

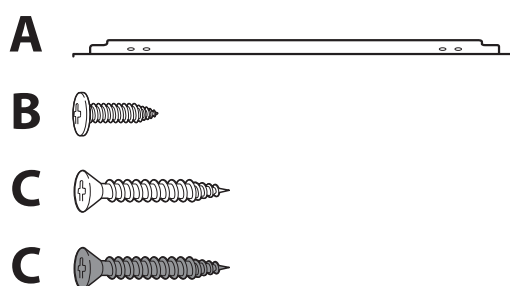
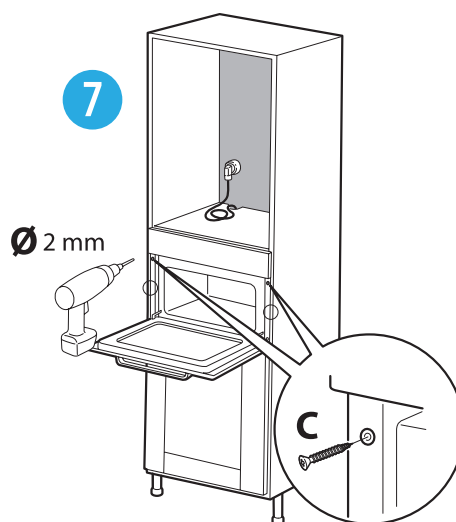
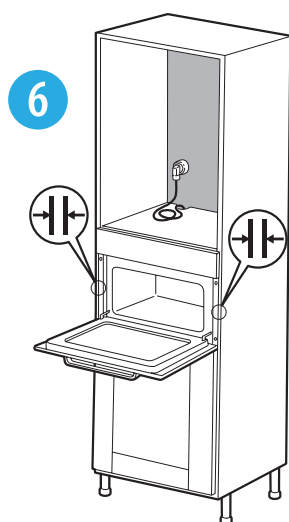
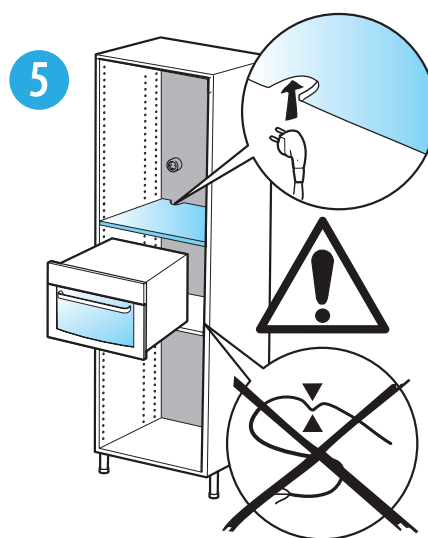
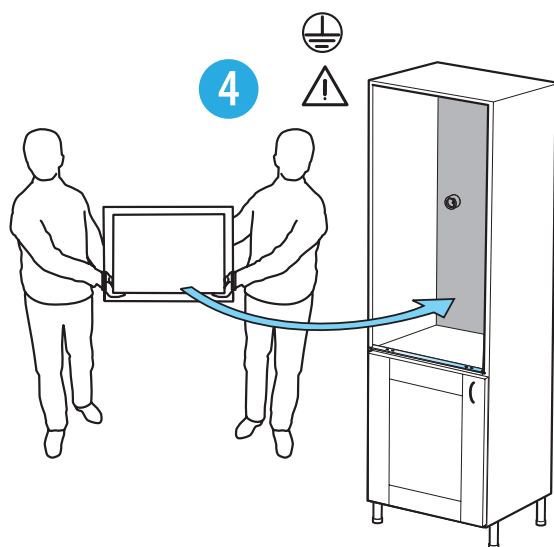
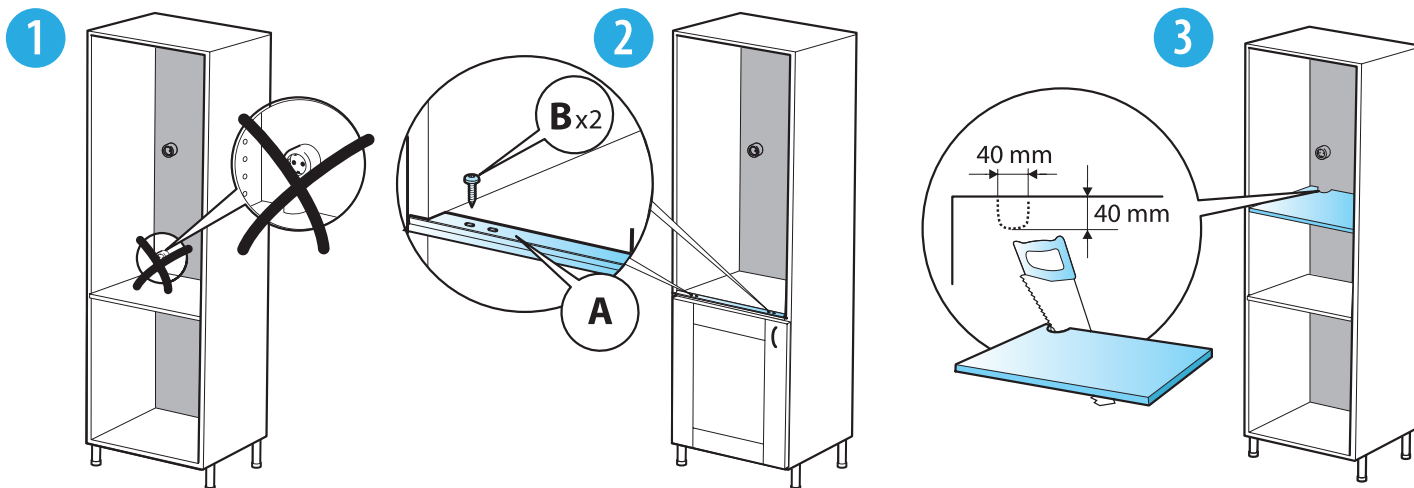


