.

- 1 Premere più volte il pulsante **Speciale** per selezionare P3.
- 2 Mettere 1000 g di latte e 1 g di yogurt starter (resistente al calore) o 15 g di yogurt nel contenitore, quindi aggiungere 50 g di zucchero e mescolare bene. Posizionare nel mezzo della cavità.
- 3 Premere il pulsante **JET START** per iniziare. Per questo programma sono necessarie 5 ore e 20 minuti. Non aprire lo sportello durante il conto alla rovescia. Avrà un sapore migliore se si tiene lo yogurt in frigorifero per 24 ore dopo la cottura. Tutti i contenitori devono essere sterilizzati con acqua bollente o luce UV.

MENU COTTURA AUTOMATICA



UNA SELEZIONE DI PROGRAMMI AUTOMATICI con algoritmi predefiniti per offrire risultati di cottura ottimali.

- 1 Premere il pulsante **Cottura Automatica**.
- 2 Premere ripetutamente il pulsante **Cottura Automatica** o ruotare **MANOPOLA** per selezionare il programma desiderato (vedere la tabella di seguito).
- 3 Premere il pulsante **MANOPOLA/JET START** per confermare la ricetta e ruotare **MANOPOLA** per selezionare il peso quando è presente un intervallo di peso nella tabella.
- 4 Premere il pulsante **MANOPOLA/JET START**. La funzione si avvierà.

! Nota:

Nota: in base al programma selezionato, dopo un certo tempo, il display potrebbe chiederti di aggiungere o girare o mescolare il cibo.

Il programma di cottura viene confermato quando si rilascia il tasto funzione per 3 secondi. Premere di nuovo **Cottura Automatica** per cambiare il tipo di programma.

TIPO DI CIBO		STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
p 1	 Lasagne fatte in casa	Temperatura ambiente	250-1000g /50g	10-30 minuti	Preparare la ricetta preferita di lasagne
p 2	 Zuppa	Temperatura del frigorifero	300-1200g /300g	3-12 minuti	Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione.
p 3	 Uova strapazzate	Temperatura ambiente	1-4/1	2-6 minuti	Sbattere bene l'uovo insieme all'acqua, quindi coprire il misurino con pellicola alimentare, 15 ml di acqua per 1 uovo
p 4	 Filetti di pesce	Temperatura del frigorifero	200-500g /50g	4-7 minuti	Coprire il piatto e lasciare spazio per la ventilazione
p 5	 Polpettone	Temperatura ambiente	400-900g /100g	15-25 minuti	Mescolare 800 g di carne macinata, 2 uova e 1,5 g di sale. Coprire con pellicola
p 6	 Hamburger	Temperatura ambiente	100-400g /100g	22--28 minuti	Disporre l'hamburger (100 g/ognuno) sulla griglia. Girare quando viene richiesto
p 7	 Cupcake	Temperatura ambiente	300g (8 tazze)	5-11 minuti	Mettere 125 g di uova e 170 g di zucchero nel contenitore, quindi mescolare per 2-3 minuti, aggiungere 170 g di farina, 10 g di lievito, 100 g di acqua, 50 g di burro, mescolare bene e disporre gli alimenti in tazze. Mettere le tazze intorno al piatto rotante per garantire un calore uniforme.
p 8	 Verdure	Temperatura ambiente	200-500g /50g	3--6 minuti	Tagliare le verdure in pezzi, aggiungere 2 cucchiaini di acqua, coprire il piatto e lasciare spazio per la ventilazione
p 9	 Popcorn	Temperatura ambiente	100g	2-3 minuti	Mettere il popcorn sul piatto rotante in vetro nel forno a microonde.
p 10	 Gratin di patate	Temperatura ambiente	750-1200g /50g	20--30 minuti	Ingredienti: 750 g di patate sbucciate, 100 g di formaggio grattugiato, 1 uovo, albume e tuorlo mescolati, 200 g di panna (15-20% di grassi), 5 g di sale. Preparazione: Utilizzare un robot da cucina per tagliare le patate a fette di circa 4 mm di spessore. Riempire il contenitore con circa la metà della quantità di patate affettate e coprire con la metà del formaggio grattugiato. Aggiungere le patate rimanenti. Mescolare le uova, la panna e il sale con il mixer elettrico e versare sulle patate. Distribuire infine il formaggio restante uniformemente sopra il gratin.
p 11	 Fagioli verdi	Temperatura ambiente	200-500g /50g	3--7 minuti	Aggiungere 2 cucchiaini di acqua e coprire il piatto. Lasciare spazio per la ventilazione
p 12	 Bevanda	Temperatura ambiente	1-2 tazze	1--5 minuti	Disporre la bevanda su un piatto per microonde

INSTALACIÓN

- * **ADVERTENCIA: Revise el horno en busca de daños, como puertas desalineadas o dobladas, sellados de la puerta y superficie de sellado dañados, bisagras y cierres de la puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si hay algún daño, no utilice el horno y póngase en contacto con personal de servicio técnico cualificado.**
- * 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.
- * 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.
- * Este horno de microondas debe colocarse sobre una superficie plana y estable para soportar su peso y el peso de los alimentos que se cocinarán en él.
- * No coloque el horno donde se genere calor, humedad o alta humedad, ni cerca de materiales combustibles.
- * No utilice el horno sin el plato giratorio y el soporte de este en sus posiciones adecuadas.
- * Se debe poder acceder a la toma de corriente fácilmente para que se pueda desenchufar fácilmente en caso de emergencia.
- * Asegúrese de que el código de la fuente de alimentación no esté dañado y no se encuentre debajo del horno ni cubra ninguna superficie caliente o afilada.
- * No utilice el horno en exteriores.
- * Compruebe que el voltaje de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.
- * No extraiga las placas de protección interiores del microondas que están situadas en el lado de la pared de la cavidad del horno. Estas placas impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno.
- * Asegúrese de que la cavidad del horno esté vacía antes del montaje.
- * Compruebe que el aparato no ha sufrido daños. Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno 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, descargas eléctricas o incendios; de lo contrario, se pueden generar otros riesgos.
- * No utilice un alargador: si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista o persona calificada la instalación de un tomacorriente cerca del dispositivo.
- * No instale este aparato en armarios de cocina sin la chimenea trasera de 45 mm especificada. Una ventilación inadecuada podría afectar negativamente al rendimiento y a la vida útil del aparato.

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 encuentren 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:

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

- * 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.
- * Este aparato no está diseñado para usarse a altitudes superiores a 2000 m.

! 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 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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. | Estas comprobaciones evitan llamadas innecesarias que tendría que abonar. |
| * La puerta está cerrada correctamente. | Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el número de modelo del horno microondas (vea la etiqueta de servicio). |
| * Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica. | Si desea más información, consulte el folleto de la garantía. |
| * 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. | |

Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación, es preciso que sea sustituido por el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable solo debe sustituirlo un técnico cualificado.

⚠ ADVERTENCIA: * La asistencia técnica solo 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;
- * Entornos de tipo hostel u hospedería.

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

- * No ponga en marcha el aparato 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 al cocinado.
- * Ponga un vaso de agua dentro. El agua absorberá la energía de las microondas y el electrodoméstico no se estropeará. Nunca utilice el producto con la unidad vacía.
- * 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 ejemplo, bebidas o agua. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a una temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Y esto podría provocar un repentino desbordamiento de líquido caliente.

Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:

- * Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
- * Agite el líquido antes de colocar el recipiente en el horno 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

Cuando caliente alimentos infantiles en biberones o tarros, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegurará la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

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/EC 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.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- * Si no mantiene limpio el horno microondas se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.
- * No utilice estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos 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, así como el frontal, la parte posterior y el marco de la puerta.
- * No utilice aparatos de limpieza por vapor en el horno de microondas.
- * Es preciso limpiar el horno microondas periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.
- * De forma periódica, especialmente si se han derramado líquidos, retire el plato giratorio, el soporte del plato giratorio y limpie la base del horno.
- * La limpieza es la única operación de mantenimiento requerida habitualmente. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado.
- * Nunca pulverice directamente sobre el horno microondas.
- * Este horno microondas se ha diseñado para cocinar mediante de ciclos de cocción con recipientes adecuados colocados directamente sobre una cavidad.
- * No permita que se acumule grasa ni otras partículas en la puerta.
- * Este producto ofrece una función LIMPIEZA AUTOMÁTICA, que facilita la limpieza del interior del microondas. Para obtener más detalles, consulte la sección LIMPIEZA AUTOMÁTICA.
- * El gratinador no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras.
- * Si no utiliza habitualmente la función de grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

ACCESORIOS

- * En el mercado hay varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.
- * No se puede usar recipientes metálicos de comida y bebida durante el cocinado en el microondas.
- * Asegúrese de que los utensilios que emplea son aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.
- * Cuando introduzca alimentos y accesorios en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del electrodoméstico.
- * 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 las paredes internas del horno microondas mientras está funcionando, se producirán chispas y el electrodoméstico se estropeará.
- * Para mejorar el rendimiento de la cocción, se recomienda que coloque los accesorios en el centro de la cavidad interna.
- * Los siguientes accesorios se proporcionan con el producto, disponibles para microondas o uso del grill.



REJILLA



PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

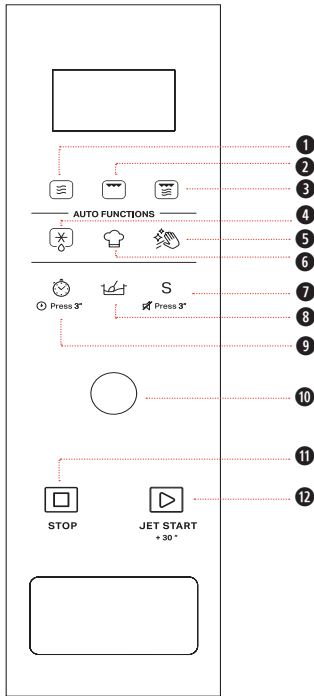


SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

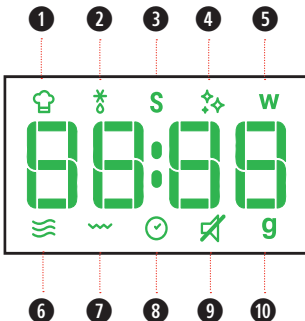
Características Técnicas

Descripción de los datos	WMF250G
Tensión del suministro eléctrico	230-240V~50 Hz
Potencia de entrada nominal	1400 W
Grill	1000 W
Dimensiones exteriores (Alto x Ancho x Fondo)	390 x 594 x 379
Dimensiones interiores (Alto x Ancho x Fondo)	220 x 340 x 344

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



- 1 Microondas
- 2 Grill
- 3 Grill combinado (grill con microondas)
- 4 Descongelación rápida
- 5 Limpieza automática
- 6 Cocción automática
- 7 Temporizador de cocina/Activar silencio/Desactivar cada 3 segundos
- 8 Ablandar y mezclar
- 9 Funciones especiales/Configuración del reloj cada 3 segundos
- 10 Mando giratorio
- 11 DETENER
- 12 INICIAR/INICIO RÁPIDO



- 1 Icono Cocción automática
- 2 Icono Descongelación
- 3 Icono Funciones especiales
- 4 Icono Limpieza automática
- 5 Icono Potencia de microondas (vatios)
- 6 Icono Microondas
- 7 Icono Grill
- 8 Icono Reloj/Insertar hora
- 9 Icono Desactivar silencio
- 10 Icono Peso (gramos)



MODO DE ESPERA

El horno se encuentra en modo de espera cuando se muestra el reloj (o cuando la pantalla muestra “:”, en caso de que el reloj no se haya configurado).

MODO DE ESPERA ECOLÓGICO: Esta función se establece para ahorrar energía. Durante el modo de espera, puede pulsar el botón **MANDO GIRATORIO** durante 3 segundos para entrar en el modo de ESPERA ECOLÓGICO. Cuando termine de cocinar, la pantalla mostrará la hora o “:” durante 10 segundos y después se iniciará el modo de ESPERA ECOLÓGICO. Presione el botón **MANDO GIRATORIO** durante 3 segundos de nuevo para salir del modo.



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO/ SEGURIDAD INFANTIL

ESTA FUNCIÓN DE SEGURIDAD AUTOMÁTICA se activa un minuto después de que el horno microondas haya vuelto al “Modo de espera”.

Cuando la función de seguridad esté activa la puerta deberá abrirse y cerrarse para comenzar la cocción. De lo contrario, aparecerá en la pantalla “door” (“Puerta”).

DOOR



PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

PARA PAUSAR LA COCCIÓN:

Si desea comprobar, dar la vuelta o remover la comida, así como añadir alimentos, puede interrumpir el proceso de cocinado abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 5 minutos. La función se detendrá si se pulsa el botón **DETENER** durante la cocción.

PARA CONTINUAR CON LA COCCIÓN:

Cierre la puerta y pulse el botón **INICIO RÁPIDO**. El proceso de cocinado continuará desde donde se interrumpió.

Si no desea continuar cocinando, puede:

Retirar el alimento, cerrar la puerta y pulsar el botón de **Detener**.

Cuando finalice de cocinar:

La pantalla mostrará el texto “Fin”. El electrodoméstico emitirá un sonido una vez por minuto durante 2 minutos.

Reducir o detener el ciclo de enfriado programado no tendrá ningún impacto negativo en el funcionamiento del producto.



AÑADIR / REMOVER / DARLE LA VUELTA AL ALIMENTO

SEGÚN LA FUNCIÓN SELECCIONADA, podría necesitarse añadir/remover/darle la vuelta a los alimentos durante el cocinado. En estos casos, el horno de microondas hará una pausa en el cocinado y le pedirá realizar la acción necesaria.

Cuando se le solicite, deberá:

- * Abrir la puerta.
- * Remover o darle la vuelta al alimento (según sea la acción solicitada).
- * Cierre la puerta y reinicie pulsando el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO**.

Nota: Si la puerta no se abre a los 2 minutos desde que se solicite remover o dar vueltas a la comida, el horno microondas continuará el proceso de cocción (en este caso, es posible que el resultado final no sea óptimo). Si la puerta no se abre en el plazo de 2 minutos desde la solicitud de añadir alimentos, el microondas pasará al modo de espera.



INICIO RÁPIDO

ESTA FUNCIÓN LE PERMITE INICIAR el horno Microondas rápidamente.

- 1 Al pulsar el botón **INICIO RÁPIDO**, se iniciará la función Microondas a la potencia máxima (900W) durante 30 segundos.




Consejos y sugerencias:

- Es posible cambiar el nivel de potencia y el tiempo de duración incluso después de que el proceso de cocinado se haya iniciado. Para ajustar la potencia simplemente pulse el botón **Microondas** varias veces o gire el **MANDO GIRATORIO** para cambiar el tiempo de duración.

RELOJ

PARA AJUSTAR EL RELOJ del aparato:

- 1 En modo de espera, mantenga pulsado el botón **Temporizador de Cocina** durante 3 segundos.
- 2 Gire el **MANDO GIRATORIO** para ajustar la hora.
- 3 Pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la selección.
- 4 Gire el **MANDO GIRATORIO** para ajustar los minutos.
- 5 Pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la configuración.

 Consejos y sugerencias:

- Cuando se enchufa, la pantalla muestra el mensaje "12:00" (con el "12" parpadeando); después de 1 minuto, vuelve al modo de espera (antes de regresar al modo de espera puede ajustar directamente el reloj).

MICROONDAS

PARA COCINAR CON LA POTENCIA DE MICROONDAS individualmente.

- 1 Presione el botón **Microondas**. Se mostrará en la pantalla el nivel de potencia predeterminado (750 W) y el icono de vatios comenzará a parpadear.
- 2 Pulse varias veces el botón **Microondas** o gire el **MANDO GIRATORIO** para seleccionar la potencia de cocción adecuada y, a continuación, pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO**.
- 3 Gire el mando giratorio para establecer el tiempo de cocción y, a continuación, pulse el botón **NOB/MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la cocción.

Si necesita cambiar la potencia, vuelva a pulsar el botón **Microondas** y podrá seleccionar el nivel de potencia deseado.

USO DE POTENCIA	RECOMENDADO
90W	Ablandar helado, mantequilla y quesos.
160W	Descongelación.
350W	Cocción lenta de guisos, fundir mantequilla
500W	Cocinado más delicado, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos
650W	Cocinado de platos, no se puede remover.
750W	Cocción de pescado, carne, verduras, etc.
900W	Recalentar bebidas, agua, sopas, café, té o cualquier otro alimento con un alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevo o crema elija un nivel de potencia más bajo.

GRILL

ESTA FUNCIÓN usa un poderoso Grill para dorar los alimentos, creando un efecto de grill o gratinado. La función Grill permite dorar alimentos como tostadas de queso, sándwiches, croquetas de patatas, salchichas y verduras.

- 1 Pulse el botón **Grill**.
- 2 Gire el **MANDO GIRATORIO** para establecer el tiempo de cocción y, a continuación, pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la cocción.

 Consejos y sugerencias:

- Coloque los alimentos como queso, tostadas, filetes y salchichas en la parrilla.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área del grill.
- Es posible cambiar el tiempo de duración incluso después de que el proceso de cocinado se haya iniciado.
- Para cambiar el tiempo de duración, gire el **MANDO GIRATORIO**. O bien, si desea aumentar el tiempo de duración 30 segundos, pulse el botón **INICIO RÁPIDO** una vez.

NOTA:

Si desea cambiar la función de cocción, pulse el botón **DETENER** dos veces para detener la función actual. A continuación, siga las instrucciones de la función deseada.

DESACTIVAR SILENCIO

ESTA FUNCIÓN LE PERMITE **activar** y desactivar todos los sonidos reproducidos por el aparato, como los sonidos al pulsar los botones, los de avisos, los de alarmas y el de finalización de la función.

Presione el botón **Especial** durante 3 segundos para silenciar el sonido. Presione el mismo botón nuevamente durante 3 segundos para activar el sonido.

Se puede activar esta función en cualquier momento.



GRILL COMBINADO (GRILL CON MICROONDAS)

ESTA FUNCIÓN COMBINA EL MICROONDAS Y EL CALENTAMIENTO DEL GRILL, lo que le permite gratinar en menos tiempo.

- 1 Presione el botón **Grill Combinado**.
- 2 Presione el botón **Grill Combinado** varias veces o gire el **MANDO GIRATORIO** para seleccionar el tipo de cocción. Presione el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la selección.
- 2 Gire el **MANDO GIRATORIO** para establecer el tiempo de cocción y, a continuación, pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la cocción.

TIPO DE ALIMENTO	USO RECOMENDADO
CO_1	Combi 1 Marisco, pudín Después de la cocción, le recomendamos que deje que los alimentos reposen durante un mínimo de 5 minutos para obtener mejores resultados.
CO_2	Combi 2 Carne, pollo entero, en piezas o filetes. Después de la cocción, le recomendamos que deje reposar el alimento de 5 - 10 minutos.

Consejos y sugerencias:





- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor y aptos para microondas antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área del grill.
- Es posible cambiar el tiempo de duración incluso después de que el proceso de cocinado se haya iniciado.
- Para cambiar el tiempo de duración, pulse el **MANDO GIRATORIO**. O bien, si desea aumentar el tiempo de duración 30 segundos, pulse el botón **INICIO RÁPIDO** una vez.



DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

ESTA FUNCIÓN SIRVE PARA descongelar carne, aves, pescado y verduras automáticamente.

- 1 Presione el botón **Descongelación Automática**.
- 2 Pulse varias veces el botón **Descongelación Automática** o gire el **MANDO GIRATORIO** para seleccionar el tipo de comida en la siguiente tabla y pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la selección.
- 3 Gire el **MANDO GIRATORIO** para establecer el peso y pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para comenzar.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	USO RECOMENDADO
p 1  Carne	100 - 2000g	Carne picada, chuletas, filetes o asados. Después de la cocción, deje que el alimento repose durante por lo menos 5-10 minutos para obtener los mejores resultados.
p 2  Verduras	100 - 1000g	Verduras cortadas grandes, medianas, pequeñas. Antes de servir, deje que el alimento repose durante 3-5 minutos para obtener mejores resultados.
p 3  Pescado	100 - 2000g	Pescado entero o en filetes. Deje que los alimentos reposen durante 5-10 minutos para obtener mejores resultados.
p 4  Aves	100 - 2000g	Pollo entero, en piezas o filetes. Después de la cocción, deje que el alimento repose durante por lo menos 5-10 minutos para obtener los mejores resultados.

Consejos y sugerencias:

- Para obtener un resultado mejor, le recomendamos realizar la descongelación directamente en parte inferior de la cavidad.
- Si la temperatura de los alimentos es superior a la del congelador (-18 °C), elija un peso inferior al real.
- Si la temperatura de los alimentos es inferior a la del congelador (-18 °C), elija un peso superior al real.
- Separe las porciones a medida que vayan descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.
- El tiempo de reposo después de descongelar siempre mejora el resultado dado que, partir de entonces, la temperatura se distribuirá uniformemente por todo el alimento.



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

ESTE CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA le ayudará a limpiar el interior del horno de microondas y a eliminar los olores desagradables.

Antes de iniciar el ciclo:

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

Para Iniciar El Ciclo:

- 1 Presione el botón **Limpieza Automática**. La duración del ciclo de limpieza se mostrará en la pantalla.
- 2 Pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la función.

Cuando Finalice La Limpieza:

- 1 Pulse el botón **DETENER**.
- 2 Quite el recipiente.
- 3 Utilice un paño suave o una toalla de papel con detergente suave para limpiar las superficies interiores.



Consejos y sugerencias:

- Para mejorar el resultado de la limpieza, es recomendable utilizar un recipiente con un diámetro de 17-20 cm y una altura inferior a 6,5 cm.
- Es imprescindible usar un recipiente de plástico ligero apto para microondas.
- Dado que el recipiente se calentará una vez completado el ciclo de limpieza, es recomendable utilizar guantes resistentes al calor cuando se quite dicho contenedor del microondas.
- Para mejorar el efecto de limpieza y eliminar los olores desagradables, agregue zumo de limón o vinagre al agua.
- El gratinador no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque la superficie de alrededor se debe limpiar a intervalos periódicos. Para ello utilice un paño suave humedecido con detergente suave.



TEMPORIZADOR DE COCINA

UTILICE ESTA FUNCIÓN cuando necesite un temporizador de cocina para medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, para dejar que suba una masa antes de hornear.

Tenga en cuenta que el Temporizador de cocina no activa ningún ciclo de cocción.

- 1 Cuando el producto esté en modo de espera, pulse el botón **Temporizador de Cocina**.
- 2 Pulse el **MANDO GIRATORIO** para establecer los minutos para medir.
- 3 Pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO**. La función se pondrá en marcha. Se escuchará una señal acústica cuando el temporizador haya terminado la cuenta atrás.









ABLANDAR Y MEZCLAR

UNA SELECCIÓN DE RECETAS AUTOMÁTICAS con valores predefinidos para ofrecer resultados de cocción óptimos.

- 1 Pulse el botón **Ablandar y Mezclar**.
- 2 Pulse el botón **Ablandar y Mezclar** varias veces o gire el **MANDO GIRATORIO** para seleccionar la receta deseada (consulte la tabla que aparece a continuación).
- 3 Pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la receta y gire el **MANDO GIRATORIO** para seleccionar el peso en aquellos casos en los que se especifique un intervalo de pesos en la tabla.
- 4 Pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la función.

La receta de cocción se confirmará si deja el botón de función sin funcionar durante 3 segundos; pulse el botón de función de nuevo para cambiar el tipo de receta.

	TIPO DE ALIMENTO			PESO
p 1	Derretir	 Chocolate	Temperatura amb.	100 - 500 g/50 g
p 2	Derretir	 Queso	Refrigeración	50 - 500 g/50 g
p 3	Derretir	 Mantequilla	Refrigeración.	100 - 500 g/50 g
p 4	Derretir	 Esponjitas	Temperatura amb.	100 - 500 g/50 g

p 5	Ablandar	 Mantequilla	Refrigeración	50 - 500 g/50 g
p 6	Ablandar	 Helado	Verduras	100 - 1000g/50 g
p 7	Ablandar	 Queso de untar	Refrigeración	50 - 500 g/50 g

S ESPECIAL

P1 MANTENER CALIENTE

ESTA FUNCIÓN LE PERMITE MANTENER **sus** platos calientes de manera automática.

- 1 Pulse el botón **Especial**. Pulse el botón **INICIO RÁPIDO** para confirmar la selección.
- 2 Pulse el botón +/- para seleccionar el tiempo adecuado y, a continuación, pulse el botón **INICIO RÁPIDO** para comenzar.

! NOTA:

Uso del plato apto para microondas como recipiente.

El rendimiento será mejor si cubre el plato con una tapa o una envoltura transparente.

P2 AUMENTAR MASA

ESTA FUNCIÓN PERMITE QUE SUBA la masa del pan.

- 1 Pulse el botón **Especial** varias veces o el botón +/- para elegir P2.
- 2 Introduzca 200 ml de agua en un recipiente.
- 3 Coloque el recipiente directamente en el centro de la cavidad.
- 4 Pulse el botón **INICIO RÁPIDO** para iniciar la función.

Cuando el reloj termine de contar 30 minutos, la pantalla mostrará el texto "Añadir" (si no se realiza ninguna acción durante 5 minutos volverá automáticamente al modo de espera).

- 5 Abra la puerta, retire el recipiente y coloque la masa sobre el plato giratorio.
- 6 Cierre la puerta y pulse el botón **INICIO RÁPIDO** para comenzar.

! NOTA:

No abra la puerta antes de que termine el tiempo. El recipiente debe poder contener al menos el triple del volumen de la masa.

P3 YOGUR

ESTA FUNCIÓN LE PERMITE obtener un yogur natural y saludable.

- 1 Pulse el botón **Especial** varias veces para elegir P3.
 - 2 Vierta 1000 g de leche y 1 g de fermento para yogur (resistente al calor) o 15 g de yogur en el recipiente. Después, añada 50 g de azúcar y mezcle bien. Colóquelo en el centro de la cavidad.
 - 3 Pulse el botón **INICIO RÁPIDO** para comenzar. Esta receta requiere 5 h 20 min. No abra la puerta antes de que termine el tiempo. Sabrá mejor si mantiene el yogur en el frigorífico durante 24 horas después de la cocción.
- Todos los recipientes deben esterilizarse con agua hervida o luz ultravioleta.



MENÚ COCCIÓN AUTOMÁTICA













UNA SELECCIÓN DE RECETAS AUTOMÁTICAS con algoritmos predefinidos para ofrecer resultados de cocción óptimos.

- 1 Presione el botón **Cocción Automática**.
- 2 Pulse el botón **Cocción Automática** varias veces o gire el **MANDO GIRATORIO** para seleccionar la receta deseada (consulte la tabla que aparece a continuación).
- 3 Pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la receta y gire el **MANDO GIRATORIO** para seleccionar el peso en aquellos casos en los que se especifique un intervalo de pesos en la tabla.
- 4 Pulse el botón **MANDO GIRATORIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la función.

! NOTA:

En función de la receta seleccionada, después de cierto tiempo la pantalla podría pedirle que dé vueltas al alimento o lo remueva.

La receta se confirmará cuando deje el botón de función sin pulsar durante 3 segundos; pulse el botón **Cocción Automática** de nuevo para cambiar el tipo de receta.

TIPO DE ALIMENTO		ESTADO INICIAL	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
p 1	 Lasaña casera	Temperatura ambiente	250-1000g /50g	10-30 min	Prepare su receta de lasaña favorita
p 2	 Sopa	Temperatura del frigorífico	300-1200g /300g	3-12 min	Cubra el plato y deje una ventilación de aire
p 3	 Huevos revueltos	Temperatura ambiente	1-4/1	2-6 min	Bata bien los huevos junto con el agua y cubra el molde medidor con papel film, 15 ml de agua para 1 huevo
p 4	 Filetes de pescado	Temperatura del frigorífico	200-500g /50g	4-7 min	Cubra el plato, dejándole ventilación
p 5	 Pastel de carne	Temperatura ambiente	400-900g /100g	15-25 min	Mezcle 800 g de carne picada, 2 huevos y 1,5 g de sal. Cubra con papel film
p 6	 Hamburguesa	Temperatura ambiente	100-400g /100g	22-28 min	Coloque la hamburguesa (100 g/ración) en la parrilla del grill. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
p 7	 Cupcakes	Temperatura ambiente	300g (8 moldes)	5-11 min	Coloque 125 g de huevos y 170 g de azúcar en un recipiente y remueva de 2 a 3 minutos, añada 170 g de harina, 10 g de levadura química, 100 g de agua y 50 g de mantequilla. A continuación, mezcle bien y coloque la mezcla en los moldes. Colóquelos alrededor del plato giratorio del microondas para garantizar que se calientan de manera uniforme
p 8	 Verduras	Temperatura ambiente	200-500g /50g	3-6 min	Corte la verdura en trozos, agregue 2 cucharadas de agua, cubra el plato y deje un respiradero
p 9	 Palomitas	Temperatura ambiente	100g	2-3 min	Coloque las palomitas de maíz en el plato giratorio de cristal en el horno de microondas
p 10	 Patatas gratinadas	Temperatura ambiente	750-1200g /50g	20-30 min	Ingredientes: 750 g de patatas peladas, 100 g de queso rallado, 1 huevo, 1 clara y 1 yema de un huevo mezcladas con 200 g de leche y nata (15-20 % de contenido graso) y 5 g de sal. Preparación: Use un procesador de alimentos para cortar las patatas en rodajas de 4 mm de espesor. Llene el recipiente con la mitad de las patatas aproximadamente y cubra las patatas con la mitad del queso rallado. Añada el resto de las patatas. Mezcle los huevos, la leche y la crema y la sal con una batidora eléctrica y vierta la mezcla sobre las patatas. Por último, extienda el resto del queso de manera uniforme por encima para que se gratine
p 11	 Judías verdes	Temperatura ambiente	200-500g /50g	3-7 min	Añada 2 cucharadas de agua y cubra el plato dejando un respiradero
p 12	 Bebida	Temperatura ambiente	1-2 moldes	1-5 min	Coloque la bebida en un plato apto para microondas

INSTALAÇÃO

- * **AVISO: Verifique se existem danos no forno, tais como, porta desalinhada ou dobrada, danos nas vedações da porta e na superfície de vedação, dobradiças e trincos de quebrados ou soltos e trincos e amolgadelas no interior do compartimento ou na porta. Se existirem danos, não abra o forno e contacte um técnico de assistência qualificado.**
- * A utilização incorreta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque elétrico.
- * Consulte um electricista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o micro-ondas se encontra devidamente ligado à terra.
- * 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.
- * Este forno micro-ondas deve ser colocado numa superfície plana e estável que suporte o seu peso, assim como o peso dos alimentos a preparar no forno.
- * Não coloque o forno num local onde seja gerado calor ou humidade elevada, ou próximo de materiais combustíveis.
- * Não utilize o forno sem o prato rotativo e o respetivo suporte nas posições corretas.
- * A tomada deve estar sempre acessível para que seja fácil desligar a ficha em caso de emergência.
- * Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado e não passa debaixo do forno por cima de qualquer superfície quente ou afiada.
- * Não utilize o forno no exterior.
- * Verifique se a voltagem indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente elétrica da sua casa.
- * Não retire as placas de proteção de entrada do micro-ondas localizadas na parte lateral da parede do compartimento do forno. Estas evitam que a gordura e as partículas de alimentos entrem nos canais de entrada do micro-ondas.
- * Certifique-se de que o compartimento do forno está vazio antes de efetuar a montagem.
- * Certifique-se de que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha perfeitamente contra o suporte da porta e se a junta interna da porta está danificada. Esvazie o forno 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, pois poderá provocar choques elétricos, incêndios ou outros perigos.
- * Não utilize um cabo de extensão: se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a um electricista ou um técnico qualificado que instale uma tomada próximo do aparelho.
- * Não instale este aparelho em armários de cozinha sem a chaminé traseira especificada de 45 mm. Uma ventilação inadequada poderá afetar negativamente o desempenho e o tempo de vida útil do aparelho.

NORMAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia Atentamente E Guarde Para Consultas Futuras

- * Se os materiais dentro/fora do micro-ondas entrarem em ignição ou se for produzido fumo, desligue o micro-ondas 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 micro-ondas 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 micro-ondas 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 micro-ondas.

AVISO:

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



AVISO:

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

- * O aparelho e os seus componentes acessíveis aquecem durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do micro-ondas.
- * As crianças com menos de 8 anos de idade não devem utilizar o aparelho a não ser sob supervisão contínua.
- * O micro-ondas 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 apenas sob supervisão ou se receberem instruções acerca da utilização segura do aparelho e compreenderem 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 micro-ondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do micro-ondas.
- * Este aparelho não deve ser utilizado em altitudes superiores a 2000 m.



O aparelho não deve ser controlado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto independente. Não deixe o micro-ondas 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 micro-ondas. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.
- * Não utilize o seu forno micro-ondas 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 micro-ondas 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 micro-ondas. Não utilize o puxador da porta para pendurar objetos.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o micro-ondas 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 micro-ondas possui uma boa ventilação.
- * Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o micro-ondas.
- * Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o micro-ondas.

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 micro-ondas (consulte a etiqueta de assistência). Para mais sugestões, consulte o seu folheto de garantia.

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).

- * O aparelho não deverá ser utilizado sem alimentos no interior. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.
- * As aberturas de ventilação do micro-ondas não deverão estar tapadas. O bloqueio de entradas de ar ou do exaustor poderá danificar o micro-ondas e proporcionar maus resultados de cozedura.
- * Coloque um copo de água no interior. A água absorverá a energia das micro-ondas e o micro-ondas não será danificado. Nunca coloque o aparelho a funcionar com o forno vazio.
- * 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 micro-ondas.
- * Não utilize o seu forno micro-ondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.
- * Utilize luvas para fornos micro-ondas para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do micro-ondas e nas caçarolas após a cozedura.

LÍQUIDOS

Bebidas ou água, por exemplo. 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.
- * Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas.
- * Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e, de seguida, mexa novamente antes de retirar o recipiente do 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.

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 (WEEE). 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 desmantelar, corte o cabo elétrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente elétrica.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- * A falta de limpeza do 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 metálicos 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 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 micro-ondas deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.
- * A intervalos regulares, especialmente se ocorrerem derramamentos, retire o prato rotativo, o suporte do prato rotativo e limpe a base do forno.
- * A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Esta deve ser efetuada com o forno micro-ondas desligado.
- * Não aponte o spray diretamente para o micro-ondas.
- * Este micro-ondas foi concebido para realizar ciclos de cozedura com um recipiente apropriado diretamente no compartimento.
- * Não permita que gorduras ou partículas de alimentos se acumulem em volta da porta.
- * Este produto oferece uma função e LIMPEZA AUTOMÁTICA, que permite limpar facilmente o compartimento do micro-ondas. Para mais informações, consulte a secção LIMPEZA AUTOMÁTICA.
- * A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos:
- * Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos, de forma a reduzir o risco de provocar um incêndio.

ACESSÓRIOS

- * Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com micro-ondas.
- * Não é permitida a utilização de recipientes metálicos para alimentos e bebidas ao cozinhar com micro-ondas.
- * Antes de cozinhar, certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor do micro-ondas e permitem que as micro-ondas passem através deles.
- * Quando colocar alimentos e acessórios no forno micro-ondas, certifique-se de que os mesmos não tocam na parede do compartimento.
- * Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas.
- * Se acessórios com partes metálicas entrarem em contacto com o interior do micro-ondas, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o micro-ondas poderá ficar danificado.
- * Para um melhor desempenho, sugerimos que coloque os acessórios no centro do compartimento interno.
- * Os acessórios indicados abaixo serão fornecidos com o produto e são adequados para utilização com micro-ondas e grelhador.



GRELHA



PRATO ROTATIVO DE VIDRO

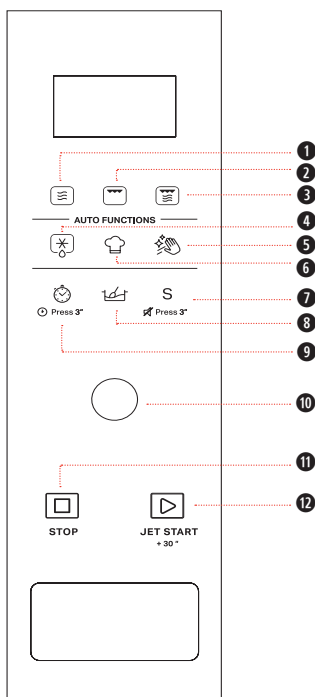


SUPORTE DO PRATO ROTATIVO

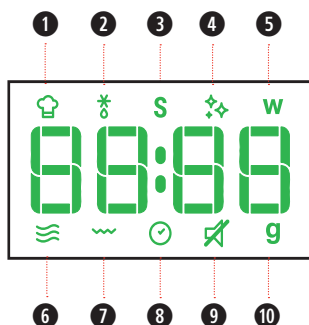
Especificações técnicas

Descrição dos dados	WMF250G
Tensão de alimentação	230-240V~50 Hz
Potência nominal	1400 W
Grelhador	1000 W
Dimensões externas (AxLxP)	390 x 594 x 379
Dimensões internas (AxLxP)	220 x 340 x 344

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



- 1 Micro-ondas
- 2 Grelhador
- 3 Grelhador combinado (grelhador com micro-ondas)
- 4 Descongelação Automática
- 5 Limpeza Automática
- 6 Cozinhar Automaticamente
- 7 Temporizador de cozinha/Ativar/desativar o som, pressionando 3 segundos
- 8 Amolecer e Derreter
- 9 Funções especiais/Acertar o relógio, pressionando 3 segundos
- 10 Seletor rotativo
- 11 PARAR
- 12 INICIAR/INÍCIO RÁPIDO



- 1 Ícone do modo Cozinhar automaticamente
- 2 Ícone do modo Descongelação
- 3 Ícone de Funções Especiais
- 4 Ícone do modo Limpeza automática
- 5 Ícone de potência do micro-ondas (watts)
- 6 Ícone de micro-ondas
- 7 Ícone de Grelhador
- 8 Ícone do Relógio/Inserir tempo
- 9 Ícone de ativação de som
- 10 Ícone de peso (gramas)

MODO DE ESPERA

O forno estará em modo de espera quando o relógio for apresentado (ou, apresentará apenas ":" se o relógio não tiver sido configurado).

ESPERA ECO: Esta definição destina-se a proporcionar poupança de energia. Durante o modo de espera, pode premir o botão **SELETOR** durante 3 segundos para ativar o modo de ESPERA ECO.

Quando a cozedura terminar, o visor apresentará a hora ou ":" durante 10 segundos e, em seguida, será ativado o modo ESPERA ECO. Pressione novamente o botão **SELETOR** durante 3 segundos para abandonar o modo.

PROTEÇÃO DE INÍCIO/SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

ESTA FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE SEGURANÇA será ativada um minuto após o forno ter regressado ao "Modo de Espera".

Quando a função de segurança estiver ativada a porta deverá ser aberta e fechada para iniciar a cozedura, caso contrário será exibida a mensagem "door" (porta) no visor.

DOOR

INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

PARA INTERROMPER A COZEDURA:

A cozedura pode ser interrompida para verificar, adicionar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. A definição será mantida durante 5 minutos. A função irá parar se o botão **PARAR** for premido durante a cozedura.

PARA CONTINUAR A COZEDURA:

Feche a porta e pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO**. A cozedura será reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.

Se não quiser continuar a cozinhar:

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

Quando a cozedura terminar:

O visor mostrará a mensagem "Terminado". Será emitido um aviso sonoro por minuto durante 2 minutos.

Tenha em atenção que a redução ou interrupção deste ciclo de arrefecimento programado não terá um impacto negativo no funcionamento do produto.

ADICIONAR/MEXER/VIRAR OS ALIMENTOS

DEPENDENDO DA FUNÇÃO SELECIONADA, pode ser necessário adicionar/mexer/virar os alimentos durante a cozedura. Neste caso, o micro-ondas irá interromper o processo de cozedura e pedir-lhe que execute a ação necessária.

Quando necessário, deve:

- * Abrir a porta.
- * Adicionar, mexer ou virar os alimentos (dependendo da ação necessária).
- * Feche a porta e reinicie premindo o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**.

Notas: se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para mexer ou virar os alimentos, o micro-ondas prossegue com a cozedura (neste caso o resultado final poderá não ser o desejado). Se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para adicionar alimentos, o forno micro-ondas entrará no modo de espera.

INÍCIO RÁPIDO

ESTA FUNÇÃO PERMITE iniciar Micro-ondas o forno rapidamente.

- 1 Pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO**, a função Micro-ondas irá iniciar à potência máxima (900W) durante 30 segundos.

 Dicas e sugestões:

- É possível alterar o nível de potência e o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura. Para ajustar o nível de potência, pressione o botão **Micro-ondas** e rode o **SELETOR** para ajustar o tempo.

RELÓGIO

PARA ACERTAR o RELÓGIO do aparelho:

- 1 No modo de espera, pressione o botão de **Temporizador de cozinha** durante 3 segundos.
- 2 Rode o **SELETOR** para definir a hora.
- 3 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para confirmar.
- 4 Rode o **SELETOR** para definir os minutos.
- 5 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para confirmar a definição.

 Dicas e sugestões:

- Quando o aparelho for ligado à corrente elétrica, o visor apresentará "12:00" ("12" intermitente) e, 1 minuto depois, o aparelho voltará ao modo de espera (antes de voltar ao modo de espera é possível acertar diretamente o relógio).

MICRO-ONDAS

PARA COZINHAR COM UMA POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS individualmente.

- 1 Pressione o botão **Micro-ondas**. O nível predefinido de potência (750W) será exibido no visor e o ícone de watts começará a piscar.
- 2 Pressione o botão **Micro-ondas** repetidamente, ou rode o botão **SELETOR** para selecionar a potência adequada e, em seguida, pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**.
- 3 Rode o Seletor para definir o tempo de cozedura e, em seguida, pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar a cozedura.

Caso seja necessário alterar a potência, prima novamente o botão **Micro-ondas**. É possível selecionar o nível de potência desejado.


POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO SUGERIDA
90W	Derreter gelados, manteiga e queijos.
160W	Descongelar.
350W	Cozinhar estufados, derreter manteiga.
500W	Cozinhados mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
650W	Cozedura de pratos, sem virar.
750W	Cozedura de peixe, carne, legumes, etc.
900W	Aquecer bebidas, água, sopas claras, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou natas, selecione uma potência inferior.

GRELHADOR

ESTA FUNÇÃO utiliza um potente grelhador para alourar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado.

A função de Grelhador permite-lhe alourar alimentos como tostas de queijo, sandes quentes, croquetes de batata, salsichas e legumes.

- 1 Prima o botão Grelhador.
- 2 Rode o **SELETOR** para definir o tempo de cozedura e, em seguida, pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar a cozedura.

 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. Estes 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 iniciar o processo de cozedura.
- Para alterar o tempo de duração, rode o **SELETOR**. Ou, pressione uma vez o botão **INÍCIO RÁPIDO** para aumentar o tempo em 30 segundos.

 **NOTA:**

Se deseja alterar a função de cozedura, pressione o botão **PARAR** duas vezes para parar a função atual e, em seguida, siga as instruções para ativar a nova função.

COM SOM

ESTA FUNÇÃO PERMITE ativar/desativar todos os sons emitidos pelo aparelho, incluindo pressões nos botões, avisos, alarmes e sons de fim de função.

Pressione o botão **Especial** durante 3 segundos para desativar o som, pressione novamente o botão durante 3 segundos para reativar o som. Esta função pode ser utilizada em qualquer momento.



GRELHADOR COMBINADO (GRELHADOR COM MICRO-ONDAS)

Esta função combina a cozedura com micro-ondas e grelhador para poder gratinar alimentos em menos tempo.

- 1 Prima o botão **Grelhador Combinado**.
- 2 Pressione o botão **Grelhador Combinado** repetidamente, ou rode o **SELETOR** para seleccionar o tipo de alimento, pressione o botão **SELETOR/ INICIAR** para confirmar.
- 3 Rode o **SELETOR** para definir o tempo de cozedura e, em seguida, pressione o botão **SELETOR/ INÍCIO RÁPIDO** para iniciar a cozedura.

TIPO DE ALIMENTO	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
CO_1	Combinado 1 Marisco, Pudim. Depois da cozedura, recomendamos que deixe repousar durante pelo menos 5 minutos para obter os melhores resultados.
CO_2	Combinado 2 Carne, frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, recomendamos que deixe os alimentos repousar durante 5 a 10 minutos.

Dicas e sugestões:





- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos micro-ondas e resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes 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 iniciar o processo de cozedura.
- Para alterar o tempo de duração, rode o **SELETOR** ou pressione uma vez o botão **INÍCIO RÁPIDO** para aumentar o tempo em 30 segundos.



DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

UTILIZE ESTA FUNÇÃO para descongelar carne, aves, peixe e vegetais automaticamente.

- 1 Pressione o botão **Descongelação Automática**.
- 2 Pressione o botão **Descongelação Automática** repetidamente ou rode o **SELETOR** para seleccionar a categoria de alimentos na tabela abaixo e pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para confirmar.
- 3 Rode o **SELETOR** para definir o peso e pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
p 1  Carne	100 - 2000g	Carne picada, costeletas, bifés ou assados. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados.
p 2  Legumes	100 - 1000g	Legumes cortados em pedaços grandes, médios e pequenos. Antes de servir, deixe o alimento repousar durante 3 a 5 minutos para obter os melhores resultados.
p 3  Peixe	100 - 2000g	Postas inteiras ou filetes de peixe. Deixe o alimento repousar durante 5-10 minutos para obter os melhores resultados.
p 4  Aves	100 - 2000g	Frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados.

Dicas e sugestões:

- Para obter melhores resultados recomendamos que descongele diretamente na parte inferior do compartimento.
- Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de descongelação (-18°C), selecione um peso inferior para o alimento.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de descongelação (-18°C), selecione um peso superior para o alimento.
- Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.
- O tempo de espera após a descongelação melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.



LIMPEZA AUTOMÁTICA

ESTE CICLO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA ajudará a limpar o compartimento do forno micro-ondas e a remover odores desagradáveis.

Antes de iniciar o ciclo:

- 1 Coloque 300ml de água num recipiente (consulte as nossas recomendações na secção seguinte "Dicas e sugestões").
- 2 Coloque o recipiente diretamente no centro do compartimento.

Para iniciar o ciclo:

- 1 Prima o botão **Limpeza Automática**. A duração do ciclo de limpeza será exibida no visor.
- 2 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar a função.

Quando o ciclo terminar:

- 1 Prima o botão **PARAR**.
- 2 Retire o recipiente.
- 3 Utilize um pano macio ou papel de cozinha com detergente suave para limpar as superfícies interiores.

Dicas e sugestões:

- Para obter melhores resultados de limpeza, é recomendado que utilize um recipiente com um diâmetro de 17 a 20 cm e uma altura inferior a 6,5 cm.
- É obrigatória a utilização de um recipiente de plástico leve adequado para micro-ondas.
- Visto que o recipiente estará quente após o ciclo de limpeza, é recomendado que utilize uma luva resistente ao calor para retirar o recipiente do micro-ondas.
- Para obter um melhor efeito de limpeza e remover odores desagradáveis, adicione um pouco de sumo de limão ou vinagre à água.
- A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas o espaço em volta poderá necessitar de limpeza regular. Deverá efetuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.



TEMPORIZADOR DE COZINHA

UTILIZE ESTA FUNÇÃO se precisar de um temporizador de cozinha para medir o tempo exato em vários procedimentos tais como permitir que a massa suba antes de confeccionar bolos, etc.

Tenha em atenção que o temporizador de cozinha NÃO activa qualquer ciclo de cozedura.

- 1 Quando o aparelho estiver no Modo de Espera, pressione o botão de **Temporizador de cozinha**.
- 2 Rode o **SELETOR** para definir os minutos.
- 3 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**. A função é iniciada.

Ouvir-se-á um sinal sonoro sempre que o temporizador tiver concluído a contagem decrescente.










AMOLECER E DERRETER

UMA SELEÇÃO DE RECEITAS AUTOMÁTICAS COM valores predefinidos para oferecer resultados ideais.

- 1 Pressione o botão **Amolecer e Derreter**.
- 2 Pressione o botão **Amolecer e Derreter** repetidamente ou rode o **SELETOR** para selecionar a receita desejada (ver tabela abaixo).
- 3 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para confirmar a receita e rode o **SELETOR** para selecionar o peso se existir indicação de peso na tabela.
- 4 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**. A função irá iniciar.

A receita será confirmada 3 segundos depois de libertado o botão de função. Pressione novamente o botão de função para alterar o tipo de receita.

	TIPO DE ALIMENTO		PESO
p 1	Derreter	 Chocolate	Temp. ambiente 100 - 500 g/50 g
p 2	Derreter	 Queijo	Refrigeração 50 - 500 g/50 g
p 3	Derreter	 Manteiga	Refrigeração. 100 - 500 g/50 g
p 4	Derreter	 Marshmallows	Temp. ambiente 100 - 500 g/50 g

p 5	Amolecer	 Manteiga	Refrigeração	50 - 500 g/50 g
p 6	Amolecer	 Gelado	Congelado	100 - 1000g/50 g
p 7	Amolecer	 Queijo creme	Refrigeração	50 - 500 g/50 g

S ESPECIAL

P1 MANTER QUENTE

ESTA FUNÇÃO PERMITE-LHE manter os seus pratos quentes automaticamente.

- 1 Pressione o botão **Especial**. Pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO** para confirmar
- 2 Pressione o botão +/- para selecionar o tempo e, em seguida, pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO** para iniciar.

! NOTA:

Utilizar um prato adequado para micro-ondas como recipiente
O desempenho será superior se o prato for tapado com uma tampa ou película

P2 LEVEDAR MASSA

ESTA FUNÇÃO PERMITE levedar massa de pão.

- 1 Pressione o botão **Especial** repetidamente ou pressione o botão +/- para escolher P2.
- 2 Coloque 200ml de água num recipiente.
- 3 Coloque o recipiente diretamente no centro do compartimento.
- 4 Pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO**. A função irá iniciar.

Quando a contagem decrescente de 30 minutos terminar, o visor apresentará a indicação "Adicionar" (se nenhuma operação for executada durante um período de 5 minutos o forno voltará ao modo de espera).

- 5 Abra a porta, retire o recipiente, coloque a massa no prato rotativo.
- 6 Feche a porta, pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO** para iniciar.

! NOTA:

Não abra a porta durante a contagem decrescente. O volume do recipiente deve ser pelo menos 3 vezes superior ao da massa.

P3 IOGURTE

Esta função permite obter iogurtes saudáveis e com um sabor natural.

- 1 Pressione o botão **Especial** repetidamente para escolher P3.
- 2 Coloque 1 litro de leite e 1 g de coalho de iogurte (resistente ao calor) ou 15 g de iogurte no recipiente e, em seguida, adicione 50 g de açúcar e misture bem. Coloque no centro do compartimento.
- 3 Pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO** para iniciar.

Esta receita tem um tempo de preparação de 5h20 min. Não abra a porta durante a contagem decrescente. O iogurte terá um sabor melhor se for colocado no frigorífico durante 24 horas após a sua preparação.

Todos os recipientes devem ser esterilizados com água fervida ou luz UV.

MENU COZINHAR AUTOMATICAMENTE












UMA SELEÇÃO DE RECEITAS AUTOMÁTICAS com algoritmos predefinidos para oferecer resultados ideais.

- 1 Prima o botão **Cozinhar Automaticamente**.
- 2 Pressione o botão **Cozinhar Automaticamente** repetidamente ou rode o **SELETOR** para selecionar a receita desejada (ver tabela seguinte).
- 3 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para confirmar a receita e rode o **SELETOR** para selecionar o peso se existir indicação de peso na tabela.
- 4 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**. A função irá iniciar.

! NOTA:

Após um determinado tempo, dependendo da receita selecionada, o visor irá apresentar uma indicação para adicionar, virar ou mexer os alimentos.

A receita será confirmada 3 segundos depois de libertado o botão. Pressione novamente o botão de **Cozinhar Automaticamente** para alterar o tipo de receita.

TIPO DE ALIMENTO		ESTADO INICIAL	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
p 1	 Lasanha caseira	Temperatura ambiente	250-1000g /50g	10-30 min.	Prepare a sua receita favorita de lasanha
p 2	 Sopa	Temperatura de frigorífico	300-1200g /300g	3-12 min.	Cubra o prato e deixe uma abertura para ventilação
p 3	 Ovos mexidos	Temperatura ambiente	1-4/1	2-6 min.	Bata bem os ovos junto com a água, cubra a chávena com película aderente. 15 ml de água para 1 ovo
p 4	 Filetes de peixe	Temperatura de frigorífico	200-500g /50g	4-7 min.	Cubra o prato e deixe uma abertura
p 5	 Carne assada	Temperatura ambiente	400-900g /100g	15-25 min.	Misture 800g de carne picada, 2 ovos e 1,5g de sal. Cubra com película aderente
p 6	 Hambúguer	Temperatura ambiente	100-400g /100g	22-28 min.	Coloque os hambúrgueres (100 g/cada) na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno
p 7	 Cupcakes	Temperatura ambiente	300g (8 chávenas)	5-11 min.	Coloque 125 g de ovos e 170 g de açúcar num recipiente e mexa durante 2-3 min., adicione 170 g de farinha, 10 g de fermento em pó, 100 g de água, 50 g de manteiga, misture bem e coloque em chávenas. Coloque as chávenas à volta do prato rotativo para garantir uma cozedura uniforme
p 8	 Legumes	Temperatura ambiente	200-500g /50g	3-6 min.	Corte os legumes em pedaços, adicione 2 colheres de sopa de água, tape o prato e deixe uma pequena abertura para ventilação
p 9	 Pipocas	Temperatura ambiente	100 g	2-3 min.	Coloque as pipocas no prato rotativo do forno micro-ondas
p 10	 Batatas gratinadas	Temperatura ambiente	750-1200g /50g	20-30 min.	Ingredientes: 750 g de batatas descascadas, 100 g de queijo ralado, 1 ovo, clara e gema misturadas, 200 g de leite e natas (15-20% de gordura), 5 g de sal. Preparação: Utilize um robô de cozinha para cortar as batatas em rodela de 4 mm de espessura. Encha o recipiente com aproximadamente metade das batatas cortadas e cubra com metade do queijo ralado. Adicione as restantes batatas. Misture os ovos, o leite, as natas e o sal com uma batedeira e coloque sobre as batatas. Por fim, espalhe o queijo restante uniformemente sobre o gratinado
p 11	 Feijões verdes	Temperatura ambiente	200-500g /50g	3-7 min.	Adicione 2 colheres de sopa de água e tape o prato deixando uma pequena abertura para ventilação
p 12	 Bebidas	Temperatura ambiente	1-2 chávenas	1-5 min.	Coloque a bebida num prato adequado para micro-ondas

INSTALLATION

- * **WARNUNG: Prüfen Sie den Ofen auf Schäden, wie eine falsch ausgerichtete oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtflächen, gebrochene oder lose Türscharniere und Riegel sowie Dellen im Garraum oder an der Tür. Nehmen Sie das Gerät im Schadensfall nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an qualifiziertes Servicepersonal.**
- * 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.
- * 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.
- * Die Mikrowelle muss auf einem flachen, stabilen Untergrund aufgestellt werden, der dem Gewicht des Gerätes und der im Ofen zu garenden Lebensmittel standhält.
- * Platzieren Sie den Ofen nicht an Orten, an denen Hitze, Feuchtigkeit oder Nässe erzeugt wird. Stellen Sie ihn nicht in die Nähe brennbarer Materialien.
- * Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn Drehteller und Drehtellerstütze nicht richtig angebracht sind.
- * Der Anschluss muss leicht zugänglich sein, damit die Stromversorgung im Notfall mühelos unterbrochen werden kann.
- * Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist, nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Oberflächen verläuft.
- * Verwenden Sie den Ofen nicht im Freien.
- * Vergewissern Sie sich, dass die Stromspannung auf dem Leistungsschild mit der Stromspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- * Entfernen Sie nicht die Zuluftschutzplatten der Mikrowelle an der Seite der Garraumwand. Sie verhindern, dass Fett und Lebensmittel in die Zuluftkanäle der Mikrowelle gelangen.
- * Achten Sie vor der Montage darauf, dass der Garraum leer ist.
- * Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Vergewissern Sie sich, dass die geschlossene Gerätetür 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 das Kabel von heißen Oberflächen fern, andernfalls drohen Stromschlag, Brand und andere Gefahren.
- * Verwenden Sie kein Verlängerungskabel: Ist die Netzleitung zu kurz, beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker mit der Installation einer Steckdose in der Nähe des Elektrogerätes.
- * Installieren Sie dieses Gerät nicht ohne den angegebenen rückseitigen 45-mm-Abzug in Küchenschränken. Unsachgemäße Belüftung könnte sich nachteilig auf Leistung und Lebensdauer des Gerätes auswirken.

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 das Netzkabel oder schalten Sie die Stromversorgung über die Sicherung oder einen Schutzschalter 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:

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



WARNUNG:

* Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in abgedichteten Behältern erhitzt werden, da diese explodieren könnten.

- * 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 unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern keine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet ist.
- * Die Mikrowelle 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 Jahren 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 Jahren 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.
- * Dieses Gerät ist nicht darauf ausgelegt, in Höhen von mehr als 2000 m verwendet zu werden.



Die Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einem externen Timer oder separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen. Lassen Sie die Mikrowelle bei Verwendung großer Mengen Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da sich dieses überhitzen und einen Brand verursachen 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.

FEHLERBEHEBUNG

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 privaten Hausgebrauch und ähnliche Einsatzbereiche vorgesehen, wie:

- * Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- * Bauernhöfe;
- * Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnunterkünften;
- * Fremdenzimmer.

Eine andere Benutzung ist nicht erlaubt (z. B. als Raumheizung).

- * Das Gerät darf nicht arbeiten wenn sich keine Speise darin 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.
- * Stellen Sie ein Glas Wasser hinein. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und die Mikrowelle nimmt keinen Schaden. Nehmen Sie niemals ein leeres Gerät in Betrieb.
- * 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 Schwimmbecken 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



Damit sind z. B. Getränke oder Wasser gemeint. Flüssigkeiten können sich auch ohne Blasenbildung über den Siedepunkt hinaus erhitzen. Dabei kann heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen. Damit dieser Fall nicht eintritt, sollten Sie folgende Maßnahmen ergreifen:

- * Verwenden Sie keine zylindrischen Behälter mit engem Hals.
- * Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen.
- * Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Aufwärmvorgang kurze Zeit ruhen und rühren Sie sie dann nochmals um, bevor Sie den Behälter vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

Nach dem Aufwärmen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in einer Babyflasche oder in einem Gläschen für Babynahrung müssen Sie diese stets umrühren und die Temperatur vor dem Servieren überprüfen. Das sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und Verbrühungen bzw. Verbrennungen werden vermieden.

UMGEBUNGSHINWEISE

- * Die Verpackung kann komplett recycelt werden, wie durch das Recyclingsymbol bestätigt wird. Beachten Sie die lokalen Entsorgungsvorschriften. Potenziell gefährliche Verpackung (Plastikbeutel, Styropor usw.) von Kindern fernhalten.
- * 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 Recyclen abgegeben werden.
- * Die Entsorgung muss entsprechend den lokalen Umweltvorschriften für Abfallbeseitigung erfolgen.
- * Für detaillierte Informationen über die Aufbereitung, die Rückgewinnung und das Recyclen 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.

WARTUNG UND REINIGUNG

- * Befindet sich das Mikrowellengerät nicht stets in einem sauberen Zustand, könnte seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, wodurch sich die Lebenszeit des Gerätes verkürzen und möglicherweise eine Gefahrensituation herbeigeführt werden könnte.
- * Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Stahlwollschwämme, grobkörnige Waschhandschuhe usw., die das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen der Mikrowelle beschädigen können. Verwenden Sie ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger als Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.
- * Reinigen Sie die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Gerätetür sowie die Türöffnung mit einem weichen Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.
- * Reinigen Sie Ihr Mikrowellengerät nicht mit Dampfreinigungsgeräten.
- * Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Speisereste sollten entfernt werden.
- * Nehmen Sie den Drehteller und die Drehtellerauflage in regelmäßigen Abständen heraus und reinigen Sie den Boden des Garraums, insbesondere dann, wenn etwas übergelaufen ist.
- * Die Reinigung ist die einzige Pflege, die im Normalfall erforderlich ist. Sie muss durchgeführt werden, während die Mikrowelle von der Stromversorgung getrennt ist.
- * Sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt auf die Mikrowelle.
- * Bei dieser Mikrowelle können Sie direkt garen, indem Sie einen geeigneten Behälter in den Garraum stellen.
- * Achten Sie darauf, dass sich weder Fett noch Lebensmittelpartikel rund um die Tür ablagern.
- * Dieses Gerät verfügt über die Funktion AUTOMATISCH REINIGEN, die Ihnen die Reinigung des Garraums der Mikrowelle erleichtert. Details hierzu sind im AUTOMATISCH REINIGEN angegeben.
- * Das Grillelement muss nicht gereinigt werden, da die intensive Hitze alle Spritzer verbrennt. Die Stelle rund herum muss jedoch regelmäßig gereinigt werden.
- * Falls der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollten Sie ihn zum Verbrennen von Schmutz einmal im Monat 10 Minuten laufen lassen. Dadurch verringern Sie die Brandgefahr.

ZUBEHÖR

- * Es gibt eine Vielzahl von Zubehör auf dem Markt. Vergewissern Sie sich vor dem Kauf, dass es für die Mikrowelle geeignet ist.
- * Beim Mikrowellengaren dürfen keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke verwendet werden.
- * Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass die von Ihnen verwendeten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind und die Mikrowellen nicht abschirmen.
- * Wenn Sie die Speise und das Zubehör in die Mikrowelle stellen, müssen Sie darauf achten, dass sie nicht mit der Garraumwand in Kontakt stehen.
- * Dies betrifft insbesondere Zubehör, das aus Metall besteht oder Metallteile enthält.
- * Wenn metallhaltiges Zubehör mit dem Innenraum des eingeschalteten Gerätes in Kontakt kommt, können sich Funken bilden und das Gerät kann Schaden nehmen.
- * Zur Verbesserung der Garleistung müssen Sie das Zubehör in der Mitte des vollständig flachen Garraums platzieren.
- * Nachstehendes Zubehör wird mit dem Produkt geliefert, kann zum Garen mit der Mikrowelle oder dem Grill verwendet werden.



GRILLROST



DREHTELLER AUS GLAS

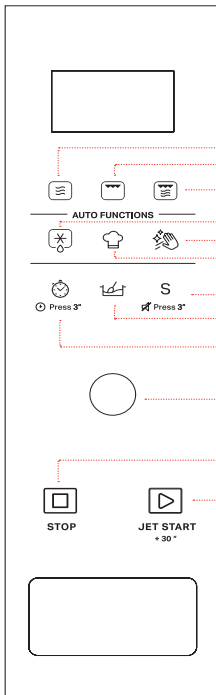


DREHTELLERSTÜTZE

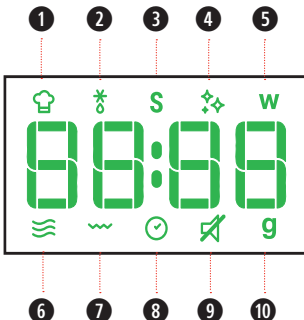
Technische Daten

Datenbeschreibung	WMF250G
Versorgungsspannung	230 bis 240 V Wechselspannung, 50 Hz
Nennleistungsaufnahme	1400 W
Grill	1000 W
Außenabmessungen (H x B x T)	390 x 594 x 379
Innenmaße (H x B x T)	220 x 340 x 344

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



- ❶ Mikrowelle
- ❷ Grill
- ❸ Grillkombination (Grill mit Mikrowelle)
- ❹ Automatisches Auftauen
- ❺ Automatisches Reinigen
- ❻ Automatisches Garen
- ❼ Küchentimer / Stumm ein/aus um 3 Sekunden
- ❽ Aufweichen&Schmelzen
- ❾ Spezialfunktionen / Uhreinstellung um 3 Sekunden
- ❿ Drehknopf
- ⓫ STOPP
- ⓬ START / SCHNELLSTART



- ❶ Automatisches-Garen-Symbol
- ❷ Auftausymbol
- ❸ Symbol für Spezialfunktionen
- ❹ Symbol der automatischen Reinigung
- ❺ Symbol für Mikrowellenleistung (in Watt)
- ❻ Mikrowellensymbol
- ❼ Grillsymbol
- ❽ Symbol für Uhr / Zeiteinfügung
- ❾ Symbol für Deaktivierung der Stummschaltung
- ❿ Symbol für Gewicht (in Gramm)

BEREITSCHAFTSMODUS

Der Ofen befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhr angezeigt wird (oder wenn das Display „:“ anzeigt; in diesem Fall wurde die Uhr nicht eingestellt).

ÖKO-BEREITSCHAFTSMODUS: Die Funktion dient dem Energiesparen. Im Bereitschaftsmodus können Sie durch 3 Sekunden Drücken des **KNOPF** den ÖKO-BEREITSCHAFTSMODUS aufrufen. Nach dem Garen zeigt das Display 10 Sekunden lang die Zeit oder „:“ und ruft anschließend den ÖKO-BEREITSCHAFTSMODUS aufrufen. Drücken Sie den **KNOPF** zum Beenden des Modus erneut 3 Sekunden.

STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

DIE AUTOMATISCHE SICHERHEITSFUNKTION wird eine Minute nach Rückkehr in den „Bereitschaftsmodus“ aktiviert.

Ist die Sicherheitsfunktion aktiviert, muss die Gerätetür geöffnet und geschlossen werden, um den Garvorgang zu starten. Andernfalls zeigt das Display „door“ („Tür“).

DOOR

GARVORGANG UNTERBRECHEN ODER STOPPEN

SO HALTEN SIE DAS GAREN AN:

Der Garvorgang kann durch das Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um Lebensmittel hinzuzufügen, zu überprüfen, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellung wird 5 Minuten lang beibehalten. Die Funktion wird gestoppt, wenn Sie während des Garens die Taste **STOPP** drücken.

SO SETZEN SIE DAS GAREN FORT:

Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Taste **SCHNELLSTART**. Der Garvorgang wird an der Stelle weitergeführt, an der er unterbrochen wurde.

Wenn Sie den Garvorgang nicht fortsetzen möchten, können Sie Folgendes tun:

Nehmen Sie die Speise heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Taste **STOPP**.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist:

Auf dem Display wird „Ende“ angezeigt: Es wird 2 Minuten lang jede Minute ein akustisches Signal ausgegeben.

Bitte beachten Sie, dass eine Verkürzung oder Beendigung dieser programmierten Abkühlung keine negativen Auswirkungen auf die Funktion des Gerätes hat.

LEBENSMITTEL ZUGEBEN / UMRÜHREN / WENDEN

JE NACH AUSGEWÄHLTER FUNKTION MÜSSEN Sie während des Garvorgangs möglicherweise Lebensmittel zugeben / umrühren / wenden. In diesen Fällen wird die Mikrowelle den Garvorgang unterbrechen und Sie auffordern, die gewünschte Handlung vorzunehmen.

Sie sollten dann Folgendes tun:

- * Öffnen Sie die Gerätetür.
- * Geben Sie die Speise hinzu, rühren Sie sie um oder wenden Sie sie (je nachdem, was für eine Handlung erforderlich ist).
- * Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu, indem Sie den **KNOPF / SCHNELLSTART** drücken.

Hinweise: Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zum Umrühren oder Wenden von Speisen nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, setzt die Mikrowelle den Garvorgang fort (in diesem Fall erhalten Sie eventuell nicht die optimalen Ergebnisse). Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zur Hinzugabe von Speisen nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, schaltet die Mikrowelle in den Bereitschaftsmodus.

SCHNELLSTART

DIESE FUNKTION ERMÖGLICHT IHNEN die schnelle Inbetriebnahme Mikrowelle des Ofens.

- 1 Drücken Sie die Taste **SCHNELLSTART**. Die Mikrowellenfunktion setzt sich 30 Sekunden lang mit voller Leistung (900W) in Betrieb.


 **Tipps und Empfehlungen:**

- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Leistungsstufe und die Garzeit zu ändern. Ändern Sie die Leistungsstufe, indem Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Mikrowelle** oder Drehen des **KNOPF** die Dauer ändern.

UHR

So WIRD DIE UHRZEIT an Ihrer Mikrowelle eingestellt:

- 1 Halten Sie im Bereitschaftsmodus 3 Sekunden lang die Taste **Küchentimer** gedrückt.
- 2 Drehen Sie den **KNOFF** zur Einstellung des Stundenwertes.
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen den **KNOFF / SCHNELLSTART**.
- 4 Drehen Sie zum Einstellen des Minutenwertes den **KNOFF**.
- 5 Drücken Sie zum Bestätigen der Einstellung den **KNOFF / SCHNELLSTART**.

 Tipps und Empfehlungen:

- Beim Anschließen zeigt der Bildschirm „12:00“ („12“ blinkt), 1 Minute später kehrt das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurück (Uhrzeit kann vor Rückkehr in den Bereitschaftsmodus eingestellt werden).

MIKROWELLE

ZUM GAREN MIT INDIVIDUELLER MIKROWELLENLEISTUNG.

- 1 Drücken Sie die Taste **Mikrowelle**. Das Display zeigt die standardmäßige Leistungsstufe (750 W) an und das Wattsymbol beginnt zu blinken.
- 2 Wählen Sie eine geeignete Garleistung, indem Sie wiederholt die Taste **Mikrowelle** drücken oder den **KNOFF** drehen. Drücken Sie dann auf den **KNOFF / SCHNELLSTART**.
- 3 Stellen Sie durch Drehen des **KNOFF** die Garzeit ein, drücken Sie dann zum Starten des Garens den **KNOFF / SCHNELLSTART**.

Drücken Sie zum Ändern der Leistung erneut die Taste **Mikrowelle**. Die gewünschte Leistung kann ausgewählt werden.

LEISTUNG	EMPFEHLUNG FÜR
90W	Aufweichen von Eiscreme, Butter und Käse.
160W	Auftauen.
350W	Köcheln von Einläufen, Schmelzen von Butter.
500 W	Vorsichtiges Garen von zum Beispiel Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eiergerichten. Abschließende Funktion beim Garen von Aufläufen.
650W	Garen von Gerichten, Umrühren nicht möglich.
750W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
900W	Erhitzen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, wenn die Speise Eier oder Sahne enthält.

GRILL

DIESE FUNKTION bräunt die Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken Grills, der einen Grill- oder Gratinereffekt erzeugt.

Die Funktion Grill dient zum Bräunen von Speisen wie Käsetoast, heiße Sandwiches, Kroketten, Würstchen und Gemüse.

- 1 Drücken Sie die Taste **Grill**.
- 2 Stellen Sie durch Drehen des **KNOFF** die Garzeit ein, drücken Sie dann zum Starten des Garens den **KNOFF / SCHNELLSTART**.

 Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie Speisen wie Käse, Toast, Steaks und Würstchen auf den Grillrost.
- Achten Sie bei Einsatz dieser Funktion darauf, dass die verwendeten Utensilien hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie werden schmelzen. Gegenstände aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, das Grillelement nicht zu berühren.
- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Garzeit zu ändern.
- Drehen Sie zum Ändern der Dauer den **KNOFF**. Oder drücken Sie zum Erhöhen der Dauer um 30 Sekunden einmal die Taste **SCHNELLSTART**.

HINWEIS:

Falls Sie die Garfunktion ändern möchten, drücken Sie zum Stoppen der aktuellen Funktion zweimal die Taste **STOPP**. Bedienen Sie das Gerät dann entsprechend den Anweisungen für die neue Funktion.

STUMM AUS

DIESE FUNKTION ERMÖGLICHT DIE Aktivierung/Deaktivierung aller vom Gerät ausgegebenen Geräusche, unter anderem bei Tastenbetätigungen, Warnungen, Alarmen und die Beendigung der Funktion.

Drücken Sie zum Aktivieren der Stummschaltung 3 Sekunden lang die Taste **Spezial**, drücken Sie die Taste zum Deaktivieren der Stummschaltung erneut 3 Sekunden. Diese Funktion kann jederzeit bedient werden.



GRILLKOMBINATION (GRILL MIT MIKROWELLE)

DIESE FUNKTION KOMBINIERT DAS ERHITZEN MIT MIKROWELLE UND GRILL, sodass Sie Speisen in kürzerer Zeit überbacken können.

- 1 Drücken Sie die Taste **Grillkombination**.
- 2 Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Grillkombination** oder durch drehen des **KNOPF** den Gartyp, drücken Sie dann zum Bestätigen den **KNOPF / SCHNELLSTART**.
- 3 Stellen Sie durch Drehen des **KNOPF** die Garzeit ein, drücken Sie dann zum Starten des Garens den **KNOPF / SCHNELLSTART**.

LEBENSMITTELART	EMPFEHLUNG FÜR
CO_1	Kombination 1 Meeresfrüchte, Pudding. Lassen Sie die Lebensmittel für ein besseres Ergebnis nach dem Auftauen noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
CO_2	Kombination 2 Fleisch, Hühnchen ganz, stückweise oder als Filet Lassen Sie die Speise nach dem Auftauen noch 5 bis 10 Minuten lang ruhen.

Tipps und Empfehlungen:

- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion verwendeten Küchenwerkzeuge für die Mikrowelle geeignet und hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie werden schmelzen. Gegenstände aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, das Grillelement nicht zu berühren.
- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Garzeit zu ändern.
- Drehen Sie zum Ändern der Garzeit den **KNOPF** oder erhöhen Sie die Garzeit mit jeder Betätigung der Taste **SCHNELLSTART** um 30 Sekunden.



AUTOMATISCHES AUFTAUEN

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUM AUTOMATISCHEN AUFTAUEN VON FLEISCH, GEFÜGEL, FISCH UND GEMÜSE.

- 1 Drücken Sie die Taste **Automatisches Auftauen**.
- 2 Wählen Sie die Lebensmittelkategorie in der nachstehenden Tabelle, indem Sie wiederholt die Taste **Automatisches Auftauen** drücken oder den **KNOPF** drehen. Drücken Sie dann zum Bestätigen den **KNOPF / SCHNELLSTART**.
- 3 Stellen Sie durch Drehen des **KNOPF** das Gewicht ein, drücken Sie zum Starten den **KNOPF / SCHNELLSTART**.

LEBENSMITTELART	GEWICHT	EMPFEHLUNG FÜR
p 1 Fleisch	100 bis 2000 g	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5 bis 10 Minuten lang ruhen.
p 2 Gemüse	100 bis 1000g	Geschnittenes Gemüse in großen, mittelgroßen und kleinen Stücken. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis vor dem Servieren noch mindestens 3 bis 5 Minuten lang ruhen.
p 3 Fisch	100 bis 2000 g	Steaks im Ganzen oder Fischfilets. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis noch mindestens 5 bis 10 Minuten lang ruhen.
p 4 Geflügel	100 bis 2000 g	Hühnchen ganz, stückweise oder als Filet. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5 bis 10 Minuten lang ruhen.

Tipps und Empfehlungen:

- Für bessere Ergebnisse empfehlen wir, Lebensmittel direkt auf dem Boden des Garraums aufzutauen.
- Ist die Speise wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein geringeres Gewicht für die Speise.
- Ist die Speise kälter als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein höheres Gewicht für die Speise.
- Trennen Sie einzelne Stücke, während sie langsam auftauen. Einzelne Scheiben lassen sich besser auftauen.
- Die Stehzeit nach dem Auftauen sorgt stets für ein besseres Ergebnis, da die Temperatur dann gleichmäßig in der ganzen Speise verteilt wird.



AUTOMATISCH REINIGEN

DIESES AUTOMATISCHE REINIGUNGSPROGRAMM hilft bei der Reinigung des Garraums und der Beseitigung unangenehmer Gerüche.

Vor der Reinigung:

- 1 Geben 300 ml Wasser in einen Behälter (beachten Sie unsere Empfehlungen im nachstehenden Abschnitt „Tipps und Empfehlungen“).
- 2 Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Garraums.

Starten der Reinigung:

- 1 Drücken Sie die Taste **Automatisch Reinigen**; die Dauer des Reinigungsvorgangs wird auf dem Display angezeigt.
- 2 Drücken Sie zum Starten der Funktion den **KNOFF / SCHNELLSTART**.

Nach Abschluss der Reinigung:

- 1 Drücken Sie die Taste **STOPP**.
- 2 Nehmen Sie den Behälter heraus.
- 3 Reinigen Sie die Innenwände des Gerätes mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.

Tipps und Empfehlungen:

- Für ein besseres Reinigungsergebnis sollten Sie einen Behälter mit einem Durchmesser von 17 bis 20 cm und einer Höhe von weniger als 6,5 cm verwenden.
- Es ist erforderlich, einen für die Mikrowelle geeigneten Behälter aus leichtem Kunststoff zu verwenden.
- Da der Behälter nach Abschluss des Reinigungsvorgangs noch heiß ist, sollten Sie hitzebeständige Topfhandschuhe tragen, wenn Sie den Behälter aus der Mikrowelle herausnehmen.
- Geben Sie dem Wasser etwas Zitronensaft oder Essig hinzu, um eine optimale Reinigung zu erzielen und unangenehme Gerüche zu entfernen.
- Das Grillelement muss nicht gereinigt werden, da die intensive Hitze alle Spritzer verbrennt. Die Stelle rund herum muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.



KÜCHENTIMER

VERWENDEN Sie diese Funktion, wenn Sie einen Zeitmesser in der Küche benötigen, um die genaue Zeitspanne für unterschiedliche Vorgänge zu messen, z. B. den Teig vor dem Backen gehen lassen usw.

Beachten Sie, dass dieser Küchenzeitmesser KEINEN Garvorgang aktiviert.

- 1 Drücken Sie die Taste **Küchentimer**, wenn sich das Produkt im Bereitschaftsmodus befindet.
- 2 Stellen Sie die zu messende Zeitspanne in Minuten durch Drehen des **KNOFF** ein.
- 3 Drücken Sie den **KNOFF / SCHNELLSTART**. Die Funktion startet jetzt.

Hat der Zeitmesser den Countdown beendet, wird dies mit einem hörbaren Signalton angezeigt.










AUFWEICHEN&SCHMELZEN

DIESES MENÜ BIETET EINE AUSWAHL AN automatischen Rezepten, mit denen Sie optimale Garergebnisse erzielen.

- 1 Drücken Sie die Taste **Aufweichen&Schmelzen**.
- 2 Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Rezepts wiederholt die Taste **Aufweichen&Schmelzen** oder drehen Sie den **KNOFF** (siehe folgende Tabelle).
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen des Rezepts den **KNOFF / SCHNELLSTART** und drehen Sie zur Auswahl des Gewichts den **KNOFF**, wenn sich ein Gewichtsbereich in der Tabelle befindet.
- 4 Drücken Sie den **KNOFF / SCHNELLSTART**. Die Funktion startet.

Das Rezept wird bestätigt, wenn die Funktionstaste 3 Sekunden lang nicht betätigt wird. Drücken Sie zum Ändern des Rezepts erneut die Funktionstaste.

	LEBENSMITTELART		GEWICHT
p 1	Schmelzen	 Schokolade	Raumtemperatur 100 bis 500 g / 50 g
p 2	Schmelzen	 Käse	Kühlung 50 bis 500 g / 50 g
p 3	Schmelzen	 Butter	Kühlung 100 bis 500 g / 50 g
p 4	Schmelzen	 Marshmallows	Raumtemperatur 100 bis 500 g / 50 g

p 5	Weichmachen	 Butter	Kühlung	50 bis 500 g / 50 g
p 6	Weichmachen	 Eiscreme	Gefroren	100 bis 1000g / 50 g
p 7	Weichmachen	 Friskäse	Kühlung	50 bis 500 g / 50 g

S SPEZIAL

P1 WARMHALTEN

MIT DIESER FUNKTION KÖNNEN SIE Ihre Lebensmittel automatisch warmhalten.

- 1 Drücken Sie die Taste **Spezial**. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **SCHNELLSTART**.
- 2 Wählen Sie mit der Taste +/- eine geeignete Zeit, drücken Sie dann zum Starten die Taste **SCHNELLSTART**.

! HINWEIS:

Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr als Behälter
Die Leistung verbessert sich, wenn Sie das Geschirr mit einem Deckel oder einer Folie abdecken

P2 TEIG AUFGEHEN

DIESE FUNKTION SORGT DAFÜR, dass Ihr Brotteig aufgeht.

- 1 Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Spezial** oder durch drücken der Taste +/- die Option P2.
- 2 Geben Sie 200 ml Wasser in einen Behälter.
- 3 Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Garraums.
- 4 Drücken Sie die Taste **SCHNELLSTART**. Die Funktion startet.

Wenn der Countdown 30 Minuten heruntergezählt hat, zeigt das Display „Zugeben“ (wenn 5 Minuten lang keine Aktion erfolgt, kehrt das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus zurück).

- 5 Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie den Behälter heraus und platzieren Sie den Teig auf dem Drehteller.
- 6 Schließen Sie die Klappe, drücken Sie zum Starten die Taste **SCHNELLSTART**.

! HINWEIS:

Öffnen Sie während des Countdowns nicht die Gerätetür.
Das Fassungsvermögen des Behälters sollte mindestens dem 3-Fachen des Teigs entsprechen.

P3 Joghurt

Mit dieser Funktion können Sie gesunden und natürlichen Joghurt zubereiten.

- 1 Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **Spezial** die Option P3.
- 2 Geben Sie 1000 g Milch und 1 g Joghurt-Starterkulturen (hitzeresistent) oder 15 g Joghurt in den Behälter, dann 50 g Zucker zufügen und gut verrühren. In die Mitte des Garraums stellen.
- 3 Drücken Sie zum Starten die Taste **SCHNELLSTART**.

Die Garzeit beträgt etwa 5 Stunden und 20 Minuten. Bitte öffnen Sie während des Countdowns nicht die Gerätetür. Der Geschmack verbessert sich, wenn Sie den Joghurt nach den Garen 24 Stunden im Kühlschrank belassen.
Alle Behälter müssen mit kochendem Wasser oder UV-Licht sterilisiert werden.



MENÜ AUTOMATISCHES GAREN













DIESES MENÜ BIETET EINE AUSWAHL AN automatischen Rezepten, mit denen Sie optimale Garergebnisse erzielen.

- 1 Drücken Sie die Taste **Automatisches Garen**.
- 2 Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Rezepts wiederholt die Taste **Automatisches Garen** oder drehen Sie den **KNOPF** (siehe folgende Tabelle).
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen des Rezepts den **KNOPF / SCHNELLSTART** und drehen Sie zur Auswahl des Gewichts den **KNOPF**, wenn sich ein Gewichtsbereich in der Tabelle befindet.
- 4 Drücken Sie den **KNOPF / SCHNELLSTART** Die Funktion startet.

! HINWEIS:

Je nach ausgewähltem Rezept könnten Sie nach Ablauf einer bestimmten Zeit auf dem Display aufgefordert werden, Speisen hinzuzugeben, zu wenden oder umzurühren.

Das Rezept wird bestätigt, sobald Sie die Funktionstaste 3 Sekunden loslassen. Drücken Sie zum Ändern des Rezepts erneut die Taste **Automatisches Garen**.

LEBENSMITTELART		AUSGANGS-ZUSTAND	GEWICHT MENGE	DAUER	VORBEREITUNGEN
p 1	 Hausgemachte Lasagne	Zimmer temperatur	250 bis 1000g / 50 g	10 bis 30 min	Bereiten Sie Ihre Lasagne nach dem von Ihnen bevorzugten Rezept vor
p 2	 Suppe	Kühlschrank temperatur	300 bis 1200g / 300g	3 bis 12 min	Decken Sie die Speise nicht komplett ab, damit Dampf entweichen kann
p 3	 Rührer	Zimmer temperatur	1 bis 4/1	2 bis 6 min	Verrühren Sie Eier und Wasser, decken Sie den Messbecher mit Plastikfolie ab, 15 ml Wasser für 1 Ei
p 4	 Fischfilet	Kühlschrank temperatur	200 bis 500g / 50 g	4 bis 7 min	Decken Sie das Geschirr ab und lassen Sie ein Luftloch
p 5	 Hackbraten	Zimmer temperatur	400-900g / 100g	15 bis 25 min	Vermischen Sie 800 g Hackfleisch, 2 Eier und 1,5 g Salz. Mit Folie abdecken
p 6	 Hamburger	Zimmer temperatur	100 bis 400 g / 100g	22 bis 28 min	Platzieren Sie die Hamburger (jeweils 100 g) auf dem Grillrost. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert
p 7	 Törtchen	Zimmer temperatur	300g (8 Becher)	5 bis 11 min	Geben Sie 125 g Eier und 170 g Zucker in einen Behälter, verrühren Sie die Zutaten 2 bis 3 Minuten. Geben Sie 170 g Mehl, 10 g Backpulver, 100 g Wasser und 50 g Butter hinzu. Gut verrühren. Verteilen Sie die Mixtur auf Becher. Verteilen Sie die Becher gleichmäßig auf dem Drehteller
p 8	 Gemüse	Zimmer temperatur	200 bis 500g / 50 g	3 bis 6 min	Gemüse in Stücke schneiden, 2 Esslöffel Wasser zugeben, den Behälter abdecken, aber eine Luftöffnung lassen
p 9	 Popcorn	Zimmer temperatur	100g	2 bis 3 min	Platzieren Sie das Popcorn auf dem Drehtellerglas in der Mikrowelle
p 10	 Kartoffelgratin	Zimmer temperatur	750 bis 1200g / 50 g	20 bis 30 min	Zutaten: 750 g geschälte Kartoffeln, 100 g geriebener Käse, 1 Ei, Eiweiß und Eigelb vermischt, 200 g Milch plus Sahne (15 bis 20 % Fettgehalt), 5 g Salz. Vorbereitung: Schneiden Sie die Kartoffeln mit einer Küchenmaschine in 4 mm dicke Scheiben. Füllen Sie den Behälter etwa zur Hälfte mit den geschnittenen Kartoffeln und bedecken Sie diese mit der Hälfte des geriebenen Käses. Geben Sie die restlichen Kartoffeln hinzu. Verrühren Sie Eier, saure Sahne und Salz mit einem Stabmixer und geben Sie die Mixtur über die Kartoffeln. Verteilen Sie abschließend den restlichen Käse gleichmäßig auf dem Auflauf
p 11	 Grüne Bohnen	Zimmer temperatur	200 bis 500g / 50 g	3 bis 7 min	2 Esslöffel Wasser hinzugeben, das Geschirr abdecken, aber eine Luftöffnung lassen
p 12	 Getränk	Zimmer temperatur	1 bis 2 (Becher)	1 bis 5 min	Geben Sie das Getränk in einen für die Mikrowelle geeigneten Behälter

INSTALLATIE

- * **WAARSCHUWING: Controleer de oven op enige schade, zoals verkeerd uitgelijnde of gebogen deur, beschadigde deurafdichtingen en afdichtoppervlak, kapotte of losse deurscharnieren en klinken en deuken binnen de holte of in de deur. In geval van enige schade moet u de oven niet bedienen en contact opnemen met gekwalificeerd servicepersoneel.**
- * 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.
- * 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.
- * Deze magnetron moet worden geplaatst op een vlakke, stabiele ondergrond voor het ondersteunen van het gewicht en het gewicht van het voedsel om te bereiden in de oven.
- * Plaats de oven niet op een plek waar hitte, vocht of hoge vochtigheid wordt gegenereerd, of in de buurt van brandbare materialen.
- * Bedien de oven niet zonder draaitafel en draaitafelsteun op de juiste positie.
- * Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn zodat het eenvoudig kan worden losgekoppeld in geval van nood.
- * Zorg ervoor dat het netsnoer niet is beschadigd en niet onder de oven loopt of enig heet of scherp oppervlak afdekt.
- * Gebruik de oven niet buiten.
- * Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning bij u thuis.
- * Verwijder niet de inlaatbeschermingsplaten van de magnetron die zich op de zijkant van de ovenruimte bevinden. Deze zorgen ervoor dat geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.
- * Zorg ervoor dat de ovenruimte leeg is voorafgaand aan montage.
- * Controleer of het toestel niet beschadigd is. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven 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. 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 apparaat.
- * Installeer dit apparaat niet in keukenkastjes zonder de gespecificeerde schoorsteen van 45 mm. Onvoldoende ventilatie zou een negatief effect kunnen hebben op de prestatie en de levensduur van het apparaat.

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:

- * Als het apparaat wordt gebruikt in de gecombineerde stand, mogen kinderen de magnetron uitsluitend onder ouderlijk toezicht gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

! WAARSCHUWING: * Verwarm vloeistoffen en ander voedsel niet in afgesloten bakjes omdat deze kunnen ontploffen.

- * Het apparaat 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.
- * Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op grotere hoogtes dan 2000m.

! 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

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 | Hierdoor worden onnodige gesprekken waarvoor u kosten worden aangerekend, vermeden. |
| * De deur is goed gesloten. | Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de magnetron door te geven (zie het serviceplaatje). |
| * Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is. | Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie. |
| * 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. | |

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).

- * Het apparaat mag niet worden gebruikt zonder dat er voedsel in zit. 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.
- * Zet er een glas water in. Het water absorbeert de microgolvenenergie en de magnetron raakt niet beschadigd. Nooit bedienen wanneer de magnetron leeg is.
- * Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.
- * Gebruik het apparaat niet naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.
- * Gebruik de opslagruimte niet voor opslagdoeleinden.
- * Verwijder metalen sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
- * Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- * Gebruik ovenlappen of -handschoenen om brandwonden te voorkomen wanneer u containers, magnetrononderdelen en pannen na de bereiding aanraakt.

VLOEISTOFFEN

bijv. drank of water. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

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

OPGELET

Als u babyvoeding of vloeistoffen in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.

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 afvalophalddienst 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.



ONDERHOUD EN REINIGING

- * Als de magnetron niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het magnetronoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- * Gebruik geen metaalsponsjes, schuurmiddelen, schuursponsjes, ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de magnetron beschadigen. Gebruik een doek met een zacht schoonmaakmiddel of een tissue met glasreinigingsmiddel. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.
- * Gebruik een zachte en vochtige doek met zacht schoonmaakmiddel om de oppervlakken binnenin, de voor- en achterkant van de deur en de deuropening reinigen.
- * Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.
- * De magnetron moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten worden verwijderd.
- * Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.
- * Reiniging is het enige onderhoud dat normaal is vereist. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.
- * Spuit niet direct op de magnetron.
- * Deze magnetron is ontworpen voor kookcycli met een juiste container direct in de opening.
- * Zorg dat er zich geen vet of voedseldeeltjes opstapelen rond de deur.
- * Dit product beschikt over een AUTOMATISCHE REINIGING functie waarmee de ovenruimte van de magnetron gemakkelijk kan worden gereinigd. Raadpleeg het hoofdstuk AUTOMATISCHE REINIGING voor meer informatie.
- * Het Grillenelement moet niet worden gereinigd omdat de intense hitte vetspatten afbrandt.
- * Als de Grillen niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spat-ten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

ACCESSOIRES

- * Er zijn een aantal accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- * Metalen containers voor voedsel en drank zijn niet toegestaan voor opwarmen in de magnetron.
- * Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de magnetron en microgolven doorlaat.
- * Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de magnetron.
- * Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.
- * Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de magnetron terwijl deze in gebruik is, kunnen er vonken overschieten die de magnetron kunnen beschadigen.
- * Voor betere kookprestaties wordt aanbevolen om de toebehoren in het midden van de binnenste opening te plaatsen.
- * De onderstaande accessoires worden geleverd met het product, beschikbaar voor het gebruik van de magnetron of de Grillen.



ROOSTER



GLAZEN DRAAIPLATEAU

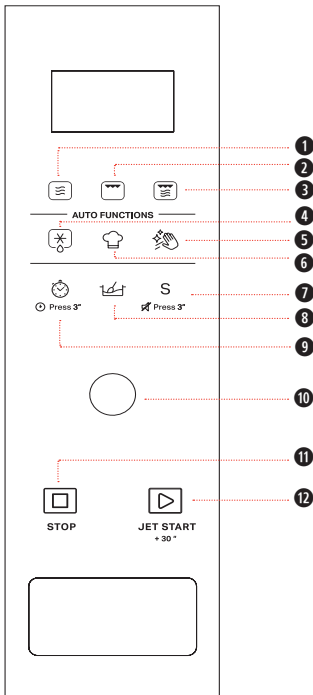


PLATEAUDRAGER

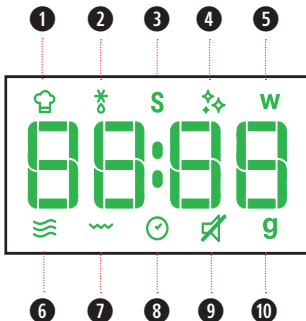
Technische specificaties

Gegevensbeschrijving	WMF250G
Voedingsspanning	230-240V ~ 50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1400 W
Grillen	1000 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	390 x 594 x 379
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	220 x 340 x 344

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



- 1 Magnetron
- 2 Grillen
- 3 Combi Grillen (grill met magnetron)
- 4 Automatisch Ontdooien
- 5 Automatisch Schoonmaken
- 6 Automatisch Bereiden
- 7 Kookwekker / Dempen aan/uit met 3 seconden
- 8 Zacht Maken & Smelten
- 9 Speciale Functies / Klokinstelling met 3 seconden
- 10 Draaiknop
- 11 STOPPEN
- 12 START/JET START



- 1 Pictogram Automatisch bereiden
- 2 Pictogram Ontdooien
- 3 Pictogram Speciale functies
- 4 Pictogram Automatisch schoonmaken
- 5 Pictogram Magnetronvermogen (watt)
- 6 Magnetronpictogram
- 7 Pictogram Grillen
- 8 Pictogram Klok/Tijd Invoegen
- 9 Pictogram Dempen uit
- 10 Pictogram Gewicht (gram)

STAND-BYMODUS

De oven staat in de modus Stand-by wanneer de klok wordt weergegeven (of wanneer het display “.” toont, in geval de klok niet is ingesteld).

ECO STANDBY: De functie wordt ingesteld om energie te besparen. In de modus Stand-by kunt u de knop **KNOP** gedurende 3 seconden indrukken om naar de modus ECO STANDBY te gaan.

Als de bereiding is voltooid, toont het display de tijd of “.” gedurende 10 seconden en gaat dan naar ECO. Modus STAND-BY Druk nogmaals op de knop **KNOP** gedurende 3 seconden om de modus af te sluiten.

STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

DEZE AUTOMATISCHE VEILIGHEIDSFUNCTIE wordt geactiveerd een minuut nadat de magnetron is teruggekeerd naar de modus “Stand-by”.

Wanneer de veiligheidsfunctie geactiveerd is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders verschijnt “door” (“deur”) op het display.

door

DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

DE BEREIDING PAUZEREN:

De bereiding kan worden onderbroken om het voedsel te controleren, toe te voegen, om te draaien of om te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 5 minuten gehandhaafd. De functie wordt gestopt als tijdens de bereiding op de STOP-knop wordt gedrukt.

VERDERGAAN MET DE BEREIDING:

Sluit de deur en druk op de toets **JET START**. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.

Als u niet verder wilt gaan met uw bereiding, kunt u het volgende doen:

Het voedsel verwijderen, de deur sluiten en op de toets **Stoppen** drukken.

Wanneer de bereiding klaar is:

Het display toont de tekst “Einde” : Een akoestisch signaal klinkt eenmaal per minuut gedurende 2 minuten.

Merk op dat het verkorten of stoppen van deze geprogrammeerde koelcyclus geen negatieve invloed heeft op de werking van het product.

VOEDSEL TOEVOEGEN/ ROEREN/OMDRAAIEN

AFHANKELIJK VAN DE GESELECTEERDE FUNCTIE kan het nodig zijn voedsel toe te voegen/te roeren/om te draaien tijdens de bereiding. In deze gevallen onderbreekt de magnetron de bereiding en wordt u gevraagd de nodige actie uit te voeren. Indien vereist, moet u het volgende doen:

- * Open de deur.
- * Voeg voedsel toe, roer het of draai het om (afhankelijk van de vereiste actie).
- * Sluit de deur en start opnieuw door de toets **KNOP/JET START** in te drukken.

Opmerking: als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om voedsel te roeren of om te draaien, gaat de magnetron verder met het bereidingsproces (in dat geval zal het uiteindelijke resultaat wellicht niet optimaal zijn). Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om het voedsel toe te voegen, gaat de magnetron naar de modus Stand-by.

JET START

MET DEZE FUNCTIE KUNT U de magnetron snel starten.

- 1 Als u op de toets **JET START** drukt, start de functie Magnetron met maximaal magnetronvermogen (900W) gedurende 30 seconden.


 **Tips en suggesties:**

- Het is mogelijk om het vermogensniveau en de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart. Om het vermogen aan te passen, drukt u gewoon meerdere malen op de toets **Magnetron** to draai aan de **KNOP** om de duur aan te passen.

KLOK

DE KLOK van uw toestel instellen:

- 1 Houd de knop **Kookwekker** ingedrukt gedurende 3 seconden.
- 2 Draai aan de **KNOP** om de uren in te stellen.
- 3 Druk op de toets **KNOP/JET START** om te bevestigen.
- 4 Draai aan de draai **KNOP** om de minuten in te stellen.
- 5 Druk op de toets **KNOP/JET START** om de instelling te bevestigen.

 Tips en suggesties:

- Als de stekker in het stopcontact wordt gestoken, verschijnt "12:00" (waarbij "12" knippert), en 1 minuut later wordt teruggekeerd naar stand-by (stel de klok in voor terugkeer naar stand-by).

MAGNETRON

BEREIDEN MET MAGNETRONVERMAGEN individueel.

- 1 Druk op de toets **Magnetron**. Het standaard vermogensniveau (750W) verschijnt op het display en het watt-pictogram knippert.
- 2 Druk herhaaldelijk op de toets **Magnetron** of, draai aan de **KNOP** om een geschikt bereidingsvermogen te selecteren, en druk vervolgens op de toets **KNOP/JET START**.
- 3 Draai aan de knop om de bereidingsduur in te stellen, en druk vervolgens op de toets **KNOP/JET START** om de bereiding te starten.

Als u het vermogen moet wijzigen, druk dan nogmaals op de toets **Magnetron** en selecteer het gewenste energieniveau.

VERMAGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK
90W	Zachter maken van roomijs, boter en kazen.
160W	Ontdooien.
350W	Stoofpotten, smelten van boter.
500W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
650W	Bereiding van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
750W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
900W	Verwarmen van dranken, water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.

GRILLEN

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

Met de Grillenfunctie kunt u voedsel bruinen, zoals kaastosti's, warme broodjes, aardappelkroketten, sauzen en groenten.

- 1 Druk op de toets **Grillen**.
- 2 Draai aan de **KNOP** om de bereidingsduur in te stellen, en druk vervolgens op de toets **KNOP/JET START** om de bereiding te starten.

 Tips en suggesties:

- Gerechten als kaas, tosti's, steaks en worstjes plaatst u op het rooster.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het Grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u het Grillenelement niet aanraakt.
- Het is mogelijk de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart.
- Om de duur te wijzigen, draait u aan de **KNOP**. Of druk eenmaal op de toets **JET START** om de duur met 30 seconden te verhogen.

OPMERKING:

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

DEMPEN UIT

MET DEZE FUNCTIE KUNT U alle geluiden in- of uitgeschakelen die door het apparaat worden gemaakt, zoals toets indrukken, waarschuwingen, alarm, en einde van de functie.

Druk gedurende 3 seconden op de knop **Speciaal** om te dempen, druk nogmaals 3 seconden op dezelfde knop om weer geluid te krijgen. U kunt deze functie op elk moment gebruiken.



COMBI GRILLEN (GRILL MET MAGNETRON)

DEZE FUNCTIE COMBINEERT MAGNETRON EN GRILLEN-VERWARMING, zodat u in een oogwenk gratin kunt bereiden.

- 1 Druk op de toets **Combi Grillen**.
- 2 Druk herhaaldelijk op de toets **Combi Grillen** of draai aan de **KNOP** om het bereidingstype te selecteren, en druk op de toets **KNOP/JET START** om te bevestigen.
- 3 Draai aan de **KNOP** om de bereidingsduur in te stellen, en druk vervolgens op de toets **KNOP/JET START** om de bereiding te starten.

VOED SELTYPE	AANBEVOLEN GEBRUIK
CO_1	Combi 1 Zeevoedsel, pudding. Na bereiding wordt aangeraden om het voedsel ten minste 5 minuten te laten liggen voor een beter resultaat.
CO_2	Combi 2 Vlees, hele kip, stukken, of filets. Na bereiding wordt aangeraden om het vlees 5 tot 10 minuten te laten liggen.

Tips en suggesties:





- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het Grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u het Grillenelement niet aanraakt.
- Het is mogelijk de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart.
- Om de duur te wijzigen, draait u de draai **KNOP** of drukt u op de toets **JET START** om de duur van 30 seconden te verlengen.



AUTOMATISCH ONTDOOIEN

GEBRUIK DEZE FUNCTIE VOOR het automatisch ontdooien van vlees, gevogelte, vis en groente.

- 1 Druk op de toets **Automatisch Ontdooien**.
- 2 Druk meerdere malen op de toets **Automatisch Ontdooien** of draai aan de **KNOP** om de voedingscategorie in onderstaande tabel te selecteren, en druk op de toets **KNOP/JET START** om te bevestigen.
- 3 Draai aan de **KNOP** om het gewicht in te stellen en druk op de toets **KNOP/JET START** om te starten.

VOED SELTYPE	GEWICHT	AANBEVOLEN GEBRUIK
p 1  Vlees	100 - 2000g	Gehakt, koteletten, steaks of gebrad. Laat na bereiding het voedsel ten minste 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.
p 2  Groenten	100 - 1000g	Groter, middelgroot en klein gesneden groenten. Laat voor het opdienen het voedsel ten minste 3-5 minuten liggen voor een beter resultaat.
p 3  Vis	100 - 2000g	Volledige steaks of visfilets. Laat voedsel 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.
p 4  Gevogelte	100 - 2000g	Volledige kip, stukken of filets. Laat na bereiding het voedsel ten minste 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.

Tips en suggesties:

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



AUTOMATISCHE REINIGING

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

Voordat u de cyclus start:

- 1 Giet 300ml water in een container (raadpleeg onze aanbevelingen in het onderstaande hoofdstuk "Tips en suggesties").
- 2 Plaats de container direct in het midden van bodem van de ovenruimte.

De cyclus starten:

- 1 Druk op de toets **Automatisch Reinigen**. De duur van de reinigingscyclus zal zichtbaar zijn op het display.
- 2 Druk op de toets **KNOP/JET START** om de functie te starten.

Als de cyclus is voltooid:

- 1 Druk op de toets **STOPPEN**.
- 2 Verwijder de container.
- 3 Gebruik een zachte doek of keukenrol met een zacht reinigingsmiddel om de oppervlakken aan de binnenkant te reinigen.

Tips en suggesties:

- Voor een beter reinigingsresultaat wordt aanbevolen om gebruik te maken van een container met een diameter van 17-20 cm en een hoogte van maximaal 6,5 cm.
- Het is verplicht om een container te gebruiken van licht plastic materiaal dat geschikt is voor de magnetron.
- Omdat de container warm zal zijn nadat de reinigingscyclus is voltooid, wordt aanbevolen een warmtebestendige handschoen te dragen als u de container uit de magnetron verwijderd.
- Voor een beter reinigingseffect en het verwijderen van onaangename geuren, voegt u wat citroensap of azijn toe aan het water.
- Het Grillenelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar de ruimte daaromheen moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte en vochtige doek met een zacht schoonmaakmiddel.



KOOKWEKKER

DEZE FUNCTIE WORDT GEBRUIKT als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals voor het laten rijzen van deeg.

De kookwekker activeert GEEN enkele bereidingscyclus.

- 1 Wanneer het product in de modus Stand-by staat, drukt u op de knop **Kookwekker**.
- 2 Draai aan de **KNOP** om de te meten minuten in te stellen.
- 3 Druk op de toets **KNOP/JET START**. De functie wordt gestart. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal.







ZACHT MAKEN & SMELTEN

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

- 1 Druk op de toets **Zacht Maken & Smelten**.
- 2 Druk meerdere malen op de toets **Zacht Maken & Smelten** of draai aan de **KNOP** om het gewenste recept te selecteren (zie de tabel hieronder).
- 3 Druk op de toets **KNOP/JET START** om het recept te bevestigen, en draai aan de **KNOP** om het gewicht te selecteren als de tabel een reeks gewichten bevat.
- 4 Druk op de toets **KNOP/JET START**. De functie start.

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

	VOEDSELTYPE			GEWICHT
p 1	Smelten	 Chocolade	Kamertemp.	100 - 500g/50g
p 2	Smelten	 Kaas	Koeling	50 - 500g/50g
p 3	Smelten	 Boer	Koeling	100 - 500g/50g
p 4	Smelten	 Marshmallow	Kamertemp.	100 - 500g/50g

p 5	Zacht maken	 Boer	Koeling	50 - 500g/50g
p 6	Zacht maken	 Roomijs	Bevroren	100 - 1000g/50g
p 7	Zacht maken	 Roomkaas	Koeling	50 - 500g/50g

S SPECIAAL

P1 WARM HOUDEN

MET DEZE FUNCTIE houdt u de gerechten automatisch warm.

- 1 Druk op de toets **Speciaal**. Druk op de toets **JET START** om te bevestigen
- 2 Druk op de toets +/- om een geschikte tijd te selecteren, en druk vervolgens op de toets **JET START** om te starten.

! OPMERKING:

Voor magnetron geschikte schaal gebruiken als container

De prestatie zal beter zijn als de schaal wordt afgedekt met deksel of folie

P2 DEEG RIJZEN

MET DEZE FUNCTIE kunt u brooddeeg laten rijzen.

- 1 Druk meerdere malen op de toets **Speciaal** of druk op de toets +/- om P2 te kiezen.
- 2 Plaats 200 ml water in een container.
- 3 Plaats de container direct in het midden van de bodem van de ovenruimte.
- 4 Druk op de toets **JET START**. De functie start.

Wanneer de klok is aftelt naar 30 minuten, verschijnt "Toevoegen" op het scherm (geen werking gedurende 5 minuten, automatisch terug naar stand-by).

- 5 Open de deur, verwijder de container, plaats het deeg op de draaitafel.
- 6 Sluit de deur en druk op de toets **JET START** om te starten.

! OPMERKING:

Open de deur niet tijdens het aftellen. Het volume van de container moet minstens 3 keer groter zijn dan het deeg.

P3 YOGHURT

Met deze functie kunt u natuurlijke en gezonde yoghurt maken.

- 1 Druk meerdere malen op de toets **Speciaal** om P3 te kiezen.
- 2 Plaats 1000 g melk en 1 g yoghurt starter (hittebestendig) of 15 g yoghurt in de container en voeg vervolgens 50 g suiker toe en meng alles goed. Plaats dit in het midden van de ovenruimte.
- 3 Druk op de toets **JET START** om te starten. Dit recept vereist 5 uur en 20 minuten. Open de deur niet tijdens het aftellen. Het smaakt beter als u de yoghurt gedurende 24 uur na bereiding in de koelkast bewaart.

Alle containers moeten worden gesteriliseerd met gekookt water of UV-licht.













MENU AUTOMATISCH BEREIDEN

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

- 1 Druk op de toets **Automatisch Bereiden**.
- 2 Druk meerdere malen op de toets **Automatisch Bereiden** of draai aan de **KNOP** om het gewenste recept te selecteren (zie de volgende tabel).
- 3 Druk op de toets **KNOP/JET START** om het recept te bevestigen en draai aan de **KNOP** om het gewicht te selecteren als de onderstaande tabel een hoeveelheid gewicht bevat.
- 4 Druk op de toets **JET START**. De functie start.

! OPMERKING:

Volgens het geselecteerde recept kan na een bepaalde tijd een bericht op het display verschijnen waarin u wordt gevraagd voedsel toe te voegen, om te draaien of te roeren. Het bereidingsrecept wordt bevestigd als u de functietoets 3 seconden hebt losgelaten. Druk nogmaals op de toets **Automatisch Bereiden** om het recepttype te wijzigen.

VOEDSELTYPE		BEGINSTAAT	GEWICHT HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
p 1	 Zelfgemaakte lasagne	Kamer temperatuur	250-1000g/50 g	10-30 min	Bereid uw favoriete lasagnerecept voor
p 2	 Soep	Koelkast temperatuur	300-1200g/300g	3-12 min	Dek de schotel af en laat een luchtspleet open.
p 3	 Roerei	Kamer temperatuur	1-4/1	2-6 min	Ei en water goed kloppen, dek de maatbeker af met een plastic folie, 15 ml water voor 1 ei
p 4	 Visfilet	Koelkast temperatuur	200-500 g/50 g	4-7 min	Dek de schotel af en laat een luchtspleet open
p 5	 Vleesbrood	Kamer temperatuur	400-900g/100g	15-25 min	Vermeng 800 g gehakt, 2 eieren en 1,5 g zout. Met folie afdekken
p 6	 Hamburger	Kamer temperatuur	100-400g/100g	22-28 min	Leg de hamburgers (100 g elk) op de Grillen. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven
p 7	 Cupcakes	Kamer temperatuur	300g (8kopjes)	5-11 min	Plaats 125 g eieren en 170 g suiker in de container en roer gedurende 2 à 3 minuten; voeg 170 g meel, 10 g bakpoeder, 100 g water, 50 g boter toe, meng alles goed, plaats het voedsel in de koppen. Plaats de koppen rond de draaitafel om voor een gelijkmatige opwarming te zorgen
p 8	 Groenten	Kamer temperatuur	200-500 g/50 g	3-6 min	Snij de groente in stukjes en voeg twee eetlepels water toe, dek de schaal af en laat een luchtspleet open
p 9	 Popcorn	Kamer temperatuur	100g	2-3 min	Plaats de popcorn op het glas van de draaitafel in de magnetron
p 10	 Aardappelgratin	Kamer temperatuur	750-1200g/50 g	20-30 min	Ingrediënten: 750 g geschilde aardappels, 100 g geraspte kaas, 1 ei, wit en geel door elkaar 200 g melk plus room (15-20 % vetgehalte); 5 g zout. Voorbereiding: Gebruik een keukenmachine om de aardappels in schijfjes van 4 mm dik te snijden. Vul de container met ongeveer de helft van de aardappelschijven en dek dit af met de helft van de geraspte kaas. Voeg de rest van de aardappels toe. Meng de eieren, melk-room en zout met een mixer en giet dit over de aardappels. Verdeel ten slotte de resterende kaas evenredig over de bovenkant van de gratin
p 11	 Groene bonen	Kamer temperatuur	200-500 g/50 g	3-7 min	Voeg 2 eetlepels water toe, dek de schotel af en laat een luchtspleet open
p 12	 Dranken	Kamer temperatuur	1-2 kopjes	1-5 min	Plaats de drank in een magnetronveilige schotel

التركيب

- * تأكد من عدم تلف التيار الكهربائي أو مروره تحت الفرن أو على سطح سخان أو حاد.
- * لا تستخدم الفرن في الأماكن المفتوحة.
- * تأكد أن الجهد الكهربائي المدون على لوحة التصنيف يتوافق مع الجهد الكهربائي الخاص بمنزلك.
- * تجنب إزالة لوحات حماية دخل الميكروويف الموجودة على جانبي جدار تجويف الفرن. حيث إنها تمنع وصول الدهون وبقايا الطعام إلى قنوات داخل الميكروويف.
- * تأكد من أن تجويف الفرن فارغ قبل تركيبه.
- * تأكد من عدم تلف الجهاز، وتحقق من غلق باب الفرن بإحكام في اتجاه الدعامة الخاصة به، مع التأكد من سلامة إطار إحكام الباب الداخلي، ثم قم بتفريغ محتويات الفرن وتنظيف الجزء الداخلي بقطعة قماش ناعمة ومبللة.
- * تجنب تشغيل هذا الجهاز في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو القابس، أو كان الجهاز لا يعمل بشكل سليم، أو في حال تعرضه للتلف أو السقوط، وتجنب غمر سلك التيار الكهربائي أو القابس في الماء، احتفظ بالسلك بعيداً عن الأسطح الساخنة؛ إذ من الممكن حدوث صدمات كهربائية أو حرائق أو مخاطر أخرى جراء ذلك.
- * تجنب استخدام وصلات الإطالة: إذا كان سلك التيار الكهربائي قصيراً للغاية، اطلب من كهربائي مؤهل أو فني تركيب مقبس بالقرب من الجهاز.
- * لا تقم بثنيت الجهاز في خزائن المطبخ بدون مدخنة خلفية محددة بقطر 45 مم. قد تؤثر التهوية غير الكافية سلباً على أداء الجهاز وعمره الافتراضي.
- * تحذير: تحقق من وجود أي أضرار في الفرن مثل اعوجاج الباب أو عدم استقامته، أو تلف إطارات إحكام الباب أو السطح المانع للتسرب، أو كسر مفصلات ومزالج الباب أو فكها أو وجود انبعاجات داخل التجويف أو على الباب. في حالة حدوث أي ضرر، لا تقم بتشغيل الفرن واتصل بموظف الخدمة المؤهل.
- * قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح للقابس الأرضي في حدوث صدمات كهربائية، لذا، قم باستشارة كهربائي أو فني كفاء إذا لم تستوعب تعليمات التأسيس بالكامل، أو إذا ساورت الشكوك حول ما إذا تم تأسيس الميكروويف بطريقة صحيحة أم لا.
- * يلزم تأسيس هذا الجهاز، فلن تتحمل المصنعة أية مسؤولية عن جرح شخص أو حيوان أو تلف أي عنصر بسبب عدم الالتزام بهذه الشروط.
- * لا تتحمل الجهات المصنعة مسؤولية عن أية مشكلات ناتجة من تقاعس المستخدم عن الالتزام بهذه التعليمات.
- * يجب أن يوضع فرن الميكروويف على سطح مستو وثابت لحمل وزنه ووزن الطعام المراد طهيه في الفرن.
- * لا تضع الفرن حيث يتواجد مصدر للحرارة أو للرطوبة أو للرطوبة المرتفعة، أو بالقرب من المواد القابلة للاشتعال.
- * لا تقم بتشغيل الفرن بدون وضع القرص الدوار ودعامة القرص الدوار في موضعهما المناسب.
- * يجب أن يكون المقبس في مكان يمكن الوصول إليه بالفعل بحيث يمكن فصله بسهولة في حالة الطوارئ.

تعليمات مهمة للسلامة

- * يرجى قراءة التعليمات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها مستقبلاً في حالة اشتعال مواد بداخل / خارج فرن الميكروويف أو انبعاث الدخان منها، أغلق باب الفرن وقم بإيقاف تشغيله، ثم افصل التيار الكهربائي أو أوقف اتصال فرن الميكروويف بالكهرباء من خلال المصهر أو لوحة قطع التيار.
- * تجنب ترك فرن الميكروويف دون مراقبة، وخاصة عند استخدام ورق أو بلاستيك أو مواد أخرى قابلة للاشتعال في عملية الطهي، فقد يشتعل الورق أو يحترق أو قد تتصهر بعض أنواع البلاستيك إذا تم استخدامها في تسخين الأطعمة.

⚠ تحذير:

- * في حال تلف الباب أو أطر إحكام الباب، يجب عدم تشغيل فرن الميكروويف إلى أن يتم توصيل بواسطة الشخص المختص.

⚠ تحذير:

- * عند تشغيل الجهاز مع مصادر حرارة أخرى، يجب ألا يستخدم الأطفال فرن الميكروويف إلا تحت إشراف أحد البالغين بسبب الحرارة التي تتولد.

⚠ تحذير:

- * يحظر على أي شخص آخر بخلاف الفني المختص إجراء أي من عمليات الصيانة أو الإصلاح، والتي تتضمن فك أي غطاء يعمل على الوقاية من التعرض لطاقة الميكروويف.

⚠️ تحذير: * يحظر تسخين السوائل والأطعمة الأخرى بحاويات مغلقة لأنها عرضة للانفجار.

- * يصبح الجهاز ومكوناته التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة في داخل فرن الميكروويف.
- * كما ينبغي إبعاد الأطفال دون سن الثامنة عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم بصفة مستمرة.
- * تم تصميم فرن الميكروويف لتسخين الأطعمة والمشروبات. وقد يتسبب استخدامه في تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين ضمامات التدفئة والنعال والإسفننج وقطع القماش الرطبة وما شابه ذلك في التعرض لإصابات أو الاشتعال أو اندلاع الحرائق.
- * يمكن استخدام الميكروويف من قبل أطفال في عمر الثامنة أو ما يزيد والأشخاص محدودي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو من يفقدون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم مراقبتهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الميكروويف بطريقة آمنة مع استيعاب المخاطر المصاحبة، مع تجنب تنظيف الميكروويف أو صيانته من قبل الأطفال ما لم يبلغوا سن الثامنة أو أكثر ومراقبتهم عند القيام بذلك. يجب مراقبة الأطفال عند تواجدهم بالقرب من الجهاز للتأكد من عدم عبثهم به، كما يجب إبقاء اجهزة والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون سن الثامنة.
- * تجنب استخدام فرن الميكروويف لطهي البيض بشكل كامل أو إعادة تسخينه بقشره أو بدون، إذ أنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين.
- * هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام على ارتفاعات تزيد عن 2000 م.

- ## ⚠️ !
- الأجهزة غير مصممة للتشغيل من خلال موقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد. لا تترك فرن الميكروويف دون مراقبة إذا كنت تستخدم كميات كبيرة من الدهون أو الزيوت؛ حيث إنها قد تسخن بشكل زائد وتتسبب في نشوب حريق.
 - * تجنب تسخين مواد قابلة للاشتعال أو استخدامها داخل فرن الميكروويف أو بالقرب منه، فقد تتسبب الأدخنة في نشوب حرائق أو وقوع انفجار.

- * تجنب استخدام فرن الميكروويف في تجفيف الأقمشة أو الورق أو التوابل أو الأعشاب أو الخشب أو الزهور أو غيرها من المواد القابلة للاشتعال، فقد يتسبب ذلك في نشوب الحرائق.
- * لا تستخدم مواد كيميائية أو أبخرة مسببة للتآكل في هذا الجهاز، فقد تم تصميم هذا النوع من أفران الميكروويف خصيصاً لتسخين أو طهي الطعام، ولم يتم تصميمه للاستخدام الصناعي أو المعلمي.
- * تجنب تعليق مواد ثقيلة أو وضعها على باب فرن الميكروويف، فقد يؤدي ذلك إلى تلف فتحة الباب أو مفصلات. كما يتعين عدم استخدام مقبض الباب لتعليق عناصر عليه.

دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

إذا كان فرن الميكروويف لا يعمل، فلا تتصل بخدمة العملاء حتى تقوم بالإجراءات التالية لفحص الجهاز:

- * يهدف ذلك إلى تجنب المكالمات غير الضرورية التي ستتحمل تكلفتها.
- * إدخال القابس بشكل سليم في مقيس الحائط.
- * عند الاتصال بخدمة العملاء يرجى ذكر الرقم التسلسلي لفرن الميكروويف ورقم الطراز (انظر ملصق الخدمة)، كما يرجى مراجعة كتيب الضمان للحصول على مزيد من المعلومات.
- * إغلاق الباب بصورة صحيحة.
- * فحص المصهرات والتأكد من وجود التيار.
- * تأكد من متسع لتهوية فرن الميكروويف.
- * انظر 10 دقائق، ثم حاول تشغيل فرن الميكروويف مرة أخرى.
- * افتح الباب ثم أغلقه قبل المحاولة مرة أخرى.

في حالة الحاجة لاستبدال سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله بالسلك الأصلي، وهو متاح في مراكز الخدمة التابعة لنا. كما يجب أن يتم استبدال سلك التيار الكهربائي من قبل فني خدمة مدرب فقط.

⚠️ تحذير: * يجب عدم إجراء الصيانة إلا من قبل فني صيانة مدرب. تجنب فك أي غطاء.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام بالمنزل والاستعمالات المشابهة مثل:

- * المطابخ بالمطاعم والمكاتب وغيرها من بيئات العمل،
- * المزارع،
- * بالفنادق والنزل وغيرها من أماكن الإقامة والحانات،
- * أماكن المبيت وتناول الإفطار،
- ولا يُسمح باستخدامه في خلاف ذلك (مثل تدفئة الغرف).
- * ينبغي عدم تشغيل الجهاز دون وجود طعام داخله. حيث إن التشغيل على هذا الحال قد يؤدي إلى تلف الجهاز.
- * يحظر تغطية فتحات التهوية الموجودة على جسم فرن الميكروويف، إذ قد يتسبب سد مدخل الهواء وفتحات إطلاق البخار في تلف فرن الميكروويف وعدم الحصول على نتائج مرضية.
- * ضع كوبًا من الماء داخل فرن الميكروويف. سيمتص الماء طاقة فرن الميكروويف ولن يتعرض الفرن للتلف. لا تشغل الوحدة أبدًا وهي خالية.
- * تجنب تخزين الميكروويف أو استخدامه في الأماكن المفتوحة.
- * تجنب استخدام الميكروويف بالقرب من حوض المطبخ أو على سطح رطب أو بالقرب من حمام السباحة أو المناطق المشابهة.
- * تجنب استخدام تجويف الفرن لأي من أغراض التخزين.
- * قم بإزالة أربطة لف السلك من الأكياس الورقية أو البلاستيكية قبل وضع أحدهما داخل فرن الميكروويف.
- * تجنب استخدام فرن الميكروويف في القلي العميق، حيث لا يمكن التحكم في درجة حرارة الزيت.
- * استخدم فوط حمل الأشياء الساخنة أو قفازات فرن الميكروويف للوقاية من الحروق، عند ملامسة الأوعية وأجزاء الفرن والحوض المسطح بعد الطهي.

السوائل

- مثل المشروبات أو الماء، يمكن أن يتم تسخين السوائل إلى ما بعد نقطة الغليان دون مشاهدة فقاعات، وهذا قد يتسبب في حدوث فوران مفاجئ للسوائل الساخنة.
- ولمنع وقوع مثل هذه الحالات، يرجى اتباع الخطوات التالية:
- * تجنب استخدام حاويات مستقيمة الجوانب ذات عنق ضيق.
- * قم بتقليب السوائل قبل وضع الإناء في فرن الميكروويف.
- * اترك فترة قصيرة بعد تسخين السائل ثم قلبه مرة أخرى قبل إخراج الحاوية من فرن الميكروويف.

ملاحظة

- بعد تسخين طعام أطفال أو تسخين سوائل في زجاجات أطفال أو في برطمان أطعمة أطفال، قَلِّب دائمًا وتحقق من درجة الحرارة قبل التقديم، حيث يضمن ذلك توزيع الحرارة بالتساوي وتجنب مخاطر الغليان أو الحروق.

إرشادات ونصائح للحفاظ على البيئة

- * يمكن إعادة تدوير صندوق التغليف بالكامل كما يؤكد رمز إعادة التدوير. اتبع اللوائح المحلية للتخلص من النفايات. احفظ عبوات التغليف التي قد تمثل خطورة (الأكياس البلاستيكية والبوليستيرين وما إلى ذلك) بعيدًا عن متناول الأطفال.
- * يحمل هذا الجهاز علامة التوجيه الأوروبي EU/19/2012 المتعلقة بالتخلص من نفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية (WEEE)، ويساعد التخلص من هذا الجهاز بطريقة صحيحة، في منع العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنجم عن معالجة لا تتناسب مع طبيعة هذا الجهاز.
- * يشير الرمز الموجود على الجهاز أو على المستندات المرفقة به إلى عدم إمكانية التعامل مع هذا الجهاز باعتباره من النفايات المنزلية، ويتعين بدلاً من ذلك تسليمه إلى نقطة التجميع الخاصة بإعادة تدوير المعدات الإلكترونية والكهربائية.
- * كما يجب التخلص من الجهاز وفقًا للقواعد البيئية المتبعة محليًا للتخلص من النفايات.
- * للمزيد من المعلومات المفصلة حول معالجة هذا الجهاز وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بالمكتب المحلي بالمدينة، أو خدمة عملاء التخلص من النفايات المنزلية، أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- * اقطع سلك التيار الكهربائي قبل التخلص من الجهاز، حتى لا يمكن توصيله بالتيار الكهربائي.



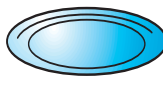
- * قد يؤدي الإخفاق في الحفاظ على فرن الميكروويف نظيفًا إلى تدهور حالة السطح مما يؤثر سلبيًا على العمر الافتراضي للجهاز وقد يتسبب ذلك في حدوث خطورة.
- * تجنب استخدام الألياف السلكية والمنظفات الكاشطة وضمادات الصوف الفولاذي وقطع القماش المحببة وما إلى ذلك، والتي قد تتسبب في تلف لوحة التحكم وأسطح فرن الميكروويف الداخلية والخارجية، واحرص على استخدام قطعة قماش مع منظف خفيف أو منشفة ورقية مع منظف الزجاج الرشاش، وذلك برش منظف الزجاج على منشفة ورقية.
- * استخدم قطعة قماش ناعمة ومبللة مع منظف خفيف لتنظيف الأسطح الداخلية وباب الفرن من الأمام والخلف وفتحة الباب.
- * لا تستخدم أجهزة تنظيف البخار عند تنظيف فرن الميكروويف.
- * يتعين تنظيف فرن الميكروويف بشكل منتظم مع إزالة بقايا الطعام منه.
- * احرص على إزالة الصينية الدوارة وداعمها على فترات منتظمة وخاصة في حالة انسكاب بعض السوائل، وذلك لتنظيف قاعدة الفرن.
- * تعتبر عملية التنظيف هي الصيانة الوحيدة المطلوبة للجهاز، ويلزم القيام بذلك بعد فصل فرن الميكروويف عن مصدر الطاقة.
- * لا ترش الرذاذ على فرن الميكروويف مباشرةً.
- * فرن الميكروويف هذا مصمم لتشغيل دورات الطهي بوعاء مناسب داخل التجويف مباشرةً.
- * لا تسمح للدهون أو بقايا الطعام بالتراكم حول الباب.
- * يوفر هذا المنتج وظيفة التنظيف التلقائي والتي تسمح بتنظيف تجويفه بكل سهولة.
- * وللمزيد من التفاصيل، يُرجى مراجعة قسم التنظيف التلقائي.
- * لا يلزم تنظيف عصر الشواية؛ حيث إن الحرارة الشديدة ستحرق أية جزيئات متناثرة.
- * احرص في حالة عدم استخدام الشواية بشكل منتظم، على تشغيلها لمدة 10 دقائق شهريًا لحرق أية تنانير ومن ثم تقليل خطر نشوب الحرائق.

الملحقات

- * يوجد عدد من الملحقات المتوفرة في الأسواق، ولكن تأكد قبل الشراء من ملاءمتها لاستخدام الميكروويف.
- * يحظر وضع الأطعمة والمشروبات بالأوعية المعدنية أثناء الطهي بفرن الميكروويف.
- * قبل الطهي، تأكد من استخدام الأواني المقاومة لحرارة فرن الميكروويف وتسمح للموجات الدقيقة المرور عبرها.
- * احرص عند وضع الطعام والملحقات داخل فرن الميكروويف على عدم ملامستها لجدار تجويف فرن الميكروويف.
- * هذا الأمر مهم للغاية خاصة عند استخدام ملحقات أو أجزاء معدنية.
- * حيث إنه قد ينتج شرر وقد يتلف فرن الميكروويف، في حالة ملامسة الملحقات المعدنية لفرن الميكروويف من الداخل أثناء تشغيله.
- * للحصول على أفضل طهي، يُنصح بأن تضع الملحقات وسط التجويف الداخلي المستوي تمامًا.
- * تُعرض الملحقات التي ستأتي مع المنتج أدناه، وهي متاحة لاستخدام الميكروويف أو الشواية.



رف سلكي



الصينية الزجاجية الدوارة

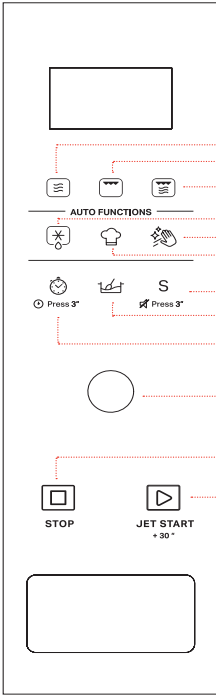


دعامة الصينية الدوارة

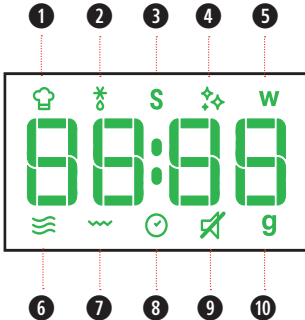
المواصفات الفنية

وصف البيانات	WMF250G
فولطية الإمداد بالطاقة	230-240 فولت ~ 50 هرتز
طاقة دخل مقدره	1400 وات
الشواية	1000 وات
الأبعاد الخارجية (الطول x العرض x العمق)	379 × 594 × 390
الأبعاد الداخلية (الطول x العرض x العمق)	344 × 340 × 220

وصف لوحة التحكم



- 1 الميكروويف
- 2 الشواية
- 3 كومبي شواية (ميكروويف بشواية)
- 4 إزالة الصقيع تلقائيًا
- 5 التنظيف التلقائي
- 6 الطهي التلقائي
- 7 مؤقت المطبخ/ تشغيل كتم الصوت/ إيقاف تشغيل كتم الصوت لمدة 3 ثانية
- 8 التليين والتذويب
- 9 الوظائف الخاصة / ضبط الساعة لمدة 3 ثانية
- 10 مقيض الدوران
- 11 إيقاف
- 12 البدء/ البدء السريع



- 1 أيقونة الطهي التلقائي
- 2 أيقونة إزالة الصقيع
- 3 أيقونة الوظائف الخاصة
- 4 أيقونة التنظيف التلقائي
- 5 أيقونة طاقة الميكروويف (وات)
- 6 أيقونة الميكروويف
- 7 أيقونة الشواية
- 8 أيقونة الساعة/إدخال الوقت
- 9 أيقونة إيقاف تشغيل كاتم الصوت
- 10 أيقونة الوزن (بالجرام)

عند الانتهاء من الطهي:

تعرض الشاشة كلمة "انتهى". ستصدر إشارة تنبيه صوتي مرة واحدة كل دقائق لمدة دقيقتين. يُرجى ملاحظة أن تقليل دورة التبريد المبرمجة هذه أو إيقافها لن يؤثر سلبًا على وظيفة المنتج.

وضع الاستعداد

يتحول الفرن إلى وضع الاستعداد عند عرض الساعة (أو عندما تعرض الشاشة "0"). في حالة عدم ضبط الساعة).
الاستعداد الاقتصادي: يتم ضبط هذه الوظيفة لتوفير الطاقة. أثناء وضع الاستعداد يمكنك الضغط على زر المقيض لمدة 3 ثانية للدخول في وضع الاستعداد الاقتصادي.
بعد إتمام عملية الطهي، ستعرض الشاشة الوقت أو "0" لمدة 10 ثانية ثم تنتقل إلى وضع الاستعداد الاقتصادي.
وضع الاستعداد: اضغط على زر المقيض لمدة 3 ثانية مجددًا للخروج من الوضع.

إضافة/تقليب/تحريك الطعام

اعتمادًا على الوظيفة المحددة، قد يتطلب الأمر إضافة/تقليب/تحريك طعام أثناء الطهي. وفي مثل هذه الحالات، يوقف فرن الميكروويف عملية الطهي مؤقتًا ويطلب منك القيام بالإجراء المطلوب.

عند الضرورة، ينبغي عليك القيام بما يلي:

- * احرص على فتح باب الفرن.
 - * إضافة الطعام أو تقليبه أو تحريكه أثناء الطهي (وفقًا للإجراء المطلوب).
 - * احرص على غلق الباب ثم أعد تشغيل الفرن عن طريق الضغط على زر المقيض/البداية السريع.
- ملاحظات: في حالة عدم فتح الباب في غضون دقيقتين من طلب التقليب أو التحريك، سيستمر الفرن في عملية الطهي (وفي هذه الحالة، لا يتم الحصول على أفضل النتائج). في حالة عدم فتح الباب في غضون دقيقتين من طلب إضافة بعض الطعام، ينتقل فرن الميكروويف إلى وضع الاستعداد.

حماية بدء التشغيل / قفل ضد عبث الأطفال

يتم تنشيط وظيفة السلامة التلقائية هذه بعد دقائق واحدة من عودة الفرن إلى "وضع الاستعداد".
وحينها يجب فتح الباب وغلقه لبدء عملية الطهي، وإلا ستعرض الشاشة كلمة "door" ("باب").

(Door

إيقاف الطهي مؤقتًا أو نهائيًا

إيقاف الطهي مؤقتًا:

يمكن إيقاف الطهي مؤقتًا لفحص الطعام أو إضافته أو تقليبه أو تحريكه عن طريق فتح الباب، ويستمر هذا الإعداد لمدة 5 دقائق. وسيتم إيقاف الوظيفة عند الضغط على الزر إيقاف أثناء الطهي.
لاستمرار الطهي:

أغلق باب الميكروويف ثم اضغط على زر البداية السريع. حينها يتم استئناف عملية الطهي من حيث تم إيقافها.
يمكنك في حالة عدم الرغبة في استمرار الطهي: أخرج الطعام من الفرن وأغلق الباب واضغط على الزر إيقاف.

البداية السريع

تتيح لك هذه الخاصية بدء تشغيل فرن الميكروويف بسرعة.

- 1 اضغط على زر البداية السريع، تعمل وظيفة الميكروويف بأقصى طاقة (900 وات) لمدة 30 ثانية.

إرشادات واقتراحات:

- يمكن تغيير مستوى الطاقة ومدة الطهي بعد بدء عملية الطهي. لضبط مستوى الطاقة، اضغط فقط على زر الميكروويف بشكل متكرر أو أدر المقيض لتغيير المدة الزمنية.



٥ ساعة

ضبط ساعة الجهاز:

- 1 في وضع الاستعداد، اضغط على زر مؤقت المطبخ لمدة 3 ثانية.
 - 2 أدر المقبض لتعيين الساعة.
 - 3 اضغط على زر المقبض/البدء السريع للتأكيد.
 - 4 أدر المقبض لتعيين الدقائق.
 - 5 اضغط على زر المقبض/البدء السريع لتأكيد الإعداد.
- إرشادات واقتراحات:

- عند توصيل الجهاز بالكهرباء، تعرض الشاشة "12:00" ("12" وامضة)؛ وبعد مرور دقائق واحدة، يعود الجهاز إلى وضع الاستعداد (قبل العودة إلى وضع الاستعداد، يمكن ضبط الساعة مباشرة).

الميكروويف

للطهي باستخدام مستويات طاقة الميكروويف كل على حدة.

- 1 اضغط على زر الميكروويف. سيظهر مستوى الطاقة الافتراضية (750 وات) على شاشة العرض وستبدأ أيقونات الوات بالوميض.
- 2 اضغط على زر الميكروويف بشكل متكرر أو، أدر المقبض لتحديد طاقة الطهي المناسبة. ثم اضغط على زر المقبض/البدء السريع.
- 3 أدر المقبض لضبط وقت الطهي، ثم اضغط على زر المقبض/البدء السريع لبدء الطهي.

إذا أردت تغيير الطاقة، فاضغط على زر الميكروويف مجددًا، يمكن اختيار مستوى الطاقة المطلوب.

الطاقة	حرت قمل ما دخلتس ال
90 وات	إذابة الأيس كريم والزبد والجبن،
160 وات	إذابة الثلج.
350 وات	طهي اليخنة بالخلي البيطى،، إذابة الزبد.
500 وات	الطهي الذي يتطلب مزيداً من الحرص مثل الصلصات عالية البروتين وأصناف الجبن والبيض، ولوضع المسمات النهائية على الطعام المطهو في أوعية الكسرولة.
650 وات	طهي الأطباق التي لا يمكن تقليها.
750 وات	طهي الأسماك واللحوم والخضروات وما إلى ذلك.
900 وات	إعادة تسخين المشروبات أو المياه أو الحساء الصافي أو القهوة أو الشاي أو الأطعمة التي تحتوي على نسبة كبيرة من المياه. وإذا كان الطعام يحتوي على البيض أو الكريمة، اختر مستوى طاقة أقل.

تستخدم هذه الوظيفة شواية قوية لتحويل لون الأطعمة إلى اللون الذهبي أو لتكوين قشرة سمراء على سطح الطعام.

كما تسمح وظيفة الشواية بتحميمص توست الجبن والسندوتشات الساخنة وبطاطس الكروكيت والسجق والخضار.

- 1 اضغط على زر الشواية.
- 2 أدر المقبض لضبط وقت الطهي، ثم اضغط على زر المقبض/البدء السريع لبدء الطهي.

إرشادات واقتراحات:

- ضع أطعمة مثل الجبن والتوست وشرائح اللحم والسجق على الرف السلكي.
- تأكد من أن الأواني المستخدمة مقاومة للحرارة عند استخدامك لهذه الوظيفة.
- تجنب استخدام الأواني البلاستيكية عند الشواء، فهي قابلة للانصهار، وتجنب أيضًا استخدام أدوات الطهي الخشبية أو الورقية.
- كن حذرًا وتجنب لمس عنصر الشواء.
- يمكن تغيير مدة الطهي حتى بعد بدء عملية الطهي، لتغيير المدة الزمنية، يُرجى إدارة المقبض. أو اضغط على زر البدء السريع لمرة واحدة لزيادة وقت المهلة المحددة 30 ثانية.

ملاحظة:

إذا كنت تود تغيير وظيفة الطهي، فاضغط على زر إيقاف مرتين لإيقاف الوظيفة الحالية، ثم قم بالتشغيل وفقًا للإرشادات الخاصة بالوظيفة الجديدة.

إيقاف كتم الصوت

تتيح هذه الوظيفة تنشيط/إلغاء تنشيط كل الأصوات التي يصدرها الجهاز وتشمل الضغط على الزر، والتحذيرات، والتنبيه، ونهاية الوظيفة. اضغط على زر خاصخاص لمدة 3 ثانية لكتم الصوت، اضغط على نفس الزر مجددًا لمدة 3 ثانية لإلغاء كتم الصوت. يمكن تشغيل هذه الخاصية في أي وقت.



الإذابة التلقائية

استخدم هذه الوظيفة لإزالة الصقيع عن اللحوم والدواجن والأسماك والخضروات تلقائياً.

1 اضغط على زر الإذابة التلقائية.

2 اضغط على زر الإذابة التلقائية بشكل متكرر أو أدر المقبض لتحديد فئة الطعام بالجدول أدناه واضغط على زر المقبض/ البدء السريع للتأكيد.

3 أدر المقبض لتحديد الوزن واضغط على زر المقبض/البدء السريع للبدء.

نوع الطعام	الوزن	الاستخدام المقترح
1 p 	2000 - 100 جرام	لحم مفروم أو لحمه الضلع أو شرائح اللحم أو البفتيك. يرجى ترك الطعام بعد الانتهاء من الطهي لمدة تتراوح بين 5-10 دقائق للحصول على أفضل نتائج.
2 p 	1000 - 100 جرام	قطع خضروات كبيرة ومتوسطة وصغيرة. يرجى ترك الطعام قبل التقديم لمدة تتراوح بين 3-5 دقائق على الأقل للحصول على أفضل نتائج.
3 p 	2000 - 100 جرام	شرايح لحم كاملة أو شريحة سمك فيليه. اترك الطعام بهذا لمدة من 5-10 دقائق للحصول على نتائج أفضل.
4 p 	2000 - 100 جرام	دجاجة كاملة أو قطع أو فيليه. يرجى ترك الطعام بعد الانتهاء من الطهي لمدة تتراوح بين 5-10 دقائق على الأقل للحصول على أفضل نتائج.

إرشادات واقتراحات:

- للحصول على نتائج أفضل، نوصي باستعمال خاصية إزالة الصقيع على قاع التجويف مباشرة.
- إذا كان الطعام أكثر دقفاً من درجة حرارة التجميد العميق (18- درجة مئوية)، فاختر أقل وزن للطعام.
- إذا كان الطعام أكثر برودةً من درجة حرارة التجميد العميق (18- درجة مئوية)، فاختر أكبر وزن للطعام.
- أفضل قطع البييتزا عند بدء إذابة الثلج. حيث إن الشرائح المنفردة تذوب بسرعة أكبر.
- حيث إن وقت ثبات الأطعمة بعد تذويب الثلج يحسن النتيجة لأن درجة الحرارة سيتم توزيعها بالتساوي داخل الأطعمة.

كومي شواية (ميكروويف بشواية)

تجمع هذه الوظيفة بين الميكروويف والتسخين من خلال الشواية، مما يسمح لك بطهي أطباق مسمرة السطح في وقت أقل.

1 اضغط على زر كومي شواية.

2 اضغط على زر كومي شواية بشكل متكرر أو أدر المقبض لتحديد نوع الطهي، ثم اضغط على زر المقبض/ البدء السريع للتأكيد.

3 أدر المقبض لضبط وقت الطهي، ثم اضغط على زر المقبض/البدء السريع لبدء الطهي.

نوع الطعام	الاستخدام المقترح
CO_1	كومي 1 المأكولات البحرية والبونج. يُنصح بترك الطعام بعد الطهي لمدة 5 دقائق على الأقل للحصول على أفضل نتائج.
CO_2	كومي 2 لحوم أو دجاجة كاملة أو قطع أو فيليه. يُنصح بترك الطعام بعد الطهي لمدة 5-10 دقائق.

إرشادات واقتراحات:

- تأكد أن الأواني المستخدمة في الميكروويف آمنة ومقاومة للحرارة عند استخدامها لهذه الخاصية.
- تجنب استخدام الأواني البلاستيكية عند الشواء، فهي قابلة للانصهار، وتجنب أيضاً استخدام أدوات الطهي الخشبية أو الوردية.
- كن حذراً وتجنب لمس عنصر الشواء.
- يمكن تغيير مدة الطهي حتى بعد بدء عملية الطهي، لتغيير وقت المدة المحددة، اضغط على زر المقبض أو اضغط على زر البدء السريع مرة واحدة لزيادة وقت المهلة المحددة 30 ثانية.

ستساعدك دورة التنظيف التلقائي على تنظيف تجويف فرن الميكروويف وإزالة الروائح الكريهة.

قبل بدء الدورة:

- 1 ضع 300 ملي من الماء في حاوية (انظر التوصيات الموجودة في قسم "الإرشادات والاقتراحات" أدناه).
- 2 ضع الوعاء وسط تجويف فرن الميكروويف مباشرة.

لبدء الدورة:

- 1 اضغط على زر **التنظيف التلقائي**، وستظهر مدة دورة التنظيف على الشاشة.
- 2 اضغط على زر **المقبض/البدء السريع** لبدء تشغيل الوظيفة.

عند الانتهاء من الدورة:

- 1 اضغط على زر إيقاف.
- 2 أزل الحاوية.
- 3 استخدم قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية مع منظف مخفف لتنظيف الأسطح الداخلية.

إرشادات واقتراحات:

- للحصول على أفضل نتائج، ينصح باستخدام حاوية عميقة قطرها 17-20 سم وارتفاعها أقل من 6.5 سم.
- يجب استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف بلائم استخدامات الميكروويف.
- ينصح باستخدام قفازات مقاومة للحرارة عند إزالة الحاوية من الميكروويف نظراً لسخونتها بعد انتهاء دورة التنظيف.
- ينصح بإضافة قطرات من عصير الليمون أو الخل على ماء التنظيف وذلك للحصول على أفضل نتائج التنظيف وإزالة الروائح الكريهة.
- لا يتعين تنظيف قطعة الشواية ذلك لأن الحرارة الشديدة ستعمل على التخلص من أية تنانير، ولكن قد يحتاج الحيز الموجود حولها لإجراء تنظيف بشكل منتظم. ويتعين أن يتم ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة بمنظف خفيف.

استخدم هذه الوظيفة عند الحاجة إلى مؤقت المطبخ لقياس الوقت المحدد لأغراض كثيرة مثل اختبار العجين قبل عملية الخبز وما إلى ذلك. يرجى ملاحظة أن مؤقت المطبخ لا ينشط أي من دورات الطهي.





- 1 عندما يكون الجهاز في وضع الاستعداد، اضغط على زر **مؤقت المطبخ**.
- 2 أدر **المقبض** لضبط الدقائق من أجل إجراء القياس.
- 3 اضغط على زر **المقبض/البدء السريع**. وسيتم تشغيل الوظيفة. يمكنك سماع إشارة صوتية بعد أن ينتهي العد التنازلي للمؤقت.




التليين والتذويب

مجموعة من الصفات التلقائية بقيم محددة مسبقاً لتحقيق نتائج الطهي المثلى.

- 1 اضغط على زر **التليين والتذويب**.
- 2 اضغط على زر **تليين و التذويب** بشكل متكرر أو أدر **المقبض** لتحديد الوصفة المطلوبة (راجع الجدول أدناه).
- 3 اضغط على **المقبض/البدء السريع** لتأكيد الوصفة وأدر **المقبض** لتحديد الوزن عندما يكون هناك نطاق للوزن بالجدول.
- 4 اضغط على زر **المقبض/البدء السريع** وستبدأ الوظيفة.

يتم تأكيد وصفة الطهي إذا لم تقم بتشغيل زر الوظيفة لمدة 3 ثانية، اضغط على زر الوظيفة مجدداً لتغيير نوع الوصفة.

الوزن	نوع الطعام			
100 - 500 جرام 50/ جرام	درجة حرارة الغرفة.		التذويب	p 1
50 - 500 جرام 50/ جرام	التبريد		التذويب	p 2
100 - 500 جرام 50/ جرام	التبريد.		التذويب	p 3
100 - 500 جرام 50/ جرام	درجة حرارة الغرفة.		التذويب	p 4

p 5	تليين		التبريد الزبد	500 - 50 جرام 50/ جرام
p 6	تليين		خضروات الأيس كريم	1000 - 100 جرام 50/ جرام
p 7	تليين		التبريد الجبين الأبيض	500 - 50 جرام 50/ جرام

S خاصص

P1 الإبقاء على الطعام ساخناً

تتيح لك هذه الوظيفة الحفاظ على سخونة الأطعمة بشكل تلقائي.

- 1 اضغط على زر خاصص. اضغط على زر البدء السريع للتأكيد
- 2 اضغط على زر +/- لتحديد الوقت المناسب، ثم اضغط على زر البدء السريع للبدء.

! ملاحظة:

استخدام طبق ميكروويف آمن كوعاء سيتحسن الأداء إذا قمت بتغطية الطبق بغطاء أو أوراق التغليف

P2 تخمير العجين

تتيح لك هذه الوظيفة تخمير عجينة الخبز.

- 1 اضغط على زر خاصص بشكل متكرر أو اضغط على زر +/- لاختيار P2.
- 2 ضع 200 ملي من الماء بوعاء.
- 3 ضع الوعاء وسط تجويف فرن الميكروويف مباشرة.
- 4 اضغط على زر البدء السريع وستبدأ الوظيفة.

عندما تنتهي الساعة من العد التنازلي حتى 30 دقائق، تعرض الشاشة كلمة "اضف" (في حالة عدم تشغيل الجهاز لمدة 5 دقائق، يعود الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد).

- 5 افتح الباب وأزل الوعاء، ضع العجينة على القرص الدوار.
- 6 أغلق الباب، اضغط على زر البدء السريع للبدء.

! ملاحظة:

لا تفتح الباب أثناء العد التنازلي. ينبغي ألا يقل حجم الوعاء عن 3 أضعاف حجم العجين

P3 الزبدي

تتيح لك هذه الوظيفة الحصول على زبدي صحي وطبيعي.

- 1 اضغط على زر خاصص بشكل متكرر لاختيار P3.
 - 2 ضع 1000 جم من اللبن و 1 جم من محفز زبدي (مقاوم للحرارة) أو 15 جم من الزبادي الوعاء ثم أضف 50 جم من السكر، واخلط جيداً. ضع الخليط في منتصف تجويف فرن الميكروويف.
 - 3 اضغط على زر البدء السريع للبدء.
- تستغرق هذه الوصفة 5 ساعات و 20 دقائق. يرجى عدم فتح الباب أثناء العد التنازلي. سيكون مذاق الزبدي أفضل إذا وضعته في الثلاجة لمدة 24 ساعة بعد الطهي. تحتاج جميع الأوعية إلى تعقيمها بالماء المغلي أو ضوء الأشعة فوق البنفسجية.

قائمة الطهي التلقائي

مجموعة من الوصفات التلقائية بخوارزميات محددة مسبقاً لتحقيق نتائج الطهي المثلى.

- 1 اضغط على زر الطهي التلقائي.
- 2 اضغط على زر الطهي التلقائي بشكل متكرر أو أدر المقبض لتحديد الوصفة المطلوبة (راجع الجدول أدناه).
- 3 اضغط على زر المقبض/البدء السريع لتأكيد الوصفة وأدر المقبض لتحديد الوزن عندما يكون هناك نطاق للوزن بالجدول أدناه.
- 4 اضغط على زر المقبض/البدء السريع وستبدأ الوظيفة.

! ملاحظة:

وفقاً للوصفة المحددة، وبعد وقت معين، ستطلب منك الشاشة إضافة طعام أو تقلبيه أو تحريكه.

يتم تأكيد وصفة الطهي بمجرد تحرير زر الوظيفة لمدة 3 ثانية، اضغط على زر الطهي التلقائي مرة أخرى لتغيير نوع الوصفة.

نوع الطعام	الحالة الأولية	الوزن الكمية	المدة	التحضير
p 1	 لازانيا مصنوعة بالمنزل	درجة حرارة الغرفة 250-1000 جرام 50/ جرام	10-30 دقائق	قم بإعداد وصفة اللازانيا المفضلة لديك
p 2	 الشورية	درجة حرارة الغرفة 300-1200 جرام 300/ جرام	3-12 دقائق	غطِ الطبق واترك منفذاً للتهوية.
p 3	 البيض المخفوق	درجة حرارة الغرفة 1-4/1	2-6 دقائق	امزج البيض جيداً مع الماء، ثم قم بتغطية كوب القياس بغطاء بلاستيكي، 15م من الماء لكل 1 بيضة
p 4	 سمك فيليه	درجة حرارة الغرفة 200-500 جرام 50/ جرام	4-7 دقائق	غطِ الطبق واترك فتحة.
p 5	 لحم مفروم ممزوج ببيض	درجة حرارة الغرفة 400-900 جرام 100/ جرام	15-25 دقائق	امزج 800 جرام من اللحم المفروم، وبيضتين و1.5 جرام من الملح، ثم غطها بالغطاء
p 6	 الهامبورجر	درجة حرارة الغرفة 100-400 جرام 100/ جرام	22-28 دقائق	ضع قطع الهامبورجر (100 جم لكل قطعة) على رف الشواية. قلب الطعام حينما يندرك الفرن بذلك
p 7	 الكب كيك	درجة حرارة الغرفة 300 جرام (8 أكواب)	5-11 دقائق	ضع 125 جم من البيض و170 جم من السكر في الوعاء ثم حركه لمدة 2-3 دقائق، أضف 170 جم من الدقيق، 10 جم من خميرة الخبز، 100 جم من الماء، 50جم زبدة، اخلطهم جيداً، ضع الخليط في الأكواب وضعها حوالي القرص الدوار لتوحيد الحرارة.
p 8	 الخضراوات	درجة حرارة الغرفة 200-500 جرام 50/ جرام	3-6 دقائق	قطع الخضراوات إلى قطع، وأضف ملعقتين كبيرتين من الماء وقم بتغطية الطبق واترك منفذاً للتهوية
p 9	 الفشار	درجة حرارة الغرفة 100 جرام	2-3 دقائق	ضع الفشار على الصينية الزجاجية في فرن الميكروويف
p 10	 غراتان البطاطس	درجة حرارة الغرفة 750-1200 جرام 50/ جرام	20-30 دقائق	المكونات: 750 جراماً بطاطس مقشورة، 100 جرام جبن مبشور، 1 بيضة زلال وصفار بيض مخفوق 200 جرام لبن زائد قشدة (بنسبة دسم 20-15%)، 5 جرامات ملح. التحضير: استخدم محضر الطعام لقطع البطاطس إلى شرائح بسمك 4 سم. املا الوعاء بنصف كمية البطاطس المقطعة شرائح تقريباً وغطها بنصف كمية الجبن المبشور. أضف كمية المتبقية من البطاطس. امزج البيض والقشدة والملح باستخدام خلاط كهربائي وصب الخليط على البطاطس وأخيراً رش الجبن المتبقي بالتساوي فوق الطبق لتحمير وجهه.
p 11	 الفاول الأخضر	درجة حرارة الغرفة 200-500 جرام 50/ جرام	3-7 دقائق	أضف ملعقتين كبيرتين من الماء وقم بتغطية الطبق واترك منفذاً للتهوية
p 12	 المشروبات	درجة حرارة الغرفة 1-2 كوب	1-5 دقائق	ضع المشروبات بطبق الميكروويف الآمن.