

COOK 30

MWP 303 - MWP 304

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



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية استعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

FR NL
DE IT

INDEX

INSTALLATION

Installation	7
--------------	---

SÉCURITÉ

Consignes de sécurité importantes	8
Diagnostic des pannes	9
Précautions	10

ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

Accessoires	11
Maintenance et nettoyage	12

BANDEAU DE COMMANDE

Description du bandeau de commandes	13
Description de l'affichage	14

UTILISATION GÉNÉRALE

Mode veille	15
Protection contre allumage / sécurité enfants	15
Interruption ou arrêt de la cuisson	15
Ajouter / remuer / retourner les aliments	15
Clock (Horloge)	16

FONCTIONS CUISSON

Jet start (Démarrage rapide)	17
MICROWAVE (Micro-ondes)	18
DEFROST MENU (Menu defrost (décongélation))	19
Grill (Gril)	20
Combi microwave + grill (Combi micro-ondes+ grill)	21
Menu Auto Cook (cuisson automatique)	22
Yogurt (Yogourt) (uniquement disponible sur le modèle mwp 303)	24
Soft/melt (Ramollir/Faire fondre)	25
Steam (Vapeur) (uniquement disponible sur le modèle mwp 304)	26
Rising (Levée)	28
Keep warm (Garder au chaud)	29
Auto clean (nettoyage automatique)	30
Silence mode (Mode silencieux)	31

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Informations pour le recyclage	31
Spécifications techniques	32

INSTALLATIE

Installatie	33
-------------	----

VEILIGHEID

Belangrijke Veiligheidsinstructies	34
Storingen opsporen	35
Veiligheidsmaatregelen	36

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

Accessoires	37
Onderhoud en Reiniging	38

BEDIENINGSPANEEL

Beschrijving Bedieningspaneel	39
Beschrijving Display	40

ALGEMEEN GEBRUIK

Stand-by-modus	41
Startbeveiliging / Kinderslot	41
De bereiding onderbreken of stoppen	41
Voedsel toevoegen / roeren / omdraaien	41
Clock (Klok)	42

BEREIDINGSFUNCTIE

JET START	43
Microwave (Magnetron)	44
Defrost Menu (Menu Ontdooien)	45
Grill	46
Combi Microwave (Combi Magnetron) + Grill	47
Menu Auto Cook (Automatisch Bereiden)	48
Yogurt	50
Soft/Melt (Zacht maken/smelten)	51
Steam (Stomen)	52
Rising (Rijzen)	54
Keep Warm (warm houden)	55
Auto Clean (Automatische reiniging)	56
Silence Mode (Stille Modus)	57

MILIEUTIPS

Milieutips	57
Technische specificaties	58

INDEX

AUFSTELLEN DER MIKROWELLE

Aufstellen Der Mikrowelle	59
---------------------------------	----

SICHERHEIT

Wichtige Sicherheitshinweise	60
Anleitung Zur Fehlerbehebung	61
Vorsichtsmassnahmen	62

ZUBEHÖR UND WARTUNG

Zubehör	63
Wartung & Reinigung.....	64

BEDIENFELD

Beschreibung Des Bedienfeldes	65
Beschreibung Des Display	66

ALLGEMEINE VERWENDUNG

Bereitschaftsmodus.....	67
Startschutz / Kindersicherung	67
Garvorgang unterbrechen oder stoppen.....	67
Speise hinzugeben/umrühren/wenden	67
Clock (Uhrzeit)	68

GARVORGÄNGEN

JET START (JETSTART)	69
Microwave (Mikrowelle).....	70
Defrost Menu (Auftaumenü)	71
Grill	72
Combi Grill (Grillkombination)	73
Auto Cook Menu (Automatisch Garen)	74
Yogurt (Joghurt)	76
Soft/Melt (Aufweichen/Schmelzen)	77
Steam (Dampfgaren).....	78
Rising (Aufgehen).....	80
Keep Warm (Warmhalten).....	81
Auto Clean (Automatisch Reinigen)	82
Silence Mode (Lautlosmodus)	83

UMWELTBEZOGENE HINWEISE

Umweltbezogene Hlinweise	83
Technische Daten	84

INSTALLAZIONE

Installazione	85
---------------------	----

SICUREZZA

Importanti istruzioni di sicurezza	86
GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	87
Precauzioni.....	88

ACCESSORI E MANUTENZIONE

Accessori.....	89
Manutenzione e pulizia	90

DESCRIZIONE DEL PANNELLO

Descrizione Del Pannello Comandi.....	91
Descrizione Del Display.....	92

USO GENERALE

Modalità Stand-by.....	93
Protezione anti-avvio/Sicurezza bambini.....	93
Sospensione o interruzione della cottura.....	93
Aggiungere/girare i cibi.....	93
Clock (Orologio).....	94

FUNZIONI DI COTTURA

JET START	95
Microwave (Microonde).....	96
Defrost Menu (Scongelamento).....	97
Grill.....	98
Combi Microwave + Grill	
(Cottura Combinata Microonde + Grill)	99
Auto Cook Menu (Cottura automatica).....	100
Yogurt((disponibile solo sul modello mwp 303))	102
Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere).....	103
Steam (Vapore) (disponibile solo sul modello mwp 304).....	104
Rising (Lievitazione)	106
Keep Warm (Mantenere caldo).....	107
Auto Clean (Pulizia automatica)	108
Silence Mode (Modalità Silenzio).....	109

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

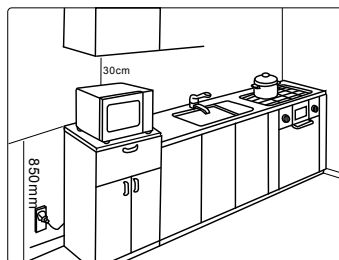
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	109
Specifiche tecniche	110

INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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



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

⚠ AVERTISSEMENT:

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

ⓘ Remarque :

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

APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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



AVERTISSEMENT:

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



AVERTISSEMENT:

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



AVERTISSEMENT:

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



AVERTISSEMENT:

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



AVERTISSEMENT:

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

Remarque :

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

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Remarque :

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

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

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four micro-ondes (voir l'étiquette Service).

Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

AVERTISSEMENT:

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

PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

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

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

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



Remarque :

- * L'appareil ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.
- * Les ouvertures de ventilation du four micro-ondes ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four micro-ondes et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- * Si vous vous exercez à programmer le four micro-ondes, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four micro-ondes ne sera pas endommagé.
- * N'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.

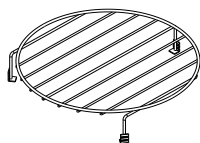
ATTENTION

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'ébouillantage.

ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

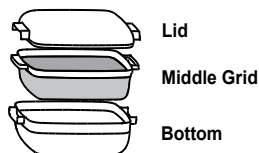
ACCESSOIRES

- * De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
- * Vérifiez que les ustensiles 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 l'intérieur 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.
- * Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
- * Pour de meilleures performances de cuisson, il vous est conseillé de mettre les accessoires au milieu de la cavité intérieure complètement plane.



GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique avec les fonctions Grill (Gril) et Combi (Microwave+Grill) (Micro-ondes + Gril).



STEAMER (CUIT-VAPEUR) (uniquement disponible sur le modèle MWP 304)

Pour cuire des aliments à la vapeur, utilisez la fonction dédiée à cet effet (Vapeur). Placez les aliments sur la grille intermédiaire lorsque vous cuisez des aliments comme du poisson ou des légumes. N'utilisez pas la grille intermédiaire lorsque vous cuisez des aliments comme les pâtes, le riz ou les haricots. Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

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

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.



SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

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

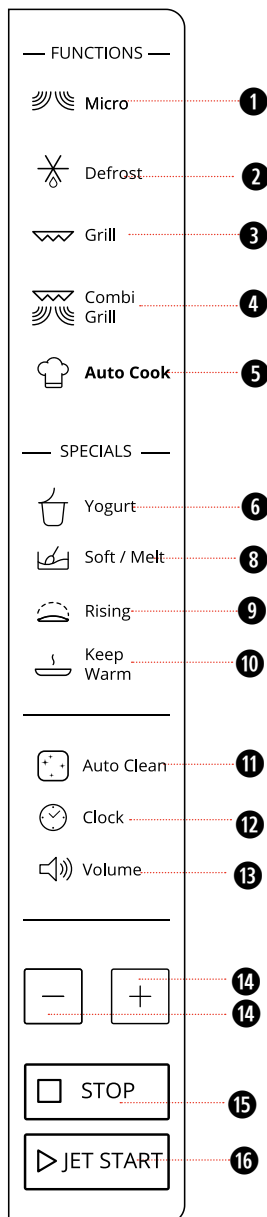
- Installez le support du plateau tournant dans le four.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

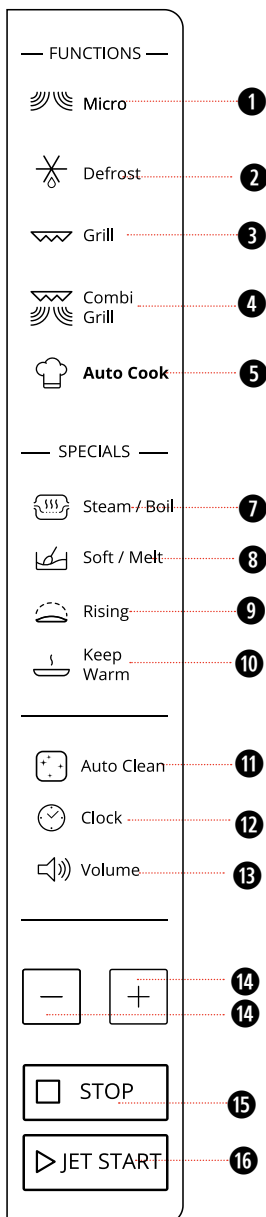
- * Si le four micro-ondes n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- * N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, 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.
- * L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.
- * Ne le vaporisez pas directement sur le four 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 AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE) , qui permet de nettoyer facilement la cavité du four. Pour plus de détails, référez-vous à la section AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE) page 30.
- * 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.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

MWP 303



MWP 304



1 Micro

Permet de régler le niveau de puissance.

2 Defrost (Décongélation)

Pour sélectionner le programme de décongélation.

3 Grill (Gril)

Appuyez sur ce bouton pour accéder au mode de cuisson au gril.

4 Combi Grill (Combi Gril)

Appuyez sur ce bouton pour accéder à l'un de deux réglages de cuisson combinée.

5 Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisé pour les plats populaires.

6 Yogourt

Pour sélectionner la fonction Yogourt.

7 Steam/Boil (Vapeur/Faire bouillir)

8 Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre)

9 Rising (Levée)

Permet de sélectionner la fonction Dough Rising (Levée de la pâte).

10 Keep Warm (Maintien au chaud)

Permet de sélectionner la fonction Keep Warm (Maintien au chaud).

11 Auto Clean (Nettoyage Automatique)

Permet de nettoyer le four.

12 Clock (Horloge)

Permet de régler l'heure du jour

13 Volume

Permet d'activer/désactiver le signal sonore

14 +/-

Permet de saisir le code du menu aliment, l'heure de l'horloge, le temps de cuisson, le poids de cuisson.

15 STOP

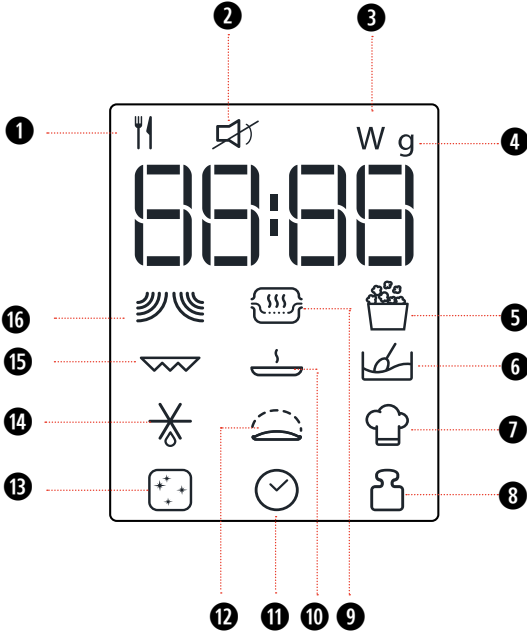
Permet d'interrompre, d'arrêter ou d'annuler une cuisson.

16 JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Permet de lancer la cuisson.

Permet de sélectionner le programme quick start (démarrage rapide).

DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE



- ❶ Sélection du type d'aliment
- ❷ Icône Mute (Muet)
- ❸ Puissance du four Micro-ondes (Watt)
- ❹ Poids (grammes)
- ❺ Icône Popcorn
- ❻ Ramollir/Faire fondre
- ❼ Cuisson automatique
- ❽ Insérer poids
- ❾ Vapeur
- ❿ Maintien au chaud
- ⓫ Insérer durée
- ⓬ Levée
- ⓭ Nettoyage automatique
- ⓮ Décongélation
- ⓯ Icône Grill
- ⓰ Icône des micro-ondes

MODE VEILLE

Le four est en mode veille si l'heure est affichée (ou si l'horloge n'a pas été programmée, lorsque l'écran affiche “:”).

PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode Veille".

Lorsque la fonction de sécurité est active, 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 interrompre la cuisson:

Ouvrez la porte pour vérifier, ajouter, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 5 minutes.

Pour poursuivre la cuisson:

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

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, vous pouvez :

Sortez le plat du four, refermez la porte et appuyez sur le bouton Stop (Arrêt).

Lorsque la cuisson est terminée:

L'écran affiche le mot "End" (Fin). Un bip acoustique est émis une fois par minute toutes les 2 minutes.

Veillez noter que la réduction ou l'arrêt de ce cycle de refroidissement programmé n'aura pas d'impact négatif sur le fonctionnement 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 mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire.

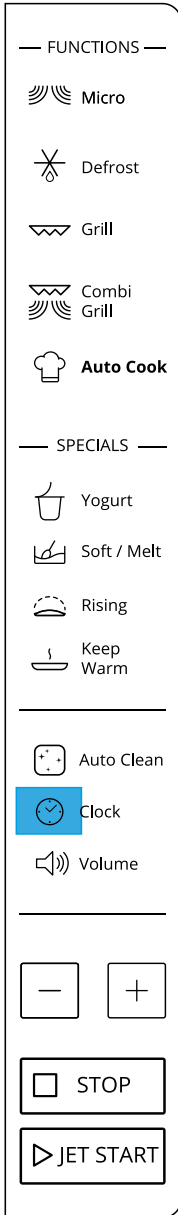
Vous devrez alors:

- * Ouvrir la porte.
- * Ajouter, remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
- * Fermer la porte et redémarrer le four en appuyant sur la bouton Jet Start (Démarrage rapide).

Remarques : si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter, 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).



CLOCK (HORLOGE)



Pour régler l'horloge de votre four:

- 1 En veille, appuyez une fois sur le bouton Clock (Horloge). L'écran affiche l'horloge actuelle.
- 2 Appuyez sur +/- pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur le bouton Clock/JET START (Horloge/DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 4 Appuyez sur +/- pour régler les minutes.
- 5 Appuyez sur Clock/JET START (Horloge/DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer le réglage.

Chaque fois que le processus de cuisson est terminé, l'écran affiche "End" (Fin) ainsi qu'un message jusqu'à ce que la porte soit ouverte pour repasser en veille (retour automatique en veille si aucune opération pendant 10 minutes).

Conseils et suggestions:

- Au branchement, l'écran affiche "12:00" ("12" clignotant) et repasse en veille 1 minute après (avant de retourner en veille, l'horloge peut être réglée directement).
- Pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur le bouton Stop pour interrompre, appuyez une fois sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour continuer la cuisson, mais appuyez deux fois sur STOP pour annuler ce programme.
- Pendant le processus de sélection de la cuisson, aucun système en fonctionnement ne repasse automatiquement en mode veille dans les 1 minute.



JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

— FONCTIONS —

 Micro


 Defrost

 Grill


 Combi
Grill

 Auto Cook


— SPECIALS —

 Yogurt


 Soft / Melt

 Rising

 Keep
Warm

 Auto Clean

 Clock

 Volume



Cette fonction vous permet de démarrer rapidement le four. Appuyez une fois sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE), le four commence à fonctionner à pleine puissance automatiquement. Pendant la cuisson, appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour ajouter du temps. La plus longue durée de cuisson est de 90 minutes.

- 1 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).

! Remarque :

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

i Conseils et suggestions:

- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé. Pour ajuster la puissance, appuyez plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur le bouton +/- . Ou appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



MICROWAVE (MICRO-ONDES)

— FUNCTIONS —

Micro

Defrost

Grill

Combi Grill

Auto Cook

— SPECIALS —

Yogurt

Soft / Melt

Rising

Keep Warm

Auto Clean

Clock

Volume

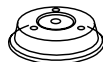
STOP

JET START



Pour cuire avec la puissance du micro-ondes individuellement, appuyez plusieurs fois sur le bouton Micro pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson, puis appuyez sur le bouton +/- pour définir un temps de cuisson souhaité. La plus longue durée de cuisson est de 90 minutes.

Accessoire
suggéré:



Cloche micro-ondes
(vendu séparément)

- 1 Appuyez sur le bouton Micro. Le niveau de puissance par défaut (750 W) sera affiché sur l'écran et les icônes de Watt clignotent.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Micro ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la puissance de cuisson adaptée, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).
- 3 Appuyez sur +/- pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

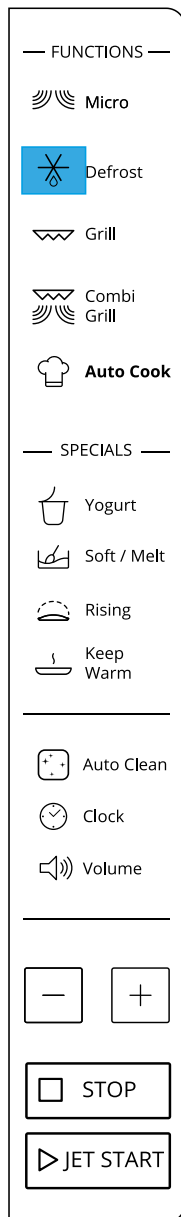
! Remarque :

Si vous devez ajuster la puissance, appuyez à nouveau sur le bouton Micro, le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné selon le tableau ci-dessous.

Appuyez sur le bouton Micro	PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
Une fois	750 W	Cuisson de poisson, de viande, de légumes, etc.
Deux fois	900 W	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.
3 fois	90 W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée. garder au chaud.
4 fois	160 W	Décongélation.
5 fois	350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
6 fois	500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
7 fois	650 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.



MENU DEFROST (DÉCONGÉLATION)



Cette fonction vous permet de décongeler des aliments.

Pour décongeler manuellement (P1) :

- 1 Appuyez sur le bouton Defrost (Décongélation), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche, appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour régler la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour démarrer.

Menu Defrost (Décongélation) (P2-P4):

- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Defrost (Décongélation) ou sur le bouton +/- pour sélectionner la catégorie d'aliments dans le tableau ci-dessous.
- 2 Appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 3 Appuyez sur le bouton +/- pour définir le poids des aliments, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour démarrer.

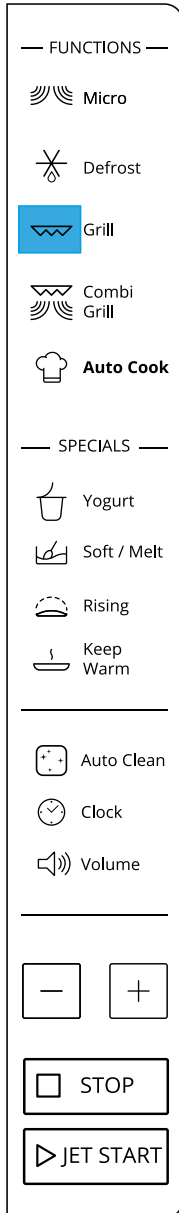
TYPE D'ALIMENTS		POIDS	UTILISATION CONSEILLÉE
P2	Viande hachée	100 g - 2000 g/50 g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P3	Volaille	100 g - 2000 g/50 g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.
P4	Légumes	100 g - 1000 g/50 g	Grands, moyens et légumes en julienne. Avant de servir, laissez reposer les légumes pendant 3-5 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.



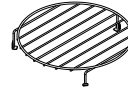
GRILL (GRIL)



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 sandwiches chauds, les croquettes de pommes de terre, les saucisses et les légumes.

Accessoires dédiés:



Grille métallique

- 1 Appuyez sur le bouton Grill (Gril), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche, appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 2 Appuyez sur le +/- pour régler la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions:

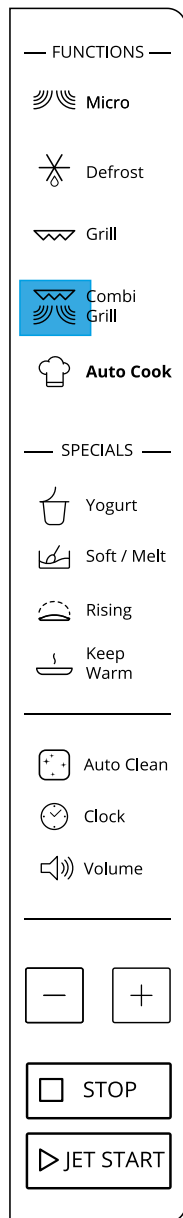
- Pour les aliments tels que les fromages, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils 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 ajuster la durée, veuillez appuyer sur le bouton +/- . Ou appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

Remarque :

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



COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBI MICRO-ONDES+ GRIL)



Cette fonction combine la chaleur des Micro-ondes et du Gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.

Accessoires dédiés:



Grille métallique

- 1 Appuyez sur le bouton Combi Grill (Combi Gril), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Combi Grill (Combi grill) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le type de cuisson, appuyez sur Jet Start (Démarrage rapide) pour confirmer.
- 3 Appuyez sur le bouton + / - pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.













Type d'aliments	UTILISATION CONSEILLÉE
CO_1	Fruits de mer, petits gâteaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
CO_2	Viande, poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant 5 à 10 minutes.



! Remarque :

Une fois le processus de cuisson lancé, appuyez sur le bouton +/- ou appuyez plusieurs fois sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

i Conseils et suggestions:

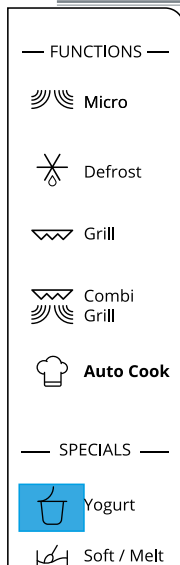
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas le gril.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

RECETTE	ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
 Pop-corn	Température ambiante	100g	3 min.	Placez le sachet sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.
 Risotto	Congelé	250-1000g/250g	20-31 min.	Mettez les aliments dans un plat pouvant passer au four micro-ondes (250 g de risotto avec 400 g d'eau pour 1 portion), couvrez le plat.
 Petits gâteaux	Température ambiante	300 g/600 g	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, puis mettez la préparation dans les moules. Mettez les moules autour du plateau tournant pour garantir une chaleur uniforme.
 Légumes	Température ambiante	200-500g/50g	3-6 min.	Coupez les légumes en morceaux, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau.
 spaghetti	Température ambiante	100-300g/100g	13-17 min.	Mettez les spaghetti et l'eau dans un plat pouvant passer au four micro-ondes (100 g pour 1 portion, nécessite 800 g d'eau). Ne couvrez pas le plat pendant la cuisson.
 Soupe	température du réfrigérateur	300-1200g/300g	2-7 min.	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air.
 Œufs brouillés	Température ambiante	1-4SER	2-4 min.	Battez bien les œufs et l'eau ensemble, couvrez le gobelet gradué avec un film en plastique.
 filet de poisson	température du réfrigérateur	200-500g/50g	6-11 min.	Couvrez le plat et laissez une évacuation.
 Pain de viande	Congelé	900g	20 min.	Mélangez 800 g de viande hachée, 2 œufs et 1,5 g de sel. Couvrez avec du film
 Hamburger	Température ambiante	100-400g/100g	30-39 min.	Disposez le hamburger (100 g/chacun) sur la grille. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Lasagnes maison	Congelé	500g	25 min.	Préparez votre recette préférée de lasagnes
 Petits pois	Température ambiante	200-500g/50g	4-7 min.	Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et couvrez le plat.

RECETTE	ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
 13 Gratin de pommes de terre	Température ambiante	1255g	39 min.	<p>Ingrédients : 750 g de pommes de terre épluchées, 100 g de fromage râpé, teneur en matières grasses de 25-30 % par rapport à l'extrait sec, 50 g d'œufs, blancs et jaunes mélangés, 200 g de lait plus crème (teneur en matières grasses de 15-20 %), 5 g de sel</p> <p>5 Préparation comme suit : Coupez les pommes de terre en tranches d'environ 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un robot culinaire. Remplissez le récipient avec environ la moitié des pommes de terre en tranches et couvrez avec la moitié du fromage râpé.</p> <p>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>
 14 Yogourt (uniquement disponible sur le modèle MWP 304)	Température ambiante	1000g	5 h 20 min.	<p>Utilisez de l'eau bouillie pour nettoyer le récipient. Mettez 1000 g de lait et 1 g de culture de yogourt dans le récipient, puis ajoutez 50 g de sucre. Couvrez le récipient pendant la cuisson.</p>



YOGURT (YOGOURT) (uniquement disponible sur le modèle MWP 303)



Cette fonction vous permet d'obtenir un yogourt sain et naturel.

- 1 Appuyez sur le bouton Yogurt (Yogourt), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Mettez 1000 g de lait et 1 g de culture de yogourt dans le récipient, puis ajoutez 50 g de sucre. Puis disposez au milieu de la cavité.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour démarrer.

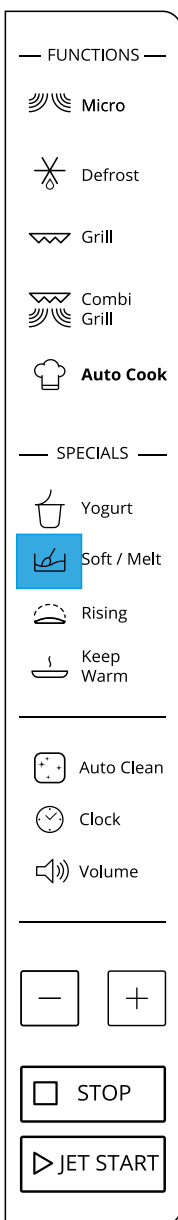
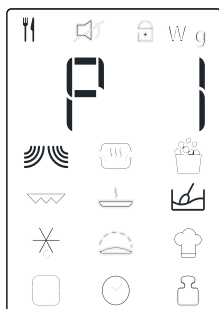
! Remarque :









Cette cuisson nécessite 5 h 20min.

SOFT/MELT (RAMOLLIR/FAIRE FONDRE)

Une sélection de recettes automatiques avec des réglages programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur le bouton Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer la recette et appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 4 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.



TYPE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEIL
P1	Ramollir  Beurre	50 g - 500 g/50 g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P2	Ramollir  Crème glacée	100 g - 1000 g/50 g	Sortez du congélateur, placez la crème glacée sur le plateau tournant.
P3	Ramollir  Fromage à la crème	50 g - 500 g/50 g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P4	Ramollir  Jus de fruit congelé	250 g - 1000 g/250 g	Sortez du congélateur, retirez le couvercle du récipient.
P5	Faire fondre  Beurre	50 g - 500 g/50 g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P6	Faire fondre  Chocolat	100 g - 500 g/50 g	À température ambiante, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes.
P7	Faire fondre  Fromage	50 g - 500 g/50 g	Sortez du réfrigérateur, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes.
P8	Faire fondre  Guimauves	100 g - 500 g/50 g	À température ambiante, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes. Le plat doit faire au moins le double du volume des guimauves car elles grossissent pendant la cuisson.



STEAM (VAPEUR) (uniquement disponible sur le modèle MWP 304)

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats sains, naturels et goûteux en les cuisant à la vapeur. Utilisez cette fonction pour cuire des aliments à la vapeur, comme les légumes ou le poisson.

— FUNCTIONS —

 Micro

 Defrost

 Grill


 Combi Grill


 Auto Cook


— SPECIALS —

 Steam / Boil


 Soft / Melt

 Rising

 Keep Warm

 Auto Clean

 Clock

 Volume

Pour cuire du riz (P1) ou des pâtes (P2) :








Accessoires dédiés:



- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Steam (Vapeur) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le nombre de portions/poids.
- 2 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer. Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la durée.
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour activer la fonction.

! Remarque :

Vous serez invité à régler la durée d'ébullition pour le riz et les pâtes selon les recommandations de l'emballage alimentaire.

Aliment	Portions	Quantité	Niveau
Riz		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
Pâte		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3

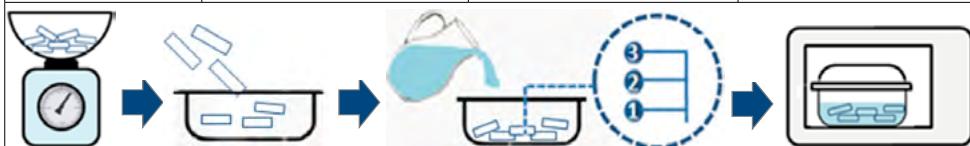
Suivez le processus ci-dessous (par exemple pour des pâtes):


A) Pesez les pâtes


B) Placez les pâtes dans le récipient du cuit-vapeur, salez

C) Versez de l'eau jusqu'au niveau indiqué

D) Recouvrez puis enfournez

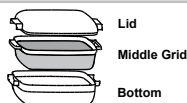


 Suivez toujours la quantité par portion indiquée dans le tableau ci-dessus.

 Utilisez de l'eau à température ambiante.

Pour cuire des légumes, du poisson, du poulet ou des fruits (P3-P7):

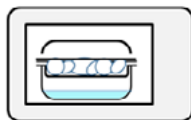
Accessoires
dédiés:



A. Versez de l'eau jusqu'au niveau pour la vapeur indiqué sur le récipient.








B. Insérez la grille et placez l'aliment.



C. Recouvrez puis enfournez.

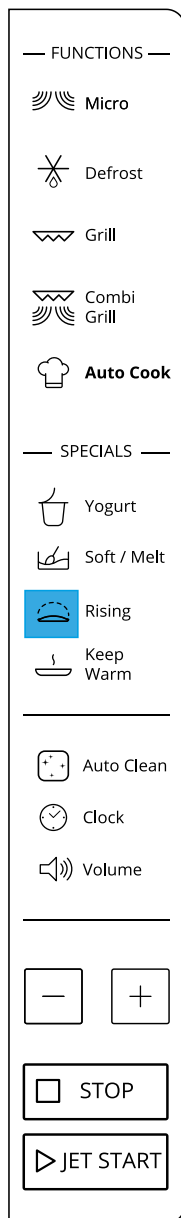
D. Paramétrez la fonction sur le bandeau de commandes:

- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Steam (Vapeur) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le type d'aliments.
- 2 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 3 Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le nombre de portions / poids, appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE), la fonction démarre.

TYPE D'ALIMENTS	POIDS	CONSEIL
P3  Légumes mous	150 g - 500 g	Les morceaux doivent être uniformes. Coupez les légumes en morceaux uniformes. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P4  Congelé légumes	150 g - 500 g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P5  Filets de poisson	150 g - 500 g	Disposez uniformément les filets sur la grille du cuit-vapeur. Superposez les morceaux fins. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur. Réservez 1 à 2 minutes après la cuisson.
P6  Filets de poulet	150 g - 500 g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P7  Fruits	150 g - 500 g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.

Conseils et suggestions:

- Utilisez de l'eau à température ambiante.
- Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
- Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez d'endommager les accessoires.
- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.
- Le type d'aliments pouvant différer, la durée de cuisson n'est paramétrée que de façon générale. Nous vous recommandons de vérifier le degré de cuisson de l'aliment et de prolonger si nécessaire sa cuisson.



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

- 1 Appuyez sur le bouton Rising (Levée), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Mettez 200 ml d'eau dans un récipient.
- 3 Posez le récipient directement au milieu de la cavité.
- 4 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.

Une fois que l'horloge a décompté 60 minutes, l'écran affiche "Add".

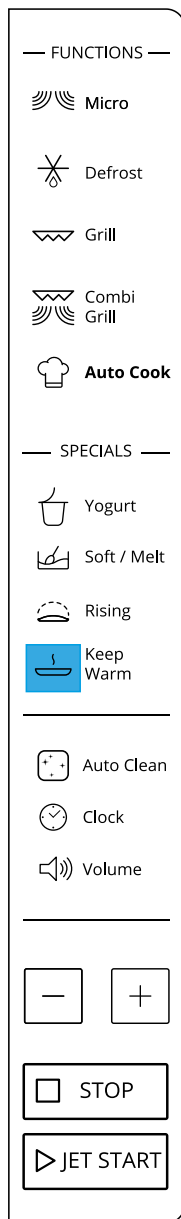
- 1 Ouvrez la porte, retirez le récipient, mettez la pâte sur le plateau tournant.
- 2 Fermez la porte, appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour démarrer.

! Remarque :

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

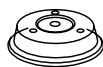


GARDER AU CHAUD



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

Accessoire suggéré:



Cloche micro-ondes (vendu séparément)

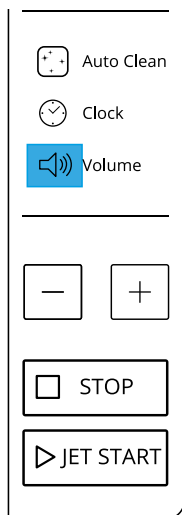
- 1 Appuyez sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud). L'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le temps de cuisson approprié, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).

! Remarque :

Le cycle keep warm (maintien au chaud) dure 15 minutes, pour vous assurer de conserver un effet parfait, veuillez sélectionner une durée supérieure à 15 minutes.



MODE SILENCIEUX


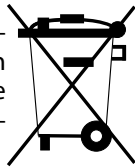


Cette fonction permet d'activer/désactiver tous les sons générés par les appareils, dont l'appui sur les touches, les avertissements, l'alarme et même l'avertissement audio de fin.

Appuyez sur le bouton Volume pour passer en mode Muet, appuyez à nouveau sur le bouton Volume pour passer en mode sonore.

Cette fonction peut être utilisée à tout moment.

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.

Conforme à la norme IEC 60705:2010-04 et IEC 60350-1:2011-12

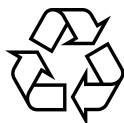
La Commission électrotechnique internationale a établi une norme pour des essais comparatifs de performances de chauffage effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four micro-ondes :

Test	Quantité	Niveau de puissance	Durée approximative
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000g	750W	16 minutes
Génoise (12.3.2)	475 g	750W	7-8 minutes
Pain de viande (12.3.3)	900 g	750W	15-16 minutes
Décongélation de la viande hachée (13.3)	500 g	160W	17 minutes
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	Gril Combi	26-30 minutes

Test	Préchauffage	Fonction	Durée approximative
Toast (9.2)	-	Gril	6-7 minutes
Hamburger (9.3)	-	Gril	60 minutes

Spécifications techniques

Description des données	MWP 303	MWP 304
Tension d'alimentation	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale	1400 W	1400 W
Gril	1050 W	1050 W
Dimensions externes (HXLXP)	300 x 539 x 398	300 x 539 x 398
Dimensions internes (HXLXP)	240 x 354 x 358	240 x 354 x 358

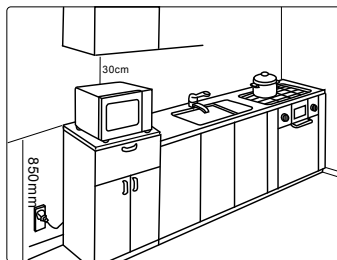


INSTALLATIE

VOORDAT U AANSLUIT

Plaats de magnetron op een afstand vanaf andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de magnetron blijven.

De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst. Deze magnetron mag niet worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer.



- * Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning bij u thuis.
- * Plaats de magnetron op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de magnetron en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.
- * Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de magnetron vrij kan stromen.
- * Controleer of het toestel niet beschadigd is. Controleer of de deur van de magnetron goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de magnetron leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.
- * Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.
- * Gebruik geen verlengsnoer: Als de voedingskabel te kort is, moet u een erkende elektricien of onderhoudstechnicus vragen een stopcontact te installeren bij het toestel.

! WAARSCHUWING:

- * **Onjuist gebruik van de aardingsstekker kan leiden tot het risico op een elektrische schok.**
- * **Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of onderhoudstechnicus als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als u twijfelt of de magnetron op de juiste manier geaard is.**

! OPMERKING:

We adviseren om de beschermende film te verwijderen vanaf het bedieningspaneel en de kabelbinde van het netsnoer voordat u de magnetron voor het eerst gebruikt.

NA HET AANSLUITEN

- * De magnetron kan alleen worden gebruikt als de deur van de magnetron stevig is gesloten.
- * Plaats de magnetron niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.
- * De aarding van dit toestel is verplicht. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan objecten, voortvloeiend uit het niet naleven van deze vereiste.
- * De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze aanwijzingen zorgvuldig en bewaar ze voor raadplegen in de toekomst

- * Als het materiaal in of buiten de magnetron ontbrandt of als er rook wordt uitgestoten, moet u de magnetrondeur gesloten houden en de magnetron uitschakelen. Trek de voedingskabel uit het stopcontact of sluit de voeding af bij de zekering of de stroomonderbreker.
- * Laat de magnetron niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

⚠ WAARSCHUWING:

- * Als de deur of de deurafdichting beschadigd is, mag de magnetron niet worden gebruikt tot dit is gerepareerd door een bevoegd persoon.

⚠ WAARSCHUWING:

- * Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

⚠ WAARSCHUWING:

- * Verwarm vloeistoffen en ander voedsel niet in afgesloten bakjes omdat deze kunnen ontploffen.

⚠ WAARSCHUWING:

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

⚠ WAARSCHUWING:

- * Het toestel en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de magnetron niet aanraakt.
- * Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij ze permanent onder toezicht staan.
- * De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voeding of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en soortgelijke zaken, vormen een risico op letsels, ontsteking of brand.
- * Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en de berokken gevaren begrijpen.
- * Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. Houd het toestel en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- * Gebruik uw magnetron niet om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.

! OPMERKING:

De apparaten zijn niet bedoeld om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

- * Laat de magnetron niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!
- * Geen brandbare materialen in of in de nabijheid van de magnetron verwarmen of gebruiken. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.
- * Gebruik de magnetron niet voor het drogen van textiel, papier, kruiden, hout, bloemen of andere brandbare materialen. Er kan brand ontstaan.
- * Gebruik geen corrosieve chemicaliën of stoom in dit toestel. Dit type magnetron is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.
- * Hang/plaats geen zware items aan/op de deur omdat dit de opening en scharnieren van de magnetron kan beschadigen. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

STORINGEN OPSPOREN

! OPMERKING:

Als de magnetron niet werkt, mag u geen serviceoproep plaatsen zolang u de volgende controles niet hebt uitgevoerd:

- * De stekker zit goed in het stopcontact
- * De deur is goed gesloten.
- * Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- * Controleer of de oven voldoende ventilatie heeft.
- * Wacht 10 minuten en probeer dan nog eens de magnetron te gebruiken.
- * Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

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

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de magnetron door te geven (zie het serviceplaatje).

Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.

! WAARSCHUWING:

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

ALGEMEEN

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en voor gelijksoortige toepassingen zoals:

- * Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
- * boerderijen;
- * door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- * bed and breakfast-type omgevingen.

Ander gebruik is niet toegestaan (zoals verwarmingsruimten).

! OPMERKING:

- * Het toestel mag niet worden gebruikt zonder dat er voedsel in de oven zit wanneer u microgolven gebruikt. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.
- * De ventilatiegaten van de magnetron mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de magnetron schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.
- * Als u oefent met het gebruik van de magnetron, kunt u er een glas water in plaatsen. Het water absorbeert de microgolvenenergie en de magnetron raakt niet beschadigd.
- * Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.
- * Gebruik het apparaat niet naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.
- * Gebruik de opslagruimte niet voor opslagdoeleinden.
- * Verwijder metalen sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
- * Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- * Gebruik ovenlappen of -handschoenen om brandwonden te voorkomen wanneer u containers, magnetrononderdelen en pannen na de bereiding aanraakt.

VLOEISTOFFEN

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

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

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

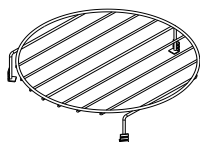
OPGELET

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

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

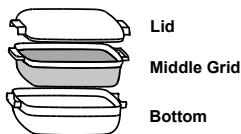
ACCESSOIRES

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



ROOSTER

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



Lid

Middle Grid

Bottom

STOMER (alleen beschikbaar op MWP 304)

Voeding stomen met de specifieke functie (STOMEN). Plaats het voedsel op het middelste rooster als u vis en groenten bereidt. Gebruik het middelste rooster niet wanneer u voedsel, zoals pasta, rijst of bonen bereidt. Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



GLAZEN DRAAIPLATEAU

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

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



PLATEAUDRAGER

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

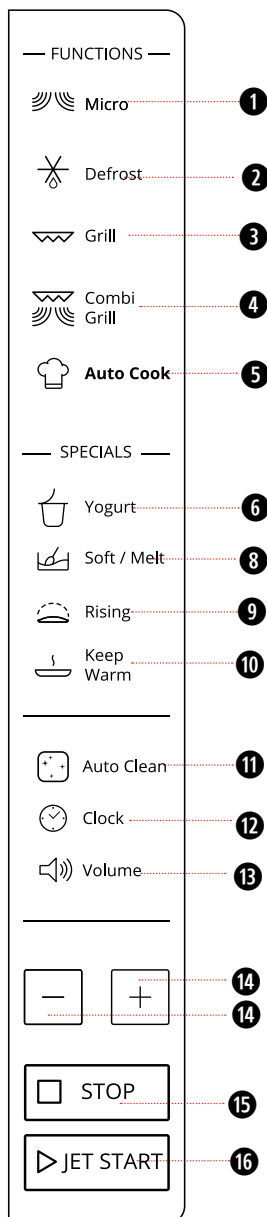
- Plaats de plateaudrager in de oven.

ONDERHOUD EN REINIGING

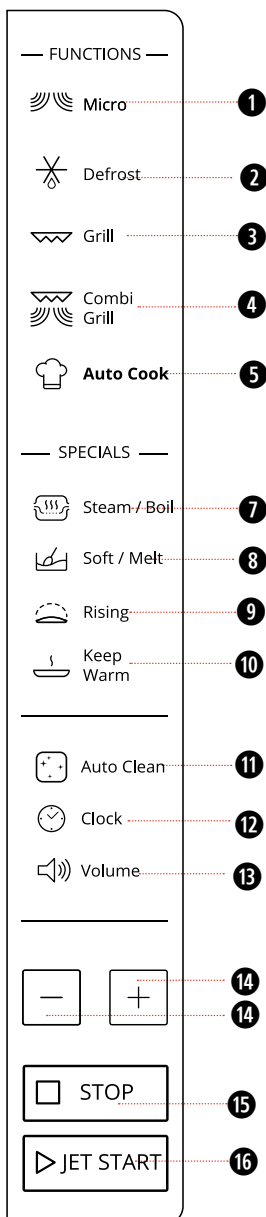
- * Als de magnetron niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het magnetronoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- * Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de magnetron beschadigen. Gebruik een doek met een zacht schoonmaakmiddel of een tissue met glasreinigingsmiddel. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.
- * Gebruik een zachte en vochtige doek met zacht schoonmaakmiddel om de oppervlakken binnenin, de voor- en achterkant van de deur en de deuropening reinigen.
- * Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.
- * De magnetron moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.
- * Reiniging is het enige onderhoud dat normaal is vereist. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.
- * Spuit niet direct op de magnetron.
- * Deze magnetron is ontworpen voor kookcycli met de juiste container rechtstreeks in een geheel vlakke opening.
- * Zorg dat er zich geen vet of voedseldeeltjes opstapelen rond de deur.
- * Dit product beschikt over een AUTO CLEAN (Automatische Reiniging)-functie waarmee de ovenruimte van de magnetron gemakkelijk kan worden gereinigd. Raadpleeg het hoofdstuk Automatische Reiniging op pagina 56 voor meer informatie.
- * Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt.
- * Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

MWP 303



MWP 304



1 Micro (Magnetron)

Voor instellen energieniveau.

2 Defrost (Ontdooien)

Om het ontdooiprogramma in te stellen.

3 Grill

Druk op deze toets om de modus grillen te openen.

4 Combi Grill (Gecombineerd grillen)

Druk op deze toets om een van de twee combinatie-bereidingsinstellingen te openen.

5 Auto Cook (Automatisch bereiden) wordt gebruikt voor populair bereiden.

6 Yogurt

Om de functie Yogurt in te stellen.

7 Steam/Boil (Stomen/koken)

8 Soft/Melt (Zacht maken/smelten)

9 Rising (Rijzen)

Gebruik dit om de functie Deeg rijzen in te stellen.

10 Keep Warm (Warm houden)

Gebruik dit om de functie Warm houden in te stellen.

11 Auto Clean (Autom. schonen)

Gebruik dit om de magnetron schoon te maken.

12 Clock (Klok)

Gebruik dit om de tijd in te stellen

13 Volume

Gebruik dit om het signaal in- of uit te schakelen

14 +/-

Gebruik dit bij de invoer van de menucode, kloktijd, kooktijd, kookgewicht.

15 STOP (Stoppen)

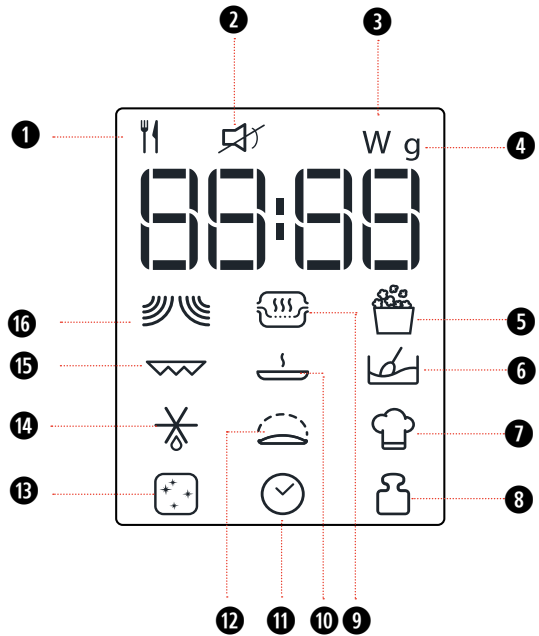
Gebruik dit om het bereiden te onderbreken, stoppen of annuleren.

16 JET START

Gebruik dit om het bereiden te starten.

Gebruik dit om het snelstartprogramma in te stellen.

BESCHRIJVING DISPLAY



- 1 Keuze voedingstype
- 2 Pictogram Dempen
- 3 Magnetronvermogen (watt)
- 4 Gewicht (gram)
- 5 Pictogram Popcorn
- 6 Pictogram Zacht/smelten
- 7 Pictogram automatisch bereiden
- 8 Gewicht invoeren
- 9 Pictogram Stomen
- 9 Pictogram Warm houden
- 11 Tijd invoeren
- 12 Pictogram Rijzen
- 13 Pictogram Automatisch reinigen
- 14 Pictogram Ontdooien
- 15 Pictogram Grill
- 16 Pictogram Magnetron

STAND-BY-MODUS

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

STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

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

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

door

DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:

De bereiding kan worden onderbroken om het voedsel te controleren, toe te voegen, om te draaien of om te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 5 minuten lang gehandhaafd.

Verdergaan met de bereiding:

Sluit de deur en druk op de toets Jet Start. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.

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

Het voedsel verwijderen, de deur sluiten en op de toets Stop (Stoppen) drukken.

Wanneer de bereiding klaar is:

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

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

VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN

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

Indien vereist, moet u het volgende doen:

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

OPMERKING: als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om voedsel te roeren of om te draaien, gaat de oven verder met het bereidingsproces (in dat geval zal het uiteindelijke resultaat wellicht niet optimaal zijn).



JET START

— FUNCTIONS —

Micro

Defrost

Grill

 Combi
Grill **Auto Cook**

— SPECIALS —

Yogurt

Soft / Melt

Rising

 Keep
Warm

Auto Clean

Clock

Volume



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

- 1 Druk op de toets JET START.

! OPMERKING:

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

i Tips en suggesties:

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



MICROWAVE (MAGNETRON)

— FUNCTIONS —

Micro

Defrost

Grill

Combi Grill

Auto Cook

— SPECIALS —

Yogurt

Soft / Melt

Rising

Keep Warm

Auto Clean

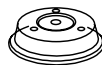
Clock

Volume



Om te bereiden met een specifiek vermogen, drukt u meerdere malen op de toets Micro (Magnetron) om een vermogensniveau te selecteren en op de toets +/- om de gewenste bereidingsduur in te stellen. De langste bereidingsduur is 90 minuten.

Aanbevolen
accessoire:



Plaatafdekking
(afzonderlijk verkrijgbaar)

- 1 Druk op de toets Micro (Magnetron). Het standaard vermogensniveau (750W) verschijnt op het display en het watt-pictogram knippert.
- 2 Druk meerdere malen op de toets Micro (Magnetron) of druk op de toets +/- om een geschikt kookvermogen te selecteren, druk daarna op de toets JET START.
- 3 Druk op +/- om de bereidingsduur in te stellen, - druk vervolgens op de toets JET START om het bereiden te starten.

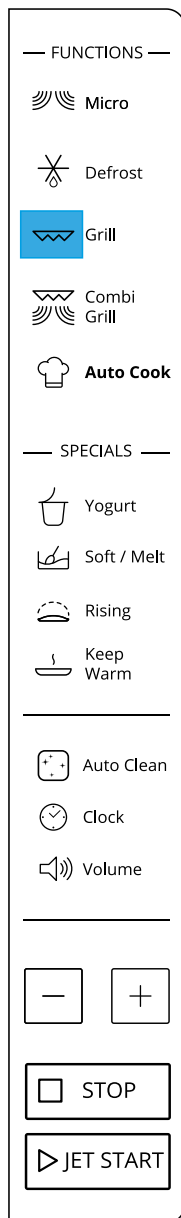
! OPMERKING:

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

Druk op de toets Micro (Magnetron).	VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
Eenmaal	750 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
Tweemaal	900 W	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.
3 maal	90 W	Zacht maken van ijs, boter en kaas, en warm houden.
4 maal	160 W	Ontdooien.
5 maal	350 W	Stoofpotten, smelten van boter.
6 maal	500 W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
7 maal	650 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.



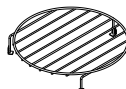
GRILL



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

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

Specifiek
accessoire:



Rooster













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



Tips en suggesties:

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

OPMERKING:

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






RECEPT	BEGINSTAAT	GEWICHT HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
 1 Popcorn	Kamertemperatuur	100g	3 minuten	Plaats de zak op het draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer.
 2 Risotto	Bevoren	250-1000g/250g	20-31 minuten	Leg voedsel op de magnetronveilige schotel (250 g risotto met 400 g water voor 1 portie), dek de schotel af.
 3 Cupcakes	Kamertemperatuur	300g/600g	5-11 minuten	Plaats 125 g eieren en 170 g suiker in de container en roer gedurende 2 à 3 minuten; voeg 170 g meel, 10 g bakpoeder, 100 g water, 50 g boter toe, plaats het voedsel in de koppen. Plaats de koppen rond de draaitafel om voor een gelijkmatige opwarming te zorgen.
 4 Groente	Kamertemperatuur	200-500g/50g	3-6 minuten	Snij de groente in stukjes en voeg twee eetlepels water toe.
 5 spaghetti	Kamertemperatuur	100-300g/100g	13-17 minuten	Plaats spaghetti en water in een magnetronveilige schotel (100 g voor 1 portie, 800 g water nodig). De schotel niet afdekken tijdens het bereiden.
 6 Soep	koelkasttem- peratuur	300-1200g/300g	2-7 minuten	Dek de schotel af en laat een luchtspleet open.
 7 Roerei	Kamertemperatuur	1-4SER	2-4 minuten	Ei en water goed kloppen, dek de maatbeker af met een plastic wrap.
 8 visfilets	koelkasttem- peratuur	200-500g/50g	6-11 minuten	Dek de schotel af en laat een luchtspleet open.
 9 Vleesbrood	Bevoren	900g	20 minuten	Vermeng 800 g gehakt, 2 eieren en 1,5 g zout. Met wrap afdekken
 10 Hamburger	Kamertemperatuur	100-400g/100g	30-39 minuten	Leg de hamburgers (100 g elk) op de grill. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
 11 Zelfgemaakte lasagna	Bevoren	500g	25 minuten	Bereid uw favoriete lasagnarecept voor
 12 Groene bonen	Kamertemperatuur	200-500g/50g	4-7 minuten	Voeg 2 eetlepels water toe en dek de schotel af.

RECEPT	BEGINSTAAT	GEWICHT HOEVEELHEID	DUUR	VOORBEREIDING
 <p>13 Aardappelgratin</p>	Kamertemperatuur	1255g	39 minuten	<p>Ingrediënten: 750 g geschildde aardappels, 100 g geraspte kaas, vetgehalte 25-30 % per druge substantie 50 g eieren, wit en geel door elkaar 200 g melk plus room (15-20 % vetgehalte); 5 g zout</p> <p>Bereiding als volgt: Snij de aardappels in plakken van ongeveer 4 m dikte met een keukenmachine.</p> <p>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>
 <p>14 Yogurt (alleen beschikbaar op MWP 304)</p>	Kamertemperatuur	1000 g	5 u 20 minuten	<p>Gebruik gekookt water om de container te reinigen. Vul de container met 1 l melk en 1 g yoghurtstarter en voeg 50 g suiker toe. Dek de container af tijdens de bereiding.</p>





YOGURT (alleen beschikbaar op de MWP 303)

— FUNCTIONS —

-  Micro
-  Defrost
-  Grill
-  Combi Grill
-  **Auto Cook**

— SPECIALS —

-  Yogurt
-  Soft / Melt



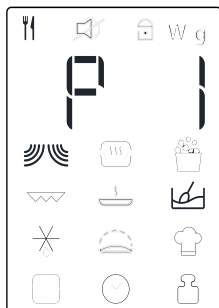
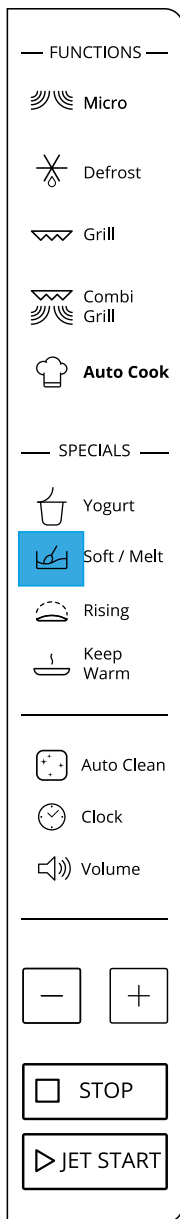
Met deze functie kunt u natuurlijke en gezonde yoghurt maken.

- 1 Druk op de toets Yogurt, het scherm verschijnt als links afgebeeld.
- 2 Vul de container met 1 l melk en 1 g yoghurtstarter en voeg 50 g suiker toe, en plaats deze in het midden van de opening.
- 3 Druk op de toets JET START om te starten.

OPMERKING:









Deze bereiding duurt 5 uur en 20 minuten.

Soft/Melt (Zacht maken/smelten)



Een selectie van automatische recepten met vooraf ingestelde waarden om optimale bereidingsresultaten te bieden.

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

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

**STEAM (STOMEN) (alleen beschikbaar op MWP 304)**

— FUNCTIONS —

Micro

Defrost

Grill

 Combi
Grill **Auto Cook**

— SPECIALS —

Steam / Boil

Soft / Melt

Rising

 Keep
Warm

Auto Clean

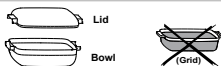
Clock

Volume

Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijke smakende gerechten maken door bereidingen te stomen. Gebruik deze functie voor het stomen van voedsel, zoals groenten en vis.

Rijst (P1) of Pasta (P2) koken:

Specifiek accessoire:



- 1 Druk meerdere malen op de toets Steam (Stomen) of druk op de toets +/- om het niveau/gewicht van de portie te selecteren.
- 2 Druk op de toets JET START om te bevestigen. Druk op de toets +/- om de tijd te selecteren.
- 3 Druk op de toets JET START om de functie te starten.

! OPMERKING:

U wordt gevraagd om de bereidingstijd voor de rijst en pasta te selecteren aan de hand van de aanbevelingen op de verpakking.

Voedsel	Porties	Hoeveelheid	Niveau
Rijst		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
Pasta		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3

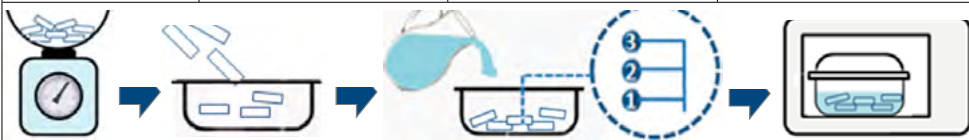
Volg het onderstaande proces (bijvoorbeeld voor pasta):

A) Weeg de pasta

B) Leg pasta in de schaal, voeg zout toe

C) Vul water bij tot het aangegeven niveau

D) Dek af met deksel en plaats de schaal in de magnetron

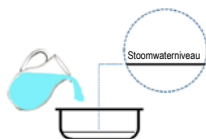
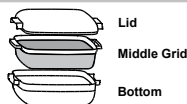


i Volg altijd de hoeveelheid onder Porties, zoals aangegeven in de bovenstaande tabel.

i Gebruik water op kamertemperatuur.

Groenten, vis, kip of fruit bereiden (P3 - P7):

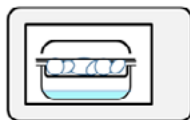
Specifiek accessoire:



A. Vul water aan tot het niveau van het stoomwater dat is gemarkeerd op de schaal.








B. Plaats het raster en plaats het voedsel erin.



C. Afdekken met deksel en in de oven plaatsen.

D. Stel de functie in op het bedieningspaneel:

- 1 Druk meerdere malen op de toets Steam (Stomen) of druk op de toets +/- om het voedseltype te selecteren.
- 2 Druk op de toets JET START om te bevestigen.
- 3 Druk op de toets +/- om het niveau/gewicht van de portie te selecteren, druk op Jet Start waarna de functie start.

	VOEDSELTYPE	GEWICHT	TIP
P3	 Zachte groenten	150g - 500g	Gebruik gelijke hoeveelheden. Snijd de groenten in gelijke stukken. Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P4	 Bevroren groenten	150g - 500g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P5	 Visfilets	150g - 500g	Verdeel de filets gelijkmatig over het stoomrooster. Lardeer dunne stukken. Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer. Laat ze 1 -2 minuten rusten na de bereiding.
P6	 Kipfilets	150g - 500g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.
P7	 Vruchten	150g - 500g	Voeg 100 ml water toe op de bodem van de stomer.

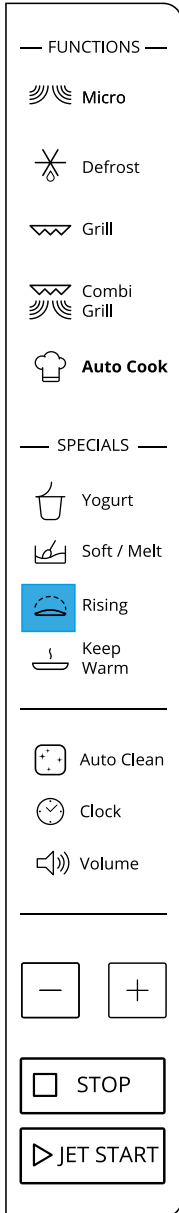
Tips en suggesties:

- Gebruik water op kamertemperatuur.
- De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
- Gebruik de stoompan nooit met een andere functie. Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade aan het accessoire veroorzaken.
- Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.
- Door de voedselvariabiliteit is de bereidingsduur ingesteld op een gemiddelde vorm. Wij raden altijd aan de gaarheid binnenin van het voedsel te controleren en indien nodig de bereidingsijd verlengen voor een goede gaarheid.



RISING (RIJZEN)

Met deze functie kunt u brooddeeg laten rijzen.



- 1 Druk op de toets Rising (Rijzen), het scherm verschijnt als links afgebeeld.
- 2 Plaats 200 ml water in een container.
- 2 Plaats de container direct in het midden van de bodem van de ovenruimte.
- 4 Druk op de toets JET START. De functie start.



Als de klok heeft afgeteld tot 60 minuten verschijnt "add" op het display.

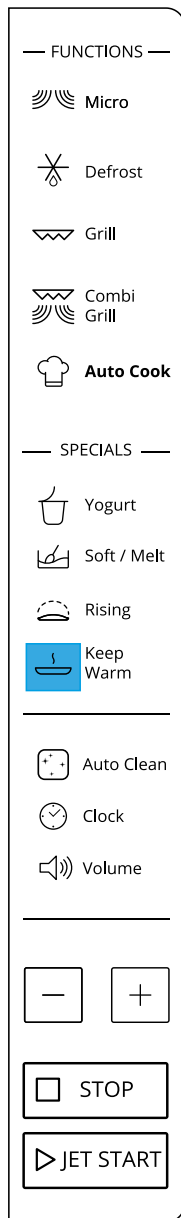
- 1 Open de deur, verwijder de container, leg het deeg op de draaitafel.
- 2 Sluit de deur en druk op de toets JET START om te beginnen.

! OPMERKING:

Open de deur niet tijdens het aftellen.

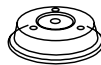


KEEP WARM (WARM HOUDEN)



Met deze functie houdt u de gerechten automatisch warm.

Aanbevolen
accessoire:



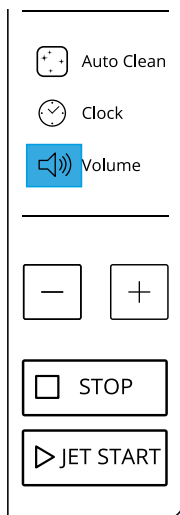
Plaatafdekking
(afzonderlijk verkrijg-
baar)

- 1 Druk op de toets Keep Warm (Warmhouden). Het scherm ziet er uit als links afgebeeld.
- 2 Druk op de toets +/- om een geschikte tijd te selecteren en druk op de toets JET START.

OPMERKING:

De warmhoudcyclus duurt 15 minuten; om een perfect effect te garanderen, moet u een langere tijd selecteren.

SILENT MODE (STILLE MODUS)



Met deze functie kunt u alle geluiden in- of uitschakelen die door de apparatuur worden gemaakt, zoals toets indrukken, waarschuwingen, alarm, zelfs einde.

Druk op de toets Volume om dit te dempen, druk nogmaals op de toets Volume om het geluid weer te laten klinken.

U kunt deze functie op elk moment gebruiken.

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 milieuvorschriften voor afvalverwerking.
- * Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product XXXXXXXXXX wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.
- * Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.

Conform IEC 60705:2010-04 en IEC 60350-1:2011-12

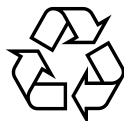
De internationale elektrotechnische commissie heeft een standaard ontwikkeld voor vergelijkende test van verwarmingsprestaties van verschillende magnetrons. Voor deze magnetron adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Vermogen	Geschatte tijdsduur
Eiervla (12.3.1)	1000 g	750W	16 minuten
Moscovisch gebak (12.3.2)	475 g	750W	7-8 minuten
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	750W	15-16 minuten
Ontdooid gehakt (13,3)	500 g	160W	17 minuten
Aardappelgratin (12.3.4)	1100 g	Grill Combi	26-30 minuten

Test	Voorverwar- men	Functie	Geschatte tijdsduur
Toast (9,2)	-	Grill	6-7 minuten
Hamburger (9,3)	-	Grill	60 minuten

Technische specificaties

Gegevensbeschrijving	MWP 303	MWP 304
Voedingsspanning	230-240V ~ 50 Hz	230-240V ~ 50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1400 W	1400 W
Grill	1050 W	1050 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	300 x 539 x 398	300 x 539 x 398
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	240 x 354 x 358	240 x 354 x 358

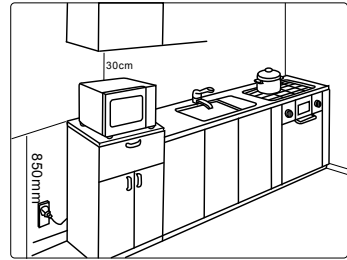


AUFSTELLEN DER MIKROWELLE

VOR DEM ANSCHLUSS

Stellen Sie die Mikrowelle in einem Abstand zu anderen Wärmequellen auf. Für eine ausreichende Belüftung muss ein Freiraum von mindestens 30 cm oberhalb der Mikrowelle vorhanden sein.

Die Mikrowelle darf nicht in einen Schrank gestellt werden. Diese Mikrowelle ist nicht für eine Aufstellung oder Verwendung auf einer Arbeitsfläche vorgesehen, deren Höhe unter 850 mm zum Fußboden liegt.



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

! WARNUNG:

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

! HINWEIS:

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

NACH DEM ANSCHLUSS

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sorgfältig lesen und für spätere Bezugnahme aufbewahren

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

WARNUNG:

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

WARNUNG:

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

WARNUNG:

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

WARNUNG:

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

WARNUNG:

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

HINWEIS:

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

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

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

HINWEIS:

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

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

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

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

Weitere Hinweise sind in der Garantiebrochüre angegeben.

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

WARNUNG:

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

VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

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

- * Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- * Bauernhöfe;
- * durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- * Halbpensionen.

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

! HINWEIS:

- * Das Elektrogerät darf keine Mikrowellenenergie erzeugen, wenn sich keine Speise in der Mikrowelle befindet. Bei einer derartigen Betriebsweise wird das Gerät höchstwahrscheinlich beschädigt werden.
- * Die Belüftungsöffnungen der Mikrowelle dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für Luftzufuhr und Abluft blockiert, kann die Mikrowelle beschädigt werden und es kommt zu schlechten Kochergebnissen.
- * Wenn Sie die Bedienung der Mikrowelle üben möchten, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und die Mikrowelle nimmt keinen Schaden.
- * Sie dürfen dieses Elektrogerät nicht im Freien aufbewahren oder verwenden.
- * Verwenden Sie dieses Gerät nicht neben einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller oder neben einem 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.

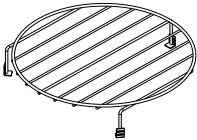
VORSICHT

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.

ZUBEHÖR UND WARTUNG

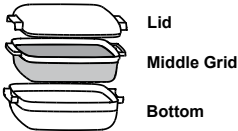
ZUBEHÖR

- * Es gibt eine Vielzahl von Zubehör auf dem Markt. Vergewissern Sie sich vor dem Kauf, dass es für die Mikrowelle geeignet ist.
- * 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 den Innenwänden des Gerätes 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.
- * Beim Mikrowellengaren dürfen keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke verwendet werden.
- * Zur Verbesserung der Garleistung müssen Sie das Zubehör in der Mitte des vollständig flachen Garraums platzieren.



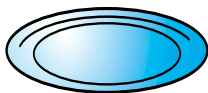
GRILLROST

Verwenden Sie den Grillrost für die Funktionen Grill und Combi Microwave (Mikrowelle + Grill kombiniert).



DAMPFGARER (nur verfügbar bei MWP 304)

Verwenden Sie zum Dampfgaren von Speisen die dafür vorgesehene Funktion (DAMPFGAREN). Beim Garen von Fisch und Gemüse legen Sie die Speise auf den mittleren Rost. Verwenden Sie den mittleren Rost nicht zum Kochen von Pasta, Reis oder Bohnen. Stellen Sie den Dampfgarbehälter immer auf den Glasdreheller.



GLASDREHTELLER

Verwenden Sie den Glasdreheller bei sämtlichen Garmethoden. Er fängt herabtropfende Säfte und Speiseteilchen auf, die sonst Flecken und Schmutz im Inneren des Gerätes zurücklassen würden.

- Stellen Sie den Glasdreheller auf die Drehtellerauflage.



DREHTELLERAUFLAGE

Bringen Sie die Drehtellerauflage unter dem Glasdreheller an. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

- Setzen Sie die Drehtellerauflage im Gerät ein.

WARTUNG & REINIGUNG

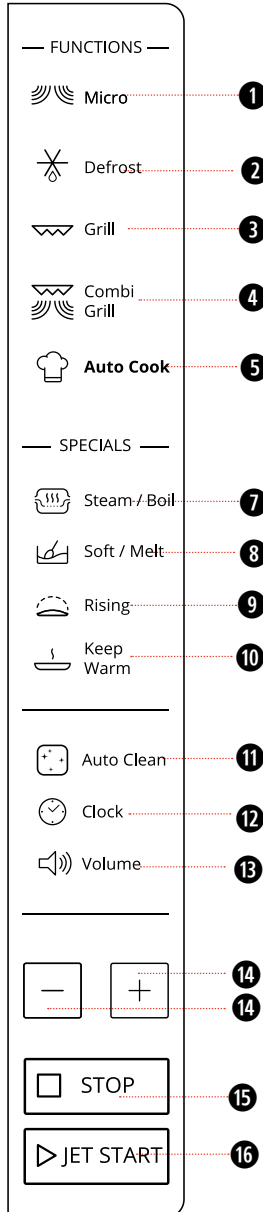
- * Befindet sich das Mikrowellengerät nicht stets in einem sauberen Zustand, könnte seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, wodurch sich die Lebenszeit des Gerätes verkürzen und möglicherweise eine Gefahrensituation herbeigeführt werden könnte.
- * Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, 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.
- * Die Reinigung ist die einzige Pflege, die im Normalfall erforderlich ist. Für die Reinigung muss die Mikrowelle vom Netzstrom genommen werden.
- * Sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt auf die Mikrowelle.
- * Bei dieser Mikrowelle können Sie direkt garen, indem Sie einen geeigneten Behälter auf den völlig flachen Boden im Garraum stellen.
- * Achten Sie darauf, dass sich keine Fett- oder Speisereste rings um die Gerätetür ansammeln.
- * Dieses Gerät verfügt über die Funktion AUTO CLEAN (AUTOMATISCH REINIGEN), die Ihnen die Reinigung des Garraums der Mikrowelle erleichtert. Details hierzu sind im Abschnitt AUTO CLEAN (AUTOMATISCH REINIGEN) auf Seite 82 angegeben.
- * Das Grillelement muss nicht gereinigt werden, da die intensive Hitze jeden Spritzer verbrennt.
- * Wird der Grill nicht regelmäßig verwendet, sollte er einmal im Monat 10 Minuten lang eingeschaltet werden, um Spritzer abzubrennen und somit eine Brandgefahr zu mindern.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

MWP 303



MWP 304



1 Micro (Mikro)

Zur Einstellung der Leistungsstufe.

2 Auftauen

Zum Einstellen des Auftauprogrammes.

3 Grill

Drücken Sie diese Taste zum Aufrufen des Grillmodus.

4 Combi Grill (Grillkombination)

Drücken Sie diese Taste, um auf eine von zwei Kombigareinstellungen zuzugreifen.

5 Auto Cook (Automatisches Garen)

dient dem allgemeinen Garen.

6 Yogurt (Joghurt)

Zur Einstellung der Joghurt-Funktion.

7 Steam/Boil (Dampfgaren/Kochen)

8 Soft/Melt (Aufweichen/Schmelzen)

9 Rising (Aufgehen)

Zur Einstellung der Teig-aufgehen-Funktion.

10 Keep Warm (Warmhalten)

Zur Einstellung der Warmhaltefunktion.

11 Auto Clean (Automatisch reinigen)

Zum Reinigen des Ofens.

12 Clock (Uhrzeit)

Zum Einstellen der Tageszeit.

13 Volume (Lautstärke)

Zum Aktivieren/Deaktivieren des Signaltons

14 +/-

Zur Eingabe von Lebensmittelcode, Uhrzeit, Garzeit, Lebensmittelgewicht.

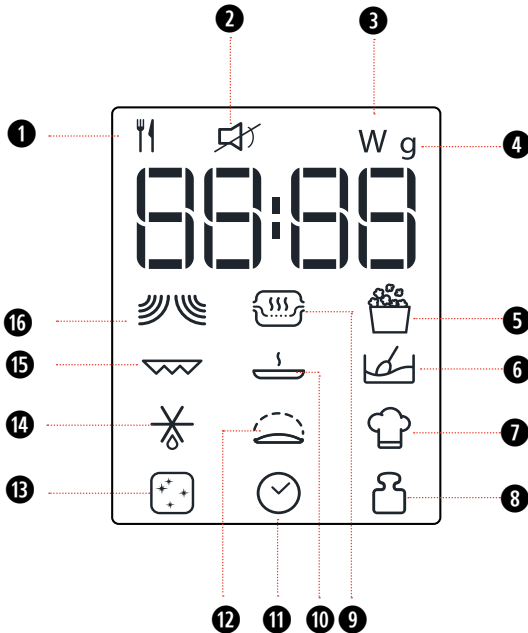
15 STOP (STOPP)

Zum Anhalten, Stoppen oder Abbrechen des Garvorgangs.

16 JET START (JETSTART)

Zum Starten des Garvorgangs. Zum Einstellen des Schnellstartprogramms.

BESCHREIBUNG DES DISPLAYS



- ❶ Wahl der Lebensmittelart
- ❷ Stummsymbol
- ❸ Mikrowellenleistung (Watt)
- ❹ Gewicht (in Gramm)
- ❺ Popcornsymbol
- ❻ Aufweichen/Schmelzen-Symbol
- ❼ Automatisches-Garen-Symbol
- ❽ Einsetzgewicht
- ❾ Dampfsymbol
- ❿ Warmhaltesymbol
- ⓫ Einsetzzeit
- ⓬ Aufgehen-Symbol
- ⓭ Automatische-Reinigung-Symbol
- ⓮ Auftauen-Symbol
- ⓯ Grillsymbol
- ⓰ Mikrowellensymbol

BEREITSCHAFTSMODUS

Die Mikrowelle befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhrzeit angezeigt wird (oder die Uhrzeit nicht eingestellt wurde, wobei „.“ angezeigt wird).

STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

Diese automatische Sicherheitsfunktion aktiviert sich eine Minute, nachdem die Mikrowelle wieder in den „Bereitschaftsmodus“ zurückgekehrt ist.

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

Den Garvorgang unterbrechen:

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.

Den Garvorgang fortsetzen:

Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Taste JET START (JETSTART). 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 STOP (STOPP).

Nach dem Abschluss des Garvorgangs:

Auf dem Display wird „End“ angezeigt: Ein Signalton wird 2 Minuten lang einmal pro Minute ausgegeben..

Bitte beachten Sie, dass sich die Reduzierung oder Beendigung dieser programmierten Kühlung nicht negativ auf die Funktion des Produktes auswirkt.

SPEISE HINZUGEBEN/ UMRÜHREN/ WENDEN

Je nach ausgewählter Funktion muss die Speise während des Garens hinzugegeben / umgerührt / gewendet werden. In diesen Fällen wird die Mikrowelle den Garvorgang unterbrechen und Sie auffordern, die gewünschte Handlung vorzunehmen.

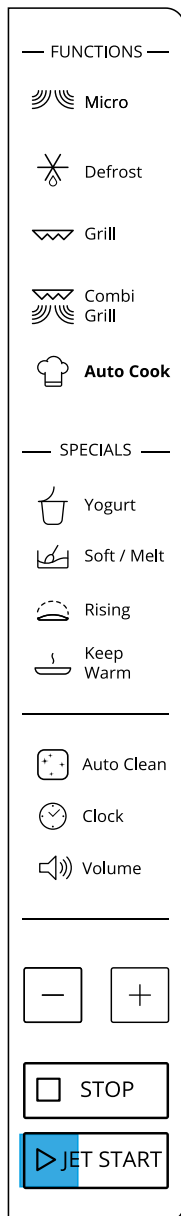
Sie sollten dann Folgendes tun:

- * 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 die Taste JET START (JETSTART) drücken.

Hinweise: Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zum Hinzufügen, 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).



JET START (JETSTART)



Diese Funktion ermöglicht Ihnen die schnelle Inbetriebnahme des Ofens. Drücken Sie einmal JET START (JETSTART) und der Ofen beginnt automatisch bei voller Leistung zu arbeiten. Drücken Sie während des Garens zum Erhöhen der Garzeit JET START (JETSTART). Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

- 1 Drücken Sie die Taste JET START (JETSTART).

! HINWEIS:

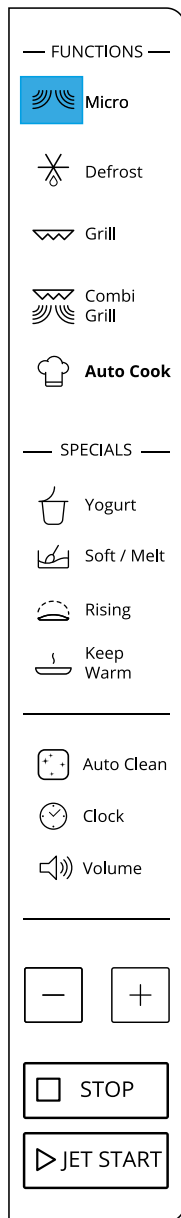
Beim Drücken der Taste JET START (JETSTART) setzt sich die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang mit voller Leistung (900 W) in Betrieb.

i Tipps und Empfehlungen:

- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Leistungsstufe und die Garzeit zu ändern. Zur Einstellung der Leistungsstufe drücken Sie einfach wiederholt die Taste „Microwave (Mikrowelle)“. Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Taste +/- . Oder drücken Sie zum Erhöhen der Garzeit um 30 Sekunden einmal die Taste JET START (JETSTART).

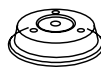


MICROWAVE (MIKROWELLE)



Zum Garen mit individueller Mikrowellenleistung drücken Sie zur Auswahl der Garleistung wiederholt die Taste Micro (Mikro), stellen Sie dann mit +/- die gewünschte Garzeit ein. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

Empfohlenes
Zubehör:



Plattendeckel
(wird separat ver-
kauft)

- 1 Drücken Sie die Taste Micro (Mikro). Das Display zeigt die standardmäßige Leistungsstufe (750 W) an und das Wattsymbol beginnt zu blinken.
- 2 Wählen Sie die Garleistung durch wiederholtes Drücken der Taste Micro (Mikro) oder mit +/- . Drücken Sie dann die Taste JET START (JETSTART).
- 3 Stellen Sie mit +/- die Garzeit ein, drücken Sie dann zum Starten JET START (JETSTART).

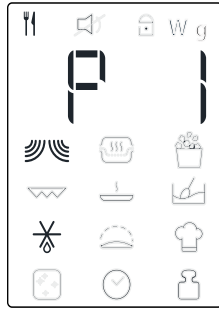
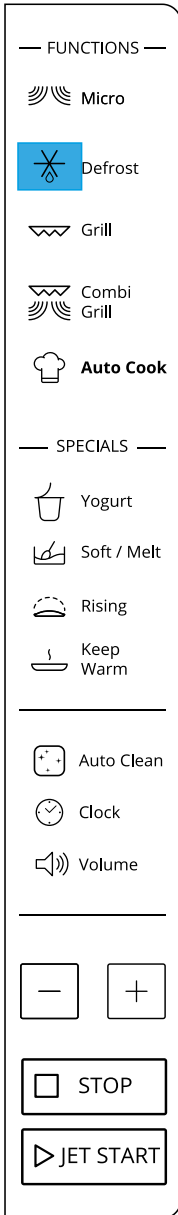
HINWEIS:

Drücken Sie zum Ändern der Leistung erneut die Taste Micro (Mikro). Die gewünschte Leistung kann wie in der nachstehenden Tabelle gezeigt ausgewählt werden.

Drücken Sie die Taste Micro (Mikro)	LEISTUNG	EMPFEHLUNG FÜR:
Einmal	750 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
Zweimal	900 W	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.
3-mal	90 W	Aufweichen von Eiscreme, Butter und Käse. Warmhalten.
4-mal	160 W	Auftauen.
5-mal	350 W	Köcheln von Eintöpfen, Schmelzen von Butter.
6-mal	500 W	Sorgfältigeres Garen von z. B. stark proteinhaltigen Soßen, Käse- und Eigerichten und zum abschließenden Garen von Schmortöpfen.
7-mal	650 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.



DEFROST MENU (AUFTAUMENÜ)



Mit dieser Funktion können Sie Speisen auftauen.

So tauen Sie manuell auf (P1):

- 1 Drücken Sie die Taste Defrost (Auftauen), das Display erscheint wie links dargestellt. Drücken Sie zum Bestätigen JET START (JETSTART).
- 2 Stellen Sie mit +/- die Garzeit ein.
- 3 Drücken Sie zum Starten JET START (JETSTART).

Auftaumenü (P2 bis P4):

- 1 Drücken Sie zur Auswahl der Lebensmittelkategorie in der nachstehenden Tabelle wiederholt die Taste Defrost (Auftauen) oder +/-.
- 2 Drücken Sie zum Bestätigen JET START (JETSTART).
- 3 Stellen Sie mit +/- das Lebensmittelgewicht ein, drücken Sie dann zum Starten JET START (JETSTART).

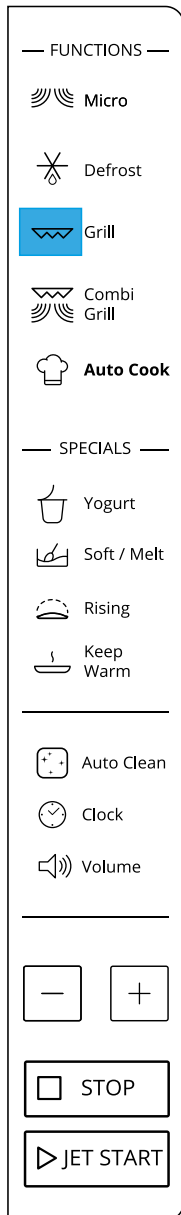
LEBENSMITTELART		GEWICHT	EMPFEHLUNG FÜR
P2	Hackfleisch	100 bis 2000 g/50 g	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
P3	Geflügel	100 bis 2000 g/50 g	Hühnchen ganz, stückweise oder als Filet. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5 bis 10 Minuten lang ruhen.
P4	Gemüse	100 bis 1000 g/50 g	Geschchnittenes 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.

Tipps und Empfehlungen:

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir das Auftauen direkt unten auf dem Boden des Garraums.
- 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.



GRILL



Diese Funktion bräunt die Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken Grills, der einen Grill- oder Gratinierereffekt erzeugt.

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

Zweckdienliches Zubehör:  Grillrost













- 1 Drücken Sie die Taste Grill und das Display erscheint wie links dargestellt. Drücken Sie zum Bestätigen JET START (JETSTART).
- 2 Stellen Sie mit +/- die Garzeit ein.
- 3 Drücken Sie zum Starten der Garvorgangs JET START (JETSTART).



Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie Speisen wie Käse, Toast, Steaks und Würstchen auf den Grillrost.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion verwendeten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Küchenwerkzeuge aus Plastik. Sie werden schmelzen. Werkzeuge 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.
- Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Taste +/- . Oder drücken Sie zum Erhöhen der Garzeit um 30 Sekunden einmal die Taste JET START (JETSTART).

HINWEIS:

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






REZEPT	AUSGANGSZUSTAND	GEWICHT/ MENGE	DAUER	ZUBEREITUNG
1  Popcorn	Zimmertemperatur	100 g	3 Min.	Legen Sie den Beutel auf den Drehteller. Jeweils immer nur einen Beutel.
2  Risotto	Gefroren	250 bis 1000 g/250 g	20 bis 31 Min.	Geben Sie Lebensmittel in mikrowellengeeignetes Geschirr (250 g Risotto mit 400 g Wasser für 1 Portion), decken Sie das Geschirr ab.
3  Törtchen	Zimmertemperatur	300 g / 600 g	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. Verteilen Sie die Mixtur auf Becher. Verteilen Sie die Becher gleichmäßig auf dem Drehteller.
4  Gemüse	Zimmertemperatur	200 bis 500 g/50 g	3 bis 6 Min.	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, geben Sie 2 Esslöffel Wasser hinzu.
5  Spaghetti	Zimmertemperatur	100 bis 300 g/100 g	13 bis 17 Min.	Geben Sie Spaghetti und Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter (100 g für 1 Portion, benötigt 800 g Wasser). Decken Sie den Behälter während des Garens nicht ab.
6  Suppe	Kühlschranktemperatur	300 bis 1200 g/300 g	2 bis 7 Min.	Decken Sie die Speise nicht komplett ab, damit Dampf entweichen kann.
7  Rühreier	Zimmertemperatur	1 BIS 4 EIER	2 bis 4 Min.	Verrühren Sie Eier und Wasser, decken Sie den Messbecher mit Plastikfolie ab.
8  Fischfilet	Kühlschranktemperatur	200 bis 500 g/50 g	6 bis 11 Min.	Decken Sie das Geschirr ab und lassen Sie ein Luftloch.
9  Hackbraten	Gefroren	900g	20 Min.	Vermischen Sie 800 g Hackfleisch, 2 Eier und 1,5 g Salz. Mit Folie abdecken
10  Hamburger	Zimmertemperatur	100 bis 400 g/100 g	30 bis 39 Min.	Platzieren Sie die Hamburger (jeweils 100 g) auf dem Grillrost. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
11  Hausgemachte Lasagne	Gefroren	500g	25 Min.	Bereiten Sie Ihre Lasagne nach dem von Ihnen bevorzugten Rezept vor
12  Grüne Bohnen	Zimmertemperatur	200 bis 500 g/50 g	4 bis 7 Min.	Geben Sie 2 Esslöffel Wasser hinzu und decken Sie das Geschirr ab.

REZEPT	AUSGANGSZU- STAND	GEWICHT/ MENGE	DAUER	ZUBEREITUNG
 13 Kartoffelgratin	Zimmertemperatur	1255g	39 Min.	<p>Zutaten: 750 g geschälte Kartoffeln, 100 g geriebener Käse mit einem Fettgehalt von 25 bis 30 %, 50 g Eier / Eiweiß und Eigelb verrührt, 200 g saure Sahne (15 bis 20 % Fettgehalt), 5 g Salz. Wie folgt vorbereiten: Schneiden Sie die Kartoffeln mit einer Küchenmaschine in etwa 4 mm dicke Scheiben.</p> <p>Füllen Sie den Behälter etwa zur Hälfte mit den geschnittenen Kartoffeln und bedecken Sie diese mit der Hälfte des geriebenen Käses.</p> <p>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>
 14 Joghurt (nur verfügbar bei MWP 304)	Zimmertemperatur	1000g	5 Stunden 20 Minuten	<p>Reinigen Sie den Behälter mit kochendem Wasser. Geben Sie 1000 ml Milch und 1 g Joghurt-Starterkulturen in den Behälter, anschließend ergänzen Sie 50 g Zucker. Decken Sie den Behälter während des Garvorgangs ab.</p>





YOGURT (JOGHURT) (nur verfügbar bei MWP 303)

— FUNCTIONS —

-  Micro
-  Defrost
-  Grill
-  Combi Grill
-  Auto Cook

— SPECIALS —

-  Yogurt
-  Soft / Melt



Mit dieser Funktion können Sie gesunden und natürlichen Joghurt zubereiten.

- 1 Drücken Sie die Taste Yogurt (Joghurt) und das Display erscheint wie links dargestellt.
- 2 Reinigen Sie den Behälter mit kochendem Wasser. Geben Sie 1000 ml Milch und 1 g Joghurt-Starterkulturen in den Behälter, anschließend ergänzen Sie 50 g Zucker.
- 3 Drücken Sie zum Starten die Taste JET START (JETSTART).

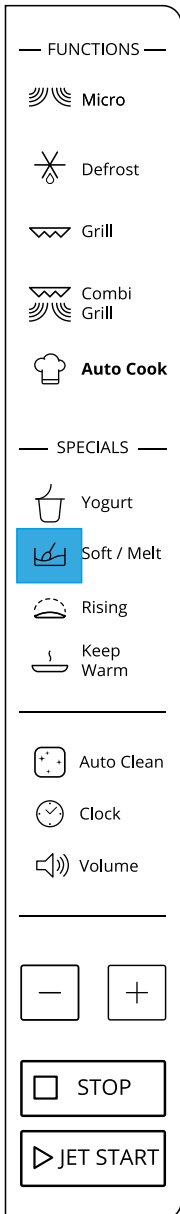
HINWEIS:









Das Garen dauert etwa 5 Stunden und 20 Minuten.

SOFT/MELT (AUFWEICHEN/SCHMELZEN)

Dieses Menü bietet eine Auswahl an automatischen Rezepten, mit denen Sie optimale Garergebnisse erzielen.

- 1 Drücken Sie die Taste Soft/Melt (Aufweichen/Schmelzen) und das Display erscheint wie links dargestellt.
- 2 Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Rezepts (siehe nachstehende Tabelle) wiederholt die Taste Soft/Melt (Aufweichen/Schmelzen) oder +/-.
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen des Rezepts die Taste JET START (JETSTART) und wählen Sie mit +/- ein Gewicht, wenn in der Tabelle ein Gewichtsbe-
reich angegeben wird.
- 4 Drücken Sie die Taste JET START (JETSTART). Die Funktion startet.



LEBENSMITTELART		GEWICHT	HINWEIS
P1	Aufweichen  Butter	50 bis 500 g/50 g	Direkt aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln und in das mikrowellengeeignete Geschirr geben
P2	Aufweichen  Eiscreme	100 bis 1000 g/50 g	In gefrorenem Zustand Eiscremebehälter auf Drehteller geben.
P3	Aufweichen  Frischkäse	50 bis 500 g/50 g	Direkt aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln und in das mikrowellengeeignete Geschirr geben
P4	Aufweichen  Gefrorener Saft	250 bis 1000 g/250 g	In gefrorenem Zustand Deckel vom Behälter entfernen.
P5	Schmelzen  Butter	50 bis 500 g/50 g	Direkt aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln und in das mikrowellengeeignete Geschirr geben
P6	Schmelzen  Schokolade	100 bis 500 g/50 g	Bei Raumtemperatur in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
P7	Schmelzen  Käse	50 bis 500 g/50 g	Direkt aus dem Kühlschrank nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
P8	Schmelzen  Marshmallows	100 bis 500 g/50 g	Bei Raumtemperatur in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben. Das Geschirr sollte mindestens das doppelte Volumen haben, da sich die Marshmallows beim Garen ausdehnen.

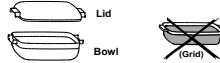


STEAM (DAMPFGAREN) (nur verfügbar bei MWP 304)

Mit dieser Funktion erhalten Sie durch Dampfgaren gesunde und natürlich schmeckende Speisen. Dampfgaren Sie mit dieser Funktion Speisen wie Gemüse und Fisch.

Zum Garen von Reis (P1) oder Pasta (P2):

Zweckdienliches Zubehör:



- 1 Drücken Sie zur Auswahl von Portion/Gewicht wiederholt die Taste Steam (Dampfgaren) oder +/-.
- 2 Drücken Sie zum Bestätigen die Taste JET START (JETSTART). Stellen Sie mit +/- die Zeit ein.
- 3 Drücken Sie zum Starten der Funktion die Taste JET START (JETSTART).

! HINWEIS:

Sie werden aufgefordert, die Garzeit für den Reis und die Pasta gemäß den empfohlenen Angaben auf der entsprechenden Verpackung einzustellen.

Speise	Portionen	Menge	Pegel
Reis		100 g	L1
		200 g	L2
		300 g	L3
		400 g	L4
Pasta		100 g	L1
		200 g	L2
		300 g	L3

— FUNCTIONS —

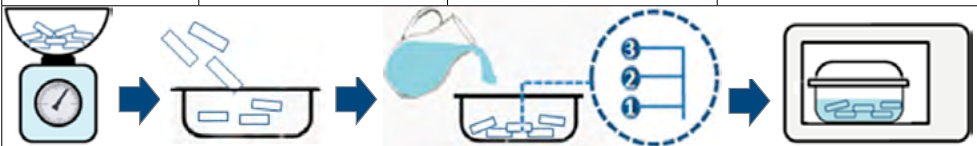
- Micro
- Defrost
- Grill
- Combi Grill
- Auto Cook

— SPECIALS —

- Steam / Boil
- Soft / Melt
- Rising
- Keep Warm
- Auto Clean
- Clock
- Volume

Beachten Sie die nachstehenden Schritte (zum Beispiel für Pasta):

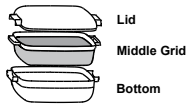
- | | | | |
|-------------------------|---|---|--|
| A) Wiegen Sie die Pasta | B) Geben Sie die Pasta in die Schüssel und salzen Sie sie | C) Gießen Sie Wasser bis zur Pegelmarkierung hinein | D) Legen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Behälter in die Mikrowelle |
|-------------------------|---|---|--|



- | | |
|---|---|
| Halten Sie sich stets an die Portionsangaben in der obigen Tabelle. | Verwenden Sie bitte Wasser in Zimmertemperatur. |
|---|---|

Zum Garen von Gemüse, Fisch, Hühnchen und Obst (P3 bis P7):

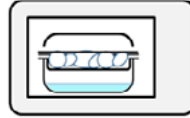
Zweckdienliches
Zubehör:



A. Gießen Sie Wasser bis zur Dampfwas-
sermarkierung in der
Schüssel hinein.








B. Setzen Sie das
Gitter ein und legen
Sie die Speise darauf.



C. Legen Sie den Deckel
auf und stellen Sie den
Behälter in die Mikrowelle.

D. Funktionseinstellung über das Bedienfeld:

- 1 Drücken Sie zur Auswahl des Lebensmitteltyps wiederholt die Taste Steam (Dampfgaren) oder +/-.
- 2 Drücken Sie zum Bestätigen die Taste JET START (JETSTART).
- 3 Wählen Sie mit +/- Portion/Gewicht, drücken Sie die Taste JET START (JETSTART) und die Funktion startet.

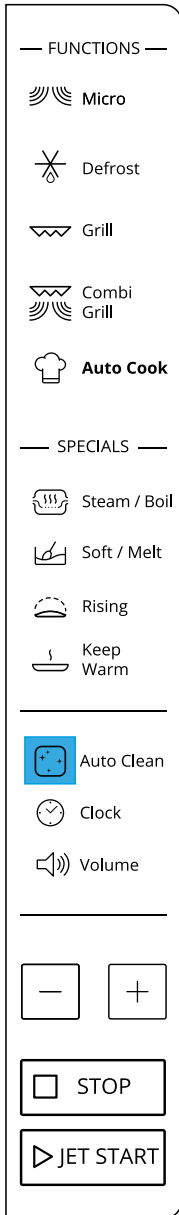
LEBENSMITTELART	GEWICHT	HINWEIS
P3  Weiches Gemüse	150 bis 500 g	Achten Sie auf eine gleichmäßige Größe. Schneiden Sie Gemüse in gleichmäßige Stücke. Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P4  Gefrorenes Gemüse	150 bis 500 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P5  Fischfilets	150 bis 500 g	Legen Sie die Filets gleichmäßig verteilt auf den Dampfgarrost. Legen Sie dünne Stücke überlappend übereinander. Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser. Lassen Sie die Speise nach dem Garen 1 bis 2 Minuten lang ruhen.
P6  Hühnerfilet	150 bis 500 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P7  Obst	150 bis 500 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.

Tipps und Empfehlungen:

- Verwenden Sie bitte Wasser in Zimmertemperatur.
- Der Dampfgarbehälter darf nur mit Mikrowellengeräten verwendet werden!
- Verwenden Sie den Dampfgarbehälter nie mit irgendeiner anderen Funktion. Bei anderweitiger Verwendung des Dampfgarbehälters kann das Zubehör beschädigt werden.
- Stellen Sie den Dampfgarbehälter immer auf den Glasdrehteller.
- Da Lebensmittel unterschiedlich ausfallen und sich die Garzeit auf eine durchschnittliche Form bezieht, empfehlen wir stets, den inneren Garzustand der Speise zu überprüfen und die Garzeit gegebenenfalls zu verlängern, um durchgegarnte Lebensmittel zu erhalten.



AUTO CLEAN (AUTOMATISCH REINIGEN)



Dies ist ein automatischer Reinigungsvorgang, der Ihnen bei der Reinigung des Garraums der Mikrowelle behilflich ist und unangenehme Gerüche entfernt.

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 Auto Clean (Automatisch reinigen); die Dauer des Reinigungsvorgangs wird auf dem Display angezeigt.
- 2 Drücken Sie zum Starten der Funktion die Taste JET START (JETSTART).

Nach Abschluss der Reinigung:

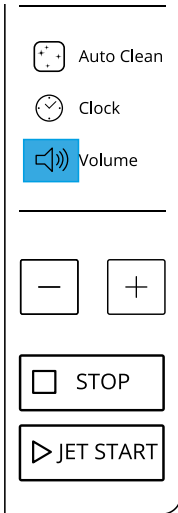
- 1 Drücken Sie die Taste STOP (STOPP).
- 2 Nehmen Sie den Behälter heraus.
- 3 Reinigen Sie die Innenwände des Gerätes mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.

Tipps und Empfehlungen:

- Für optimale Reinigungsergebnisse wird ein Behälter mit einem Durchmesser von 17 bis 20 cm und einer Höhe unter 6,5 cm empfohlen.
- Es wird empfohlen, 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.
- Wird der Grill nicht regelmäßig verwendet, sollte er einmal im Monat 10 Minuten lang eingeschaltet werden, um Spritzer abzubrennen und somit eine Brandgefahr zu mindern.



SILENCE MODE (LAUTLOS MODUS)



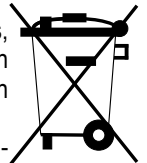
Diese Funktion ermöglicht die Aktivierung/Deaktivierung aller vom Gerät ausgehenden Geräusche, unter anderem bei Tastenbetätigungen, Warnungen, Alarmen und akustischer Rückmeldung bei Programmende.

Drücken Sie zum Stummschalten die Taste Volume (Lautstärke), durch erneute Betätigung wird die Stummschaltung wieder aufgehoben.

Diese Funktion kann jederzeit bedient werden.

UMWELTBEZOGENE HINWEISE

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



In Übereinstimmung mit IEC 60705:2010-04 und IEC 60350-1:2011-12

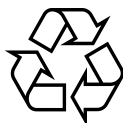
Die Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC) entwickelte eine Norm für Vergleichstests der Heizleistung unterschiedlicher Mikrowellengeräte. Für diese Mikrowelle empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Leistungsstufe	Ungefähre Zeit
Eierpudding (12.3.1)	1000 g	750W	16 Min.
Biskuitkuchen (12.3.2)	475 g	750W	7 bis 8 Min.
Hackbraten (12.3.3)	900 g	750W	15 bis 16 Min.
Hackfleisch auftauen (13.3)	500 g	160W	17 Min.
Kartoffelgratin (12.3.4)	1100 g	Kombiniert mit Grill	26 bis 30 Min.

Test	Erhitzen	Funktion	Ungefähre Zeit
Toast (9.2)	-	Grill	6 bis 7 Min.
Hamburger (9.3)	-	Grill	60 Min.

Technische Daten

Beschreibung der Daten	MWP 303	MWP 304
Versorgungsspannung	230 bis 240 V Wechselspannung, 50 Hz	230 bis 240 V Wechselspannung, 50 Hz
Nennleistungsaufnahme	1400 W	1400 W
Grill	1050 W	1050 W
Außenmaße (H x B x T)	300 x 539 x 398	300 x 539 x 398
Innenmaße (H x B x T)	240 x 354 x 358	240 x 354 x 358

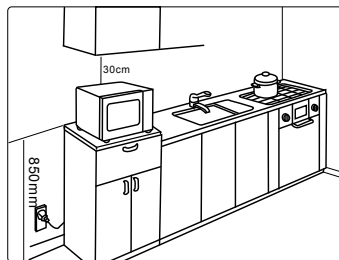


INSTALLAZIONE

PRIMA DEL COLLEGAMENTO

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

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



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

⚠ AVVISI:

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

! Nota:

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

DOPO IL COLLEGAMENTO

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

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere Attentamente E Conservare Per Ulteriori Consultazioni

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

AVVISO:

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

AVVISO:

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

AVVISO:

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

AVVISO:

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

AVVISO:

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

! Nota:

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

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

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

! Nota:

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

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

Questo serve ad evitare chiamate non necessarie per cui l'utente riceverà un addebito.

Quando si chiama il servizio di assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno a microonde (vedere la targhetta).

Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

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.**
- * **Suggeriamo pertanto di non procedere alla rimozione dei pannelli di copertura del forno.**

PRECAUZIONI

INDICAZIONI GENERALI

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

- * Zone di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- * Agriturismi;
- * Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- * Ambienti di tipo bed and breakfast.

Nessun altro uso è consentito (ad esempio, locale di riscaldamento).

! Nota:

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

LIQUIDI

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.

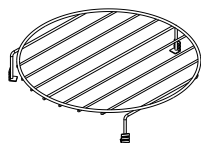
ATTENZIONE

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.

ACCESSORI E MANUTENZIONE

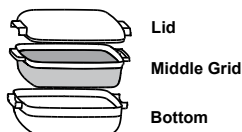
ACCESSORI

- * Ci sono diversi accessori disponibili sul mercato. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla 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.
- * 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.
- * I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
- * Per migliorare la cottura, si consiglia di collocare gli accessori al centro della cavità interna completamente piatta.



GRIGLIA DI COTTURA

Usare la griglia con le funzioni Grill e Cottura combinata (Microonde + Grill).



VAPORIERA (disponibile solo sul modello MWP 304)

Per cuocere cibo a vapore usando la funzione dedicata (VAPORE). Collocare i cibi nella griglia centrale durante la cottura di alimenti come pesci e verdure. Non usare la griglia di mezzo durante la cottura di alimenti come pasta, riso o fagioli. Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.



PIATTO ROTANTE DI VETRO

Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

- Collocare il piatto rotante in vetro sul relativo supporto.



SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE

Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

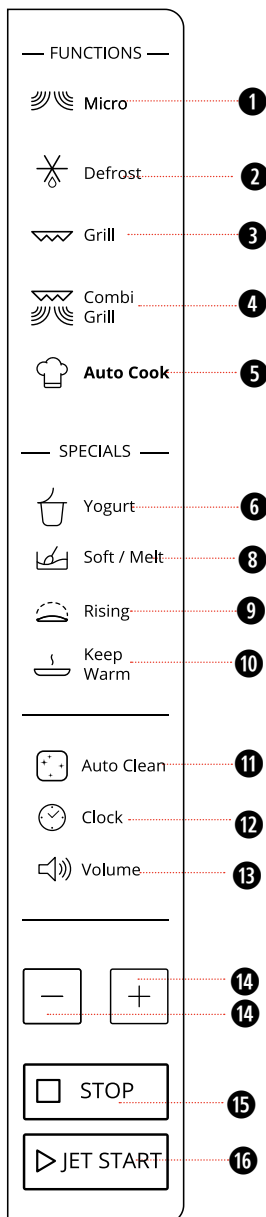
- Inserire il supporto rotante nel forno.

MANUTENZIONE E PULIZIA

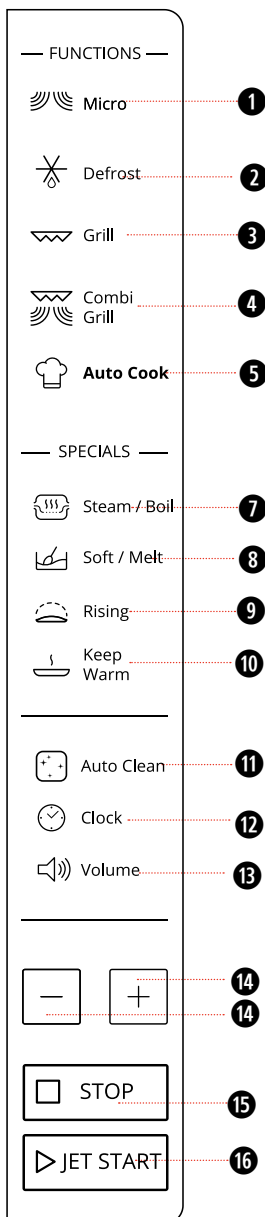
- * La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
- * Procedere periodicamente con la pulizia interna ed esterna del forno a microonde per rimuovere 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.
- * 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 effettuare direttamente programmi di cottura con un adeguato recipiente in una cavità completamente piatta.
- * Non lasciare che si depositino attorno alla porta del forno grasso o particelle di cibo.
- * Questo prodotto è dotato di una funzione AUTO CLEAN (Pulizia automatica), che consente una pulizia facile dell'interno del microonde. Per maggiori informazioni, fare riferimento alla sezione AUTO CLEAN (Pulizia automatica) a pagina 108.
- * Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente.
- * Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti al mese per bruciare lo sporco e ridurre il rischio d'incendio una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

MWP 303



MWP 304

**1** Micro

Usare per impostare il livello di potenza.

2 Defrost (Scongelamento)

Per impostare il programma di scongelamento.

3 Grill

Premere questo pulsante per accedere alla modalità di cottura Grill.

4 Combi Grill

Premere questo pulsante per accedere ad una delle due impostazioni di cottura combinata.

5 Auto Cook (Cottura automatica) viene utilizzato per la cottura più comune.

6 Yogurt

Per impostare la funzione Yogurt.

7 Steam/Boil (Vapore/Bollire)

8 Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere)

9 Rising (Lievitazione)

Utilizzare per impostare la funzione Dough Rising (Lievitazione impasto).

10 Keep Warm (Mantenimento al caldo)

Utilizzare per impostare la funzione Keep Warm (Mantenimento al caldo).

11 Auto clean (Pulizia automatica)

Utilizzare per pulire il forno.

12 Clock (Orologio)

Utilizzare per impostare l'ora.

13 Volume

Utilizzare per attivare/disattivare il segnale acustico.

14 +/-

Utilizzare per immettere il codice del menu degli alimenti, l'ora, il tempo di cottura, il peso di cottura.

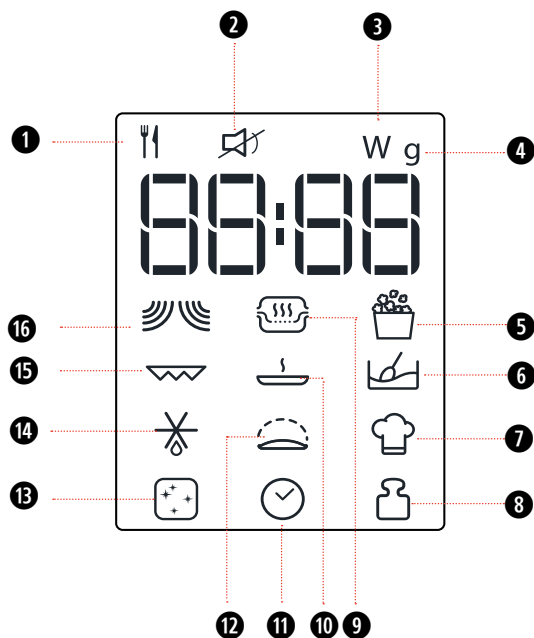
15 STOP

Utilizzare per interrompere, arrestare o annullare la cottura.

16 JET START

Utilizzare per iniziare la cottura. Utilizzare per impostare rapidamente il programma di avvio.

DESCRIZIONE DEL DISPLAY



- ❶ Selezione tipo di cibo
- ❷ Icona di disattivazione audio
- ❸ Potenza del microonde (Watt)
- ❹ Peso (grammi)
- ❺ Icona Pop corn
- ❻ Icona Ammorbidire/Sciogliere
- ❼ Icona Cottura automatica
- ❽ Inserire il peso
- ❾ Icona Vapore
- ❿ Icona Mantenimento al caldo
- ⓫ Inserire l'ora
- ⓬ Icona Lievitazione
- ⓭ Icona Pulizia automatica
- ⓮ Icona Scongelamento
- ⓯ Icona Grill
- ⓰ Icona Microonde

MODALITÀ STAND-BY

Il forno è in stand-by quando viene visualizzato l'orologio (oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display indica “.”).

PROTEZIONE ANTI-AVVIÒ / SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione di sicurezza automatica si attiva un minuto dopo che il forno 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.

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 “End” (Fine). Un segnale acustico avvisa una volta 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 metterà in pausa la cottura e chiederà di effettuare l'azione necessaria.

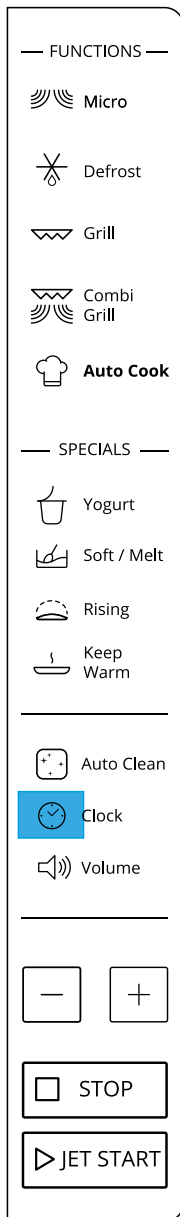
A quel punto sarà necessario:

- * Aprire lo sportello.
- * Aggiungere, mescolare o girare il cibo (in base all'azione richiesta).
- * Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

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



CLOCK (OROLOGIO)



Per impostare l'orologio dell'elettrodomestico:

- 1 In standby, toccare una volta il pulsante Clock (Orologio). Il display consente di visualizzare l'orologio attuale.
- 2 Premere + / - per impostare l'ora.
- 3 Premere il pulsante Clock/JET START (Orologio/JET START) per confermare.
- 4 Premere + / - per impostare i minuti.
- 5 Premere Clock/JET START (Orologio/JET START) per confermare l'impostazione.

Ogni volta che termina il processo di cottura, sullo schermo viene visualizzato "End" (Fine) e un messaggio per aprire lo sportello per tornare in standby (nessuna operazione per 10 minuti riporta automaticamente in standby).

Consigli e suggerimenti:


- Se collegato, sullo schermo viene visualizzato "12:00" ("12" lampeggiante), 1 minuto dopo torna in standby (prima di tornare in standby può impostare direttamente l'orologio).
- Durante la cottura, premere una volta il pulsante Stop per mettere in pausa, premere il pulsante JET START per continuare la cottura, ma premere due volte STOP per annullare il programma.
- Con la cottura impostata, nessun sistema operativo torna automaticamente in modalità standby in 1 minuto.



JET START

— FUNCTIONS —

 Micro


 Defrost


 Grill


 Combi
Grill

 **Auto Cook**


— SPECIALS —

 Yogurt


 Soft / Melt

 Rising

 Keep
Warm

 Auto Clean

 Clock

 Volume



Questa funzione consente di avviare rapidamente il forno. Premendo una volta JET START, il forno inizia automaticamente a funzionare alla massima potenza. Durante la cottura, premere JET START per aggiungere tempo. Il tempo di cottura più lungo è 90 minuti.

- 1 Premere il pulsante JET START.

! Nota:

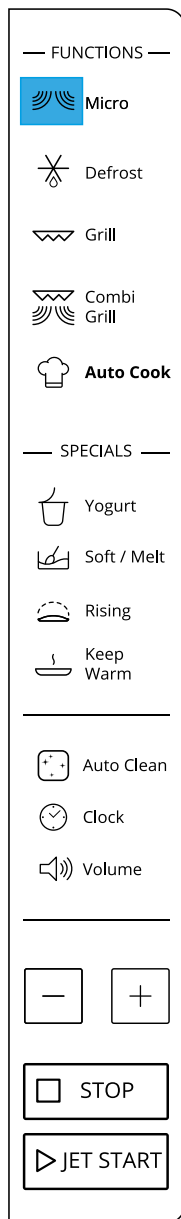
Premendo il pulsante JET START, la funzione Microwave (Microonde) partirà alla massima potenza (900 W) per 30 secondi.

i Consigli e suggerimenti:

- È possibile cambiare la potenza e il tempo di cottura anche dopo che la cottura è iniziata. Per cambiare il livello di potenza, premere semplicemente il pulsante Microwave (Microonde) più volte. Per cambiare il tempo di cottura, premere il pulsante +/- o premere una volta il pulsante JET START per aumentare la durata di 30 secondi.

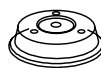


MICROWAVE (MICROONDE)



Per una cottura singola con la potenza del microonde, premere ripetutamente il pulsante Micro per selezionare un livello di potenza di cottura, quindi premere il pulsante +/- per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura più lungo è 90 minuti.

Accessorio suggerito:



Coperchio per piatto (in vendita separatamente)

- 1 Premere il pulsante Micro. Il livello di potenza predefinito (750 W) verrà mostrato sul display e l'icona potenza inizierà a lampeggiare.
- 2 Premere ripetutamente il pulsante Micro o premere il pulsante +/- per selezionare la potenza di cottura adeguata, quindi premere il pulsante JET START.
- 3 Premere + / - per impostare il tempo di cottura, quindi premere il pulsante JET START per iniziare la cottura.

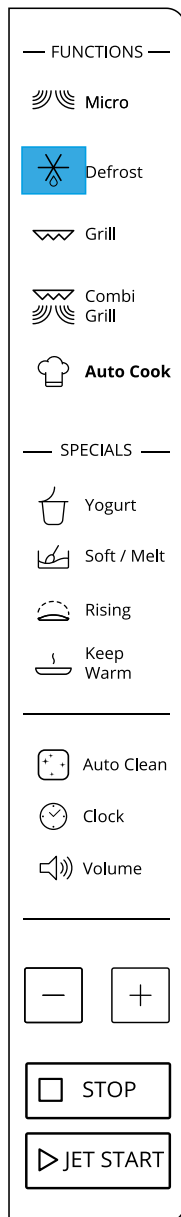
! Nota:

Per cambiare potenza, premere di nuovo il pulsante Micro. Il livello di potenza desiderato può essere selezionato come nella tabella di seguito.

Premere il pulsante Micro	POTENZA	USO CONSIGLIATO:
Una v.	750 W	Cottura di pesce, carne, verdure, ecc.
Due volte	900 W	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.
3 volte	90 W	Ammorbidire gelato, burro e formaggio. Mantenere caldo.
4 volte	160 W	Scongelamento.
5 volte	350 W	Cottura a fuoco lento di stufati, scioglimento di burro.
6 volte	500 W	Cottura più intensa di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.
7 volte	650 W	Cottura di pesce, carne, verdure, ecc.



DEFROST MENU (SCONGELAMENTO)



Questa funzione consente di scongelare il cibo.

Per scongelare manualmente (P1):

- 1 Premendo il pulsante Defrost (Scongelamento), sul display viene visualizzato sul lato sinistro. Premere JET START per confermare.
- 2 Premere il pulsante +/- per impostare il tempo di cottura.
- 3 Premere JET START per iniziare.













Menu Defrost (Scongelamento) (P2-P4):



- 1 Premere ripetutamente il pulsante Defrost (Scongelamento) o il pulsante +/- per selezionare la categoria di cibo nella tabella di seguito.
- 2 Premere JET START per confermare.
- 3 Premere il pulsante +/- per impostare il peso del cibo, quindi premere il pulsante JET START per iniziare.

	TIPO DI CIBO	PESO	USO CONSIGLIATO:
P2	Carne macinata	100 g - 2000 g/50 g	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per almeno 5 minuti.
P3	Pollame	100 g - 2000 g/50 g	Pollo intero, spezzatino o filetti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.
P4	Verdure	100 g - 1000 g/50 g	Verdure tagliate grandi, medie e piccole. Per ottenere i migliori risultati, prima di servire, lasciare riposare il cibo per 3-5 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.






RICETTA	STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
 1 Popcorn	Temperatura ambiente	100g	3 min.	Disporre il sacchetto sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta.
 2 Risotto	Congelato	250-1000g/250g	20-31 min.	Disporre il cibo su un piatto per microonde (250 g risotto con 400 g di acqua per 1 porzione), coprire il piatto.
 3 Cupcake	Temperatura ambiente	300 g / 600 g	5-11 min.	Mettere 125 g di uova e 170 g di zucchero in un contenitore, quindi mescolare per 2-3 minuti, aggiungete 170 g di farina, 10 g di lievito, 100 g di acqua, 50 g di burro. Disporlo nelle tazze. Mettere le tazze attorno al piatto rotante per garantire un riscaldamento uniforme.
 4 Verdure	Temperatura ambiente	200-500g/50g	3-6 min.	Tagliare la verdura a pezzi e aggiungere 2 cucchiaini di acqua.
 5 Spaghetti	Temperatura ambiente	100-300g/100g	13-17 min.	Mettere gli spaghetti e l'acqua in un piatto per microonde (100 g per 1 porzione richiedono 800 g di acqua). Non coprire il piatto durante la cottura.
 6 Zuppa	temperatura frigorifero	300-1200g/300g	2-7 min.	Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione.
 7 Uova strapazzate	Temperatura ambiente	1-4 PORZIONI	2-4 min.	Sbattere bene l'uovo e l'acqua, coprire il misurino con pellicola alimentare.
 8 Filetto di pesce	temperatura frigorifero	200-500g/50g	6-11 min.	Coprire il piatto lasciando una piccola apertura.
 9 Polpettone	Congelato	900g	20 min.	Mischiare 800 g di carne macinata, 2 uova e 1,5 g di sale. Coprire con pellicola.
 10 Hamburger	Temperatura ambiente	100-400 g/100 g	30-39 min.	Disporre l'hamburger(100 g ognuno) sulla griglia. Girare quando viene richiesto.
 11 Lasagne fatte in casa	Congelato	500g	25 min.	Preparato per la ricetta di lasagne preferita
 12 Fagiolini	Temperatura ambiente	200-500g/50g	4-7 min.	Aggiungere 2 cucchiaini di acqua e coprire il piatto.

RICETTA	STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
 13 Gratin di patate	Temperatura ambiente	1255g	39 min.	<p>Ingredienti: 750 g di patate sbucciate, 100 g di scaglie di formaggio grattugiato, 25-30% di contenuto di grassi per sostanza secca, 50 g di uova, albume e tuorlo mescolati, 200 g latte più panna (15-20% di contenuto di grassi); 5 g di sale, 5 porzioni, come segue: Tagliare le patate in fette di spessore di circa 4 mm utilizzando un robot da cucina. Riempire il contenitore con circa la metà delle patate tagliate e coprire con la metà del formaggio grattugiato.</p> <p>Aggiungere le patate rimanenti. Mescolare le uova, la panna con il latte e il sale utilizzando le fruste elettriche e versare sopra le patate. Infine, distribuire uniformemente il formaggio residuo sulla griglia.</p>
 14 Yogurt (disponibile solo sul modello MWP 304)	Temperatura ambiente	1000g	5 ore e 20 min.	<p>Usare acqua bollita per pulire il contenitore. Mettere in un contenitore 1000 ml di latte e 1 g di yogurt, quindi aggiungere 50 g di zucchero. Coprire il contenitore durante la cottura.</p>





YOGURT(disponibile solo sul modello MWP 303)

— FUNCTIONS —

-  Micro
-  Defrost
-  Grill
-  Combi Grill
-  **Auto Cook**

— SPECIALS —

-  Yogurt
-  Soft / Melt



Questa funzione consente di ottenere yogurt salutare e naturale.

- 1 Premendo il pulsante Yogurt, sul display viene visualizzato sul lato sinistro.
- 2 Mettere 1000 g di latte e 1 g di yogurt nel contenitore e collocare al centro della cavità.
- 3 Premere il pulsante JET START per iniziare.

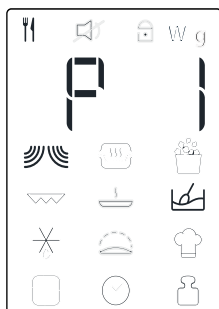
Nota:

Per questa cottura sono necessarie 5 ore e 20 minuti.






SOFT/MELT (AMMORBIDIRE/SCIOGLIERE)

Una selezione di programmi automatici con valori predefiniti per offrire risultati di cottura ottimali.








- 1 Premendo il pulsante Soft/Melt (Ammorbidi-re/Sciogliere), sul display viene visualizzato sul lato sinistro.
- 2 Premendo ripetutamente il pulsante Soft/ Melt (Ammorbidi-re/Sciogliere) o premere il pulsante +/- per selezionare la ricetta desiderata (vedere la tabella di seguito).
- 3 Premere il pulsante JET START per confermare la ricetta e premere il pulsante +/- per selezionare il peso quando è presente un intervallo di peso nella tabella.
- 4 Premendo il pulsante JET START si avvia la funzione.





— FUNCTIONS —


-  Micro
-  Defrost
-  Grill
-  Combi Grill
-  Auto Cook


— SPECIALS —









-  Yogurt
-  Soft / Melt
-  Rising
-  Keep Warm
-  Auto Clean
-  Clock
-  Volume

—

 STOP

 JET START

TIPO DI CIBO		PESO	SUGGERIMENTO
<i>P1</i>	Ammorbidi-re  Burro	50 g - 500 g/50 g	Dallo stato frigorifero, svolgerlo e collocarlo in un piatto per microonde.
<i>P2</i>	Ammorbidi-re  Gelato	100 g - 1000 g/50 g	Dallo stato congelato, collocare il contenitore di gelato sul piatto rotante.
<i>P3</i>	Ammorbidi-re  Formaggio cremoso	50 g - 500 g/50 g	Dallo stato frigorifero, svolgerlo e collocarlo in un piatto per microonde.
<i>P4</i>	Ammorbidi-re  Granita	250 g - 1000 g/250 g	Dallo stato congelato, rimuovere il coperchio dal contenitore.
<i>P5</i>	Sciogliere  Burro	50 g - 500 g/50 g	Dallo stato frigorifero, svolgerlo e collocarlo in un piatto per microonde.
<i>P6</i>	Sciogliere  Cioccolata	100 g - 500 g/50 g	Dalla temperatura ambiente, collocare in un piatto per microonde.
<i>P7</i>	Sciogliere  Formaggio	50 g - 500 g/50 g	Dallo stato frigorifero, collocarlo in un piatto per microonde.
<i>P8</i>	Sciogliere  Marshmallow	100 g - 500 g/50 g	Dalla temperatura ambiente, collocare in un piatto per microonde. Il piatto deve avere almeno il doppio del volume dei marshmallow, in quanto si espandono durante la cottura.



STEAM (VAPORE) (disponibile solo sul modello MWP 304)

Questa funzione consente di ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cucina al vapore. Usare questa funzione per cuocere al vapore cibi come verdure e pesce.

— FUNCTIONS —

Micro

Defrost

Grill

Combi
Grill

Auto Cook

— SPECIALS —

Steam / Boil

Soft / Melt

Rising

Keep
Warm

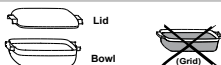
Auto Clean

Clock

Volume

Per cuocere il riso (P1) o la pasta (P2):

Accessori dedicati:



- 1 Premere ripetutamente il pulsante Steam (Vapore) o premere il pulsante +/- per selezionare il livello/il peso della porzione.
- 2 Premere il pulsante JET START per confermare. Premere il pulsante +/- per selezionare il tempo.
- 3 Premere il pulsante JET START per iniziare la funzione.

! Nota:

Viene richiesto di impostare il tempo di ebollizione per il riso e la pasta in base alle raccomandazioni sulla confezione.

Cibo	Porzioni	Quantità	Livello
Riso		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
Pasta		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3

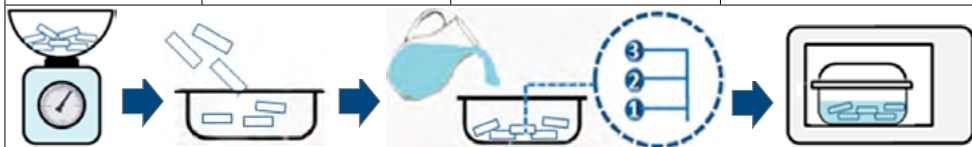
Seguire il procedimento in basso (esempio di pasta):

A) Pesare la pasta

B) Mettere la pasta nella ciotola e aggiungere il sale

C) Versare acqua fino al livello

D) Coprire con il coperchio e inserire nel forno

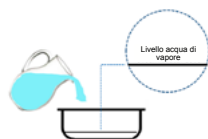
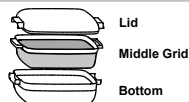


Seguire sempre la quantità di porzioni indicata nella tabella in alto.

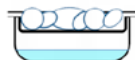
Usare l'acqua a temperatura ambiente.

Per cuocere verdure, pesce, pollo o frutta (P3-P7):

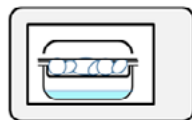
Accessori dedicati:



A. Versare l'acqua sul livello dell'acqua di vapore segnato sulla ciotola.



B. Inserire la griglia e collocarvi il cibo sopra.



C. Coprire con il coperchio e inserire nel forno.

D. Impostare la funzione sul pannello di controllo:

- 1 Premere ripetutamente il pulsante Steam (Vapore) o premere il pulsante +/- per selezionare il tipo di cibo.
- 2 Premere il pulsante JET START per confermare.
- 3 Premere il pulsante +/- per selezionare il livello di porzione/il peso. Premendo il pulsante JET START, si avvia la funzione.

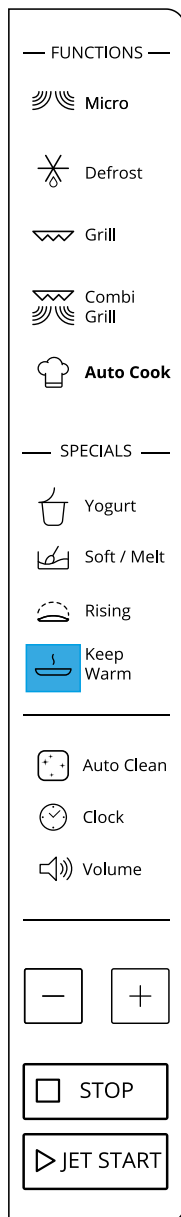
TIPO DI CIBO		PESO	SUGGERIMENTO
P3	Ortaggi	150g - 500g	Usare formati omogenei. Tagliare le verdure in pezzi omogenei. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
P4	Verdure congelate	150g - 500g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
P5	Filetti di pesce	150g - 500g	Distribuire i filetti di pesce in maniera omogenea sulla griglia della vaporiera. Interlacciare le parti sottili. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera. Dopo la cottura, lasciar riposare 1-2 minuti.
P6	Filetti di pollo	150g - 500g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
P7	Frutta	150g - 500g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.

Consigli e suggerimenti:

- Usare l'acqua a temperatura ambiente.
- La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
- Non usare la vaporiera con altre funzioni. L'uso della vaporiera con altre funzioni può produrre danni agli accessori.
- Collocare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.
- A causa della variabilità del cibo, la durata della cottura è impostata su una media; per una cottura ottimale consigliamo sempre di controllare l'interno del cibo e se necessario prolungare il tempo di cottura.

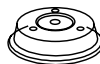


KEEP WARM (MANTENERE CALDO)



Questa funzione consente di riscaldare automaticamente i piatti.

Accessorio suggerito:



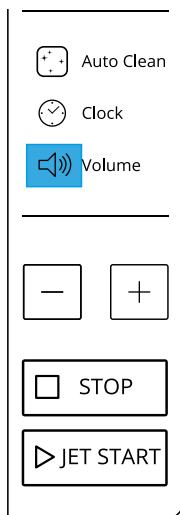
Coperchio per piatto
(in vendita separatamente)

- 1 Premere il pulsante Keep Warm (Mantenimento al caldo). Sul display viene visualizzato sul lato sinistro.
- 2 Premere il tasto +/- per selezionare l'ora appropriata, quindi premere il pulsante JET START..

Nota:

Il ciclo Keep Warm (Mantenimento al caldo) è di 15 minuti. Per garantire un effetto ottimale, selezionare un tempo superiore a 15 minuti.

SILENCE MODE (MODALITÀ SILENZIO)



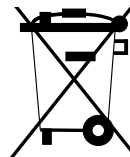
Questa funzione consente di attivare/disattivare tutti i suoni riprodotti dagli apparecchi, tra cui pressione dei pulsanti, avvertenze, allarmi e feedback audio di fine.

Premere il pulsante Volume per disattivare l'audio, premere nuovamente il pulsante Volume per riattivarlo.

Questa funzione può essere utilizzata in qualsiasi momento.

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.



In conformità alle IEC 60705-2010-04 e IEC 60350-1:2011-12

La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha sviluppato una norma per il collaudo comparativo della prestazione di riscaldamento di diversi forni a microonde. Per questo forni a microonde si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Livello di potenza	Tempo appross.
Maionese 12.3.1	1000g	750W	16 minuti
Sponge cake (Ciambella) 12.3.2	475 g	750W	7-8 minuti
Polpettone 12.3.3	900 g	750W	15-16 minuti
Scongellamento di carne macinata (13.3)	500 g	160W	17 minuti
Gratin di patate 12.3.4	1100 g	Grill combinato	26-30 minuti

Prova	Pre-riscaldamento	Funzione	Tempo appross.
Toast (9.2)	-	Grill	6-7 minuti
Hamburger (9.3)	-	Grill	60 minuti

Specifiche tecniche

Descrizione dei dati	MWP 303	MWP 304
Tensione di alimentazione	230-240V ~ 50 Hz	230-240V ~ 50 Hz
Corrente in ingresso nominale	1400 W	1400 W
Grill	1050 W	1050 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	300 x 539 x 398	300 x 539 x 398
Dimensioni interne (AxLxP)	240 x 354 x 358	240 x 354 x 358