MICROWAVE OVEN
FOUR MICRO-ONDES
MAGNETRON
MIKROWELLENHERD
فرن الميكروويف

- EN** User and maintenance manual
- FR** Guide d'utilisation et d'entretien
- NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud
- DE** Bedienungs- und Wartungsanleitung
- AR** دليل الاستخدام والصيانة



SENSING THE DIFFERENCE



LANGUAGES

EN PAGE 1

FR PAGE 23

DE SEITE 43

NL PAGINA 67

عربي 89

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2	CLEANING AND MAINTENANCE	20
DECLARATION OF CONFORMITY	5	TROUBLESHOOTING GUIDE.....	21
SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT	5	AFTER-SALES SERVICES	21
INSTALLATION.....	6	SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES....	21
INSTALLING THE APPLIANCE	6		
PRIOR TO CONNECTING	6		
AFTER CONNECTING.....	6		
THE APPLIANCE	7		
ACCESSORIES	7		
CONTROL PANEL DESCRIPTION	8		
KNOB AND TOUCH KEYS	8		
LEFT-HAND DISPLAY	8		
RIGHT-HAND DISPLAY	8		
SETTING THE CLOCK.....	9		
ON/OFF	9		
JET START	9		
PAUSE/RESUME/RESTART COOKING.....	9		
COOLING DOWN.....	10		
SELECTING A FUNCTION	10		
SETTING FOOD CLASSES	10		
SETTING THE WEIGHT	11		
TURNING FOOD.....	11		
SETTING THE GRILL LEVEL.....	11		
SETTING THE TEMPERATURE.....	11		
SETTING THE MICROWAVE POWER	12		
SETTING THE DURATION.....	12		
QUICK PREHEAT	12		
KEY LOCK.....	12		
FUNCTION DESCRIPTIONS TABLE	13		
COOKING TABLE	15		
TESTED RECIPES.....	18		
RECOMMENDED USE AND TIPS	19		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

These instructions are also available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

**DANGER**

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

**WARNING**

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance.

Carefully observe the following instructions:

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorised service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the Appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be used.
- Do not use multiple plug adaptors if the oven is fitted with a plug.
- Do not use extension leads.
- Do not pull the power supply cable.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.

- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms or outdoor use). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used built-in. Do not use it freestanding.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be done by unsupervised children.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance: risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the appliance. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not use the microwave oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
- Do not use the microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could result.
- Do not leave the appliance unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.
- Use containers suitable for use in a microwave oven only.

- Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- Do not use microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.
- After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. Ensure the lid and the teat is removed before heating.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapors released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.
- Do not use microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.
- If material inside/outside the appliance should ignite or smoke is observed, keep appliance door closed and turn the appliance off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not over-cook food. Fire could result.
- Cleaning is the only maintenance normally required. Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of appliance is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Do not remove any cover. The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a trained service technician.
- Service only to be carried out by a trained service technician. It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy.

DECLARATION OF CONFORMITY

This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT**Disposal of packaging materials**

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Energy saving tips

- Only pre-heat the microwave oven if specified in the cooking table or recipe.
- Use dark lacquered or enameled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the appliance off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the appliance is switched off.

Scrapping the product

- This appliance is marked in conformity with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

INSTALLATION

After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport and that the appliance door closes properly.

In the event of problems, contact the dealer or the nearest After-sales Service.

To prevent any damage, only remove the appliance from its polystyrene foam base at the time of installation.

MOUNTING THE APPLIANCE

Read all the safety recommendations at pages 2, 3, 4, 5 before installing the appliance.

Follow the mounting instructions at page I when installing the appliance.

PRIOR TO CONNECTING

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in the home.

Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the microwave oven cavity wall. They prevent grease & food particles from entering the microwave inlet channels.

Ensure the microwave oven cavity is empty before mounting.

Ensure that the appliance is not damaged. Check that the microwave oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the microwave oven and clean the interior with a soft, damp cloth.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

The power supply cord must be long enough for connecting the appliance, once fitting in its housing, to the main power supply.

For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.

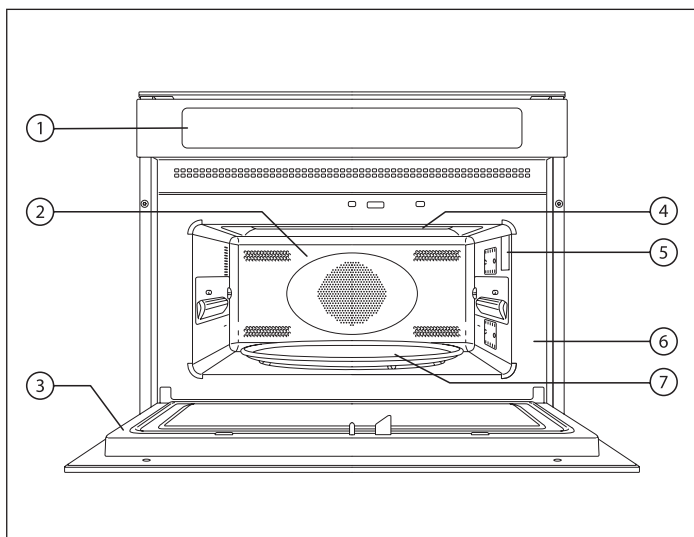
AFTER CONNECTING

The appliance can be operated only if the microwave oven door is firmly closed.

The earthing of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

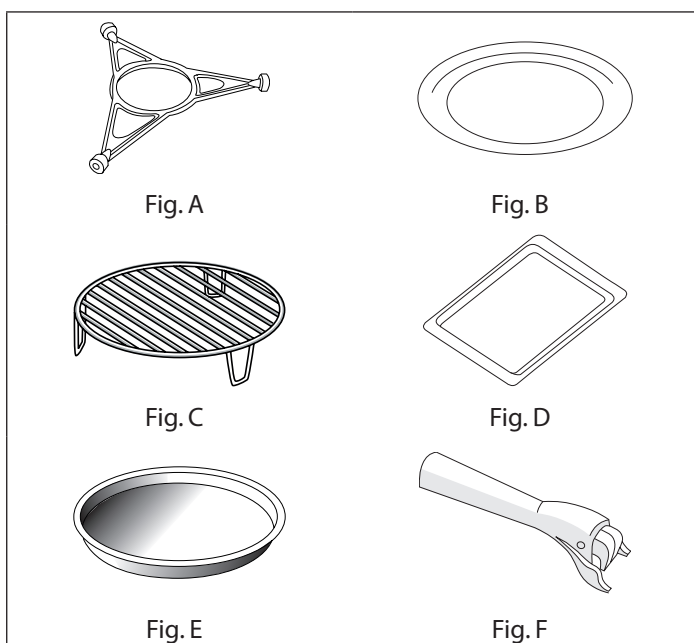
The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

THE APPLIANCE



1. Control panel
2. Cavity
3. Door
4. Upper heating element
5. Light
6. Data plate (not to be removed)
7. Glass plate turntable

ACCESSORIES



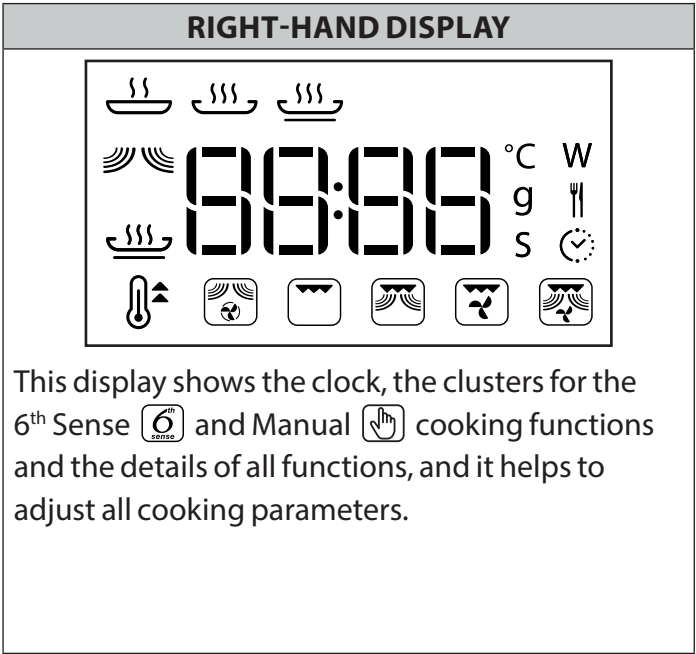
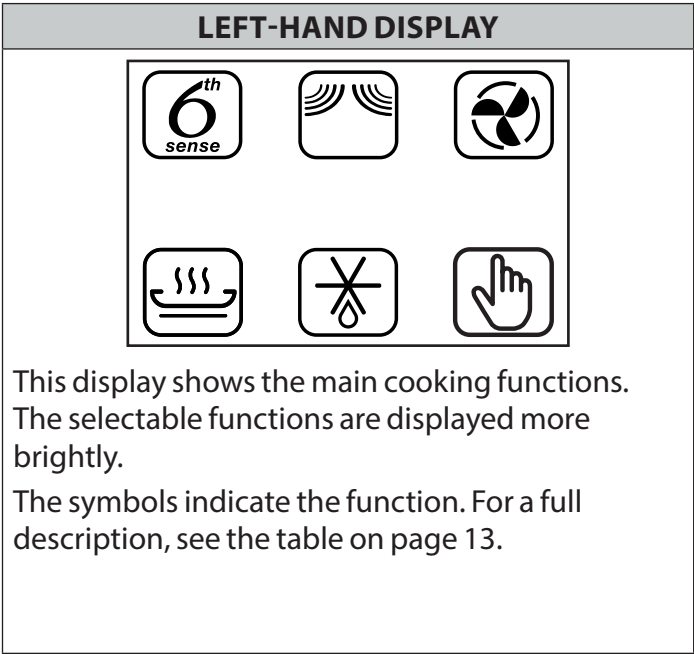
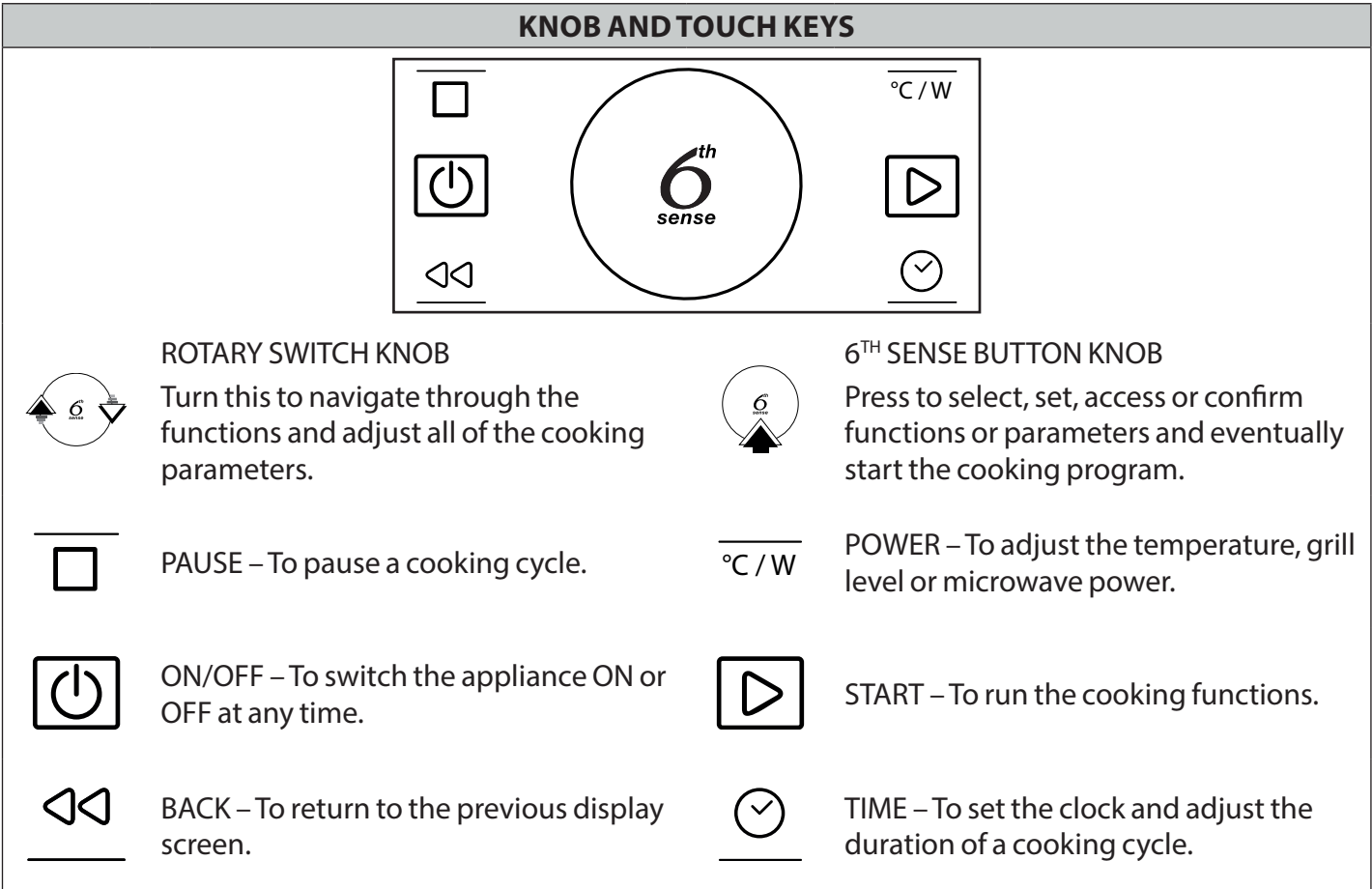
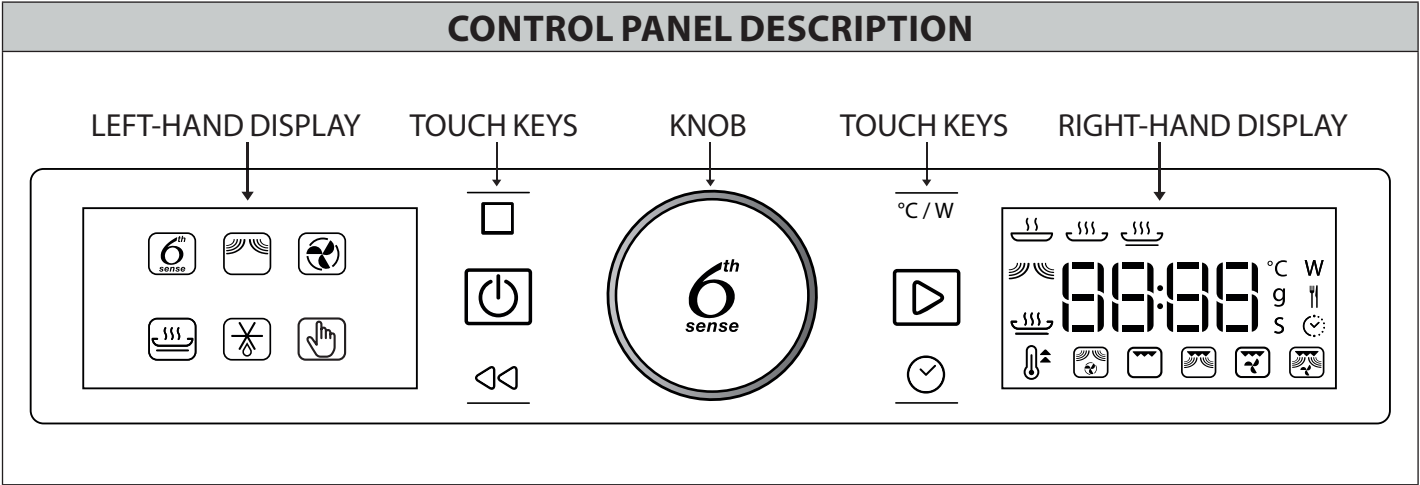
- A.** Turntable support.
Use only with the glass plate turntable.
- B.** Glass plate turntable.
*Use with all cooking cycles.
To be placed on the turntable support.*
- C.** Wire rack.
To cook and bake.
- D.** Baking plate (only in some models).
Never use in combination with microwaves.
- E.** Crisp plate (only in some models).
Use the glass turntable as support.
- F.** Crisp handle (only in some models).
To remove the hot crisp plate.

The number and the type of accessories may vary according to which model is purchased.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

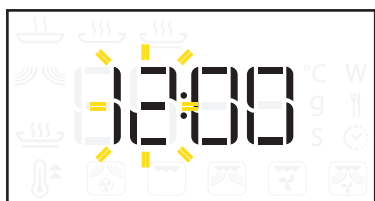
Other accessories can be purchased separately from the After-Sales Service.

NOTE: all of the accessories are dishwasher-safe.



1.1 SETTING THE CLOCK

When the appliance is switched ON for the first time, the clock must be set.



Turn to set the hours.

Press to confirm.



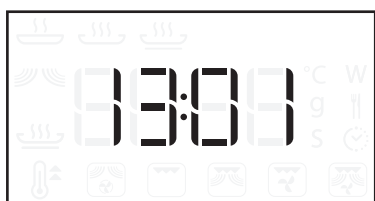
Turn to set the minutes.

Press to confirm.

NOTE: to change the time afterwards, when the appliance is switched OFF, hold for at least one second and repeat the operations above.
After a power failure the clock needs to be re-set.

1.2 ON/OFF

When the appliance is turned OFF, only the 24-hour clock is displayed.



Press to switch the appliance ON (hold 1").

When the appliance is switched ON, both displays are active. The knob and all touch keys are fully functional.



NOTE: pressing always ends an active cooking cycle and switches OFF the appliance.

2 JET START

To skip the mode-setting wizard and launch a cooking cycle immediately using full microwave power (900 W) and a default duration that is set to 30 seconds.

Put the food in the microwave oven cavity and close the door.

Press to start.

NOTE: this function is only available when the appliance is switched OFF.

Each time you press , this increases the duration in 30-second increments.

It is always possible to change the default settings during the cooking cycle. See section 7.3 and 8.

Accessories not permitted for this function:
wire rack, baking plate, crisp plate.

3 PAUSE/RESUME/RESTART COOKING

PAUSE COOKING

Press to pause the cooking cycle.

The cooking can be also paused to check, turn or stir the food by opening the door.

The setting will be maintained for 10 minutes.

RESUME COOKING

Press to resume cooking from pause.

END COOKING

Once the cooking time has elapsed, the right-hand display shows "End" and a buzzer sounds.



Press or open the door to cancel the signal.

RESTART COOKING

Press to prolong the cooking by 30 seconds when END is displayed. Each time the button is pressed, another 30 seconds is added to the cooking time.

NOTE: the appliance will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

4 COOLING DOWN

When a function is finished, the appliance may carry out a cooling procedure.

The right-hand display shows "Cool On".

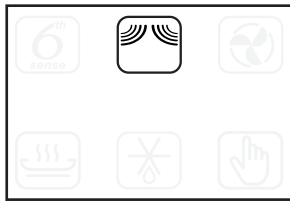


After this procedure, the appliance automatically switches off.

NOTE: the cooling procedure can be interrupted by opening the door and will be eventually reactivated, if needs, by closing it again.

5 SELECTING A FUNCTION

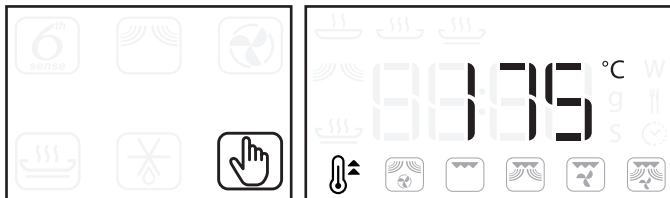
To choose from six different main functions and further cooking cycles. For the description, see the specific table on pages 13 and 14.



Turn to select a main function in the left-hand display.

Press to confirm the selection.

Select the special cooking functions 6th Sense or the Manual cooking functions to access the related cluster in the right-hand display.



Turn to select desired function in the right-hand display.

Press to confirm.

NOTE: the appliance will remember the last function that was selected.

6 SETTING FOOD CLASSES

When using Jet Defrost and 6th Sense functions the appliance needs to know which food class it is to use to reach proper results.

Access the desired function: after selecting the required function, the food class symbol is displayed and the class flashes in the right-hand display.



Turn to choose the food class (see tables below).

Press to confirm and proceed with the wizard mode to set the weight of the food (see section 6.1).

JET DEFROST				
1	2	3	4	5
FROZEN MEAT	FROZEN VEGETABLES	FROZEN BREAD	FROZEN POULTRY	FROZEN FISH

6 th SENSE REHEAT				
1	2	3	4	5
DINNER PLATE	FROZEN PORTION	FROZEN LASAGNE	SOUP	BEVERAGE

6 th SENSE COOK				
1	2	3	4	5
BAKED POTATOES	FRESH VEGETABLES	FROZEN VEGETABLES	CANNED VEGETABLES	POPCORN

6 th SENSE CRISP				
1	2	3	4	5
FRENCH FRIES	PIZZA, THIN CRUST	PIZZA, PAN STYLE	BUFFALO WINGS CHICKEN NUGGETS	FISH FINGERS

NOTE: for food not listed in the table or if the weight is differs from what is recommended, choose the Microwave or Manual cooking function.

6.1 SETTING THE WEIGHT

To aid the cooking, 6th Sense functions  and Jet Defrost  need to know the weight of food. The appliance automatically calculates the ideal power and duration for each food class. The display shows the default value and "g" flashes.



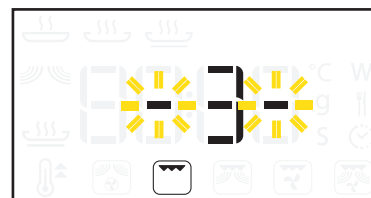
Turn  to set the weight between preset values.

Press  to confirm and start the function.

7.1 SETTING THE GRILL LEVEL

To set the grill power level for Grill , Grill Combi , Turbo Grill  and Turbo Grill Combi  cooking functions. There are three defined power levels for grilling: 1 (low), 2 (mid), 3 (high).

The default value is displayed between two flashing "-" symbols.



Turn  to set the desired grill level.

Press  to confirm and go ahead with the wizard mode or press  to quick start.

NOTE: by pressing $\overline{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}}$ during a cooking cycle, it is possible to adjust the grill level.

6.2 TURNING FOOD

When using some of the 6th Sense functions  and Jet Defrost , the appliance may stop (depending on the chosen food class and the weight) and prompt you to turn food.



Open the door and turn the food.

Close the door.

Press  to restart the cooking cycle.



NOTE: in Jet Defrost  mode, the appliance continues automatically after two minutes if the food has not been turned. The defrost time will be longer in this case.

7.2 SETTING THE TEMPERATURE

To adjust the temperature for all cooking cycles, where possible (Quick Preheat , Forced Air , Forced Air Combi ).

The default value is displayed and the C°/F° icon flashes.



Turn  to set the desired temperature.



Press  to confirm and go ahead with the wizard mode or press  to quick start.

NOTE: by pressing $\overline{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}}$ during a cooking cycle, it is possible to adjust the temperature.

7.3 SETTING THE MICROWAVE POWER

To set the power level for all cooking cycles, where possible (Microwave , Grill Combi , Turbo Grill Combi , Forced Air Combi ).

The default value is displayed and "W" flashes.



Turn  to set the desired power.



Press  to confirm and go ahead with the wizard mode or press  to quick start.

NOTE: by pressing  during a cooking cycle, it is possible to adjust the microwave power.

9 QUICK PREHEAT

To preheat the microwave oven cavity quickly. See the full description on page 15.

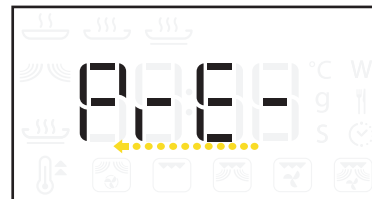
Select the icon in the right-hand display.

Press  to confirm.



Turn  to set the target temperature.

Press  or  to start quick preheat.



When the appliance reaches the target temperature, a buzzer sounds.

Do not put food into the cavity before the end of the quick preheat phase.

8 SETTING THE DURATION

To set the duration of a cooking cycle, except for the 6th Sense  and Quick Preheat  functions.

The default value is displayed and  flashes.



Turn  to set the duration.



Press  or  to confirm and start cooking cycle.

NOTE: by turning  during a cooking cycle, it is possible to adjust the duration.

Each time you press , this increases the duration in 30-second increments.

10 KEY LOCK

To lock the control panel buttons.

Hold  for at least 5 seconds.



To deactivate.

Hold  for at least 5 seconds.



NOTE: for safety reasons, the appliance can always be switched OFF during a cooking cycle by pressing .

FUNCTION DESCRIPTIONS TABLE

Traditional function		MICROWAVE	The microwave function allows to quickly cook or reheat food and beverages.																			
		FORCED AIR	This function allows to use oven-proof dishes. The cooking cycle is just like that of a traditional oven. It is useful for cooking meringues, pastry, sponge cakes, soufflés, poultry and roast meats. Put food on the wire rack to allow the air to circulate properly around the food. Use the baking plate (if available) when baking small items.																			
		CRISP	This exclusive Whirlpool function helps you to achieve perfectly golden brown results both on the top and bottom of the food. Using both Microwave and Grill cooking, the Crisp Plate will rapidly reach the right temperature and begin to brown and crisp the food. Use this function to reheat and cook pizzas, or other dough-based food. It is also good for frying bacon and eggs, sausages, potatoes, french fries, hamburgers and other meats, etc. without adding oil (or by adding only a very limited quantity of oil). The crisp plate must be used with this function: put it in the centre of the glass turntable. Use the special crisp handle or oven gloves when removing the hot crisp plate.																			
		JET DEFROST	This function allows you to quickly and automatically* defrost meat, poultry, fish, vegetables and bread. Jet Defrost should only be used if the net weight is between 100 g and 2.5 kg. During the defrosting process, the appliance should stop prompting you to "TURN" the food. Always place food on the glass turntable. A standing time always improves the result. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>FROZEN MEAT</td><td>FROZEN VEGETABLES</td><td>FROZEN BREAD</td><td>FROZEN POULTRY</td><td>FROZEN FISH</td></tr></table>										1	2	3	4	5	FROZEN MEAT	FROZEN VEGETABLES	FROZEN BREAD	FROZEN POULTRY	FROZEN FISH
																						
1	2	3	4	5																		
FROZEN MEAT	FROZEN VEGETABLES	FROZEN BREAD	FROZEN POULTRY	FROZEN FISH																		
6 th Sense functions		 6th Sense REHEAT	Thanks to 6th Sense technology, this function allows you to automatically* reheat dishes. Use this function to reheat ready-made food that is either frozen, chilled or at room temperature. A standing time always improves the result, especially for frozen food. Always cover food when using this function except when reheating soups. Place food onto a microwave- and oven-proof dish. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>DINNER PLATE</td><td>FROZEN PORTION</td><td>FROZEN LASAGNE</td><td>SOUP</td><td>BEVERAGE</td></tr></table>										1	2	3	4	5	DINNER PLATE	FROZEN PORTION	FROZEN LASAGNE	SOUP	BEVERAGE
																						
1	2	3	4	5																		
DINNER PLATE	FROZEN PORTION	FROZEN LASAGNE	SOUP	BEVERAGE																		
 6th Sense COOK	Thanks to 6th Sense technology, this function allows you to automatically* cook dishes. Place food onto a microwave- and oven-proof dish. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>BAKED POTATOES</td><td>FRESH VEGETABLES</td><td>FROZEN VEGETABLES</td><td>CANNED VEGETABLES</td><td>POPCORN</td></tr></table>										1	2	3	4	5	BAKED POTATOES	FRESH VEGETABLES	FROZEN VEGETABLES	CANNED VEGETABLES	POPCORN		
																						
1	2	3	4	5																		
BAKED POTATOES	FRESH VEGETABLES	FROZEN VEGETABLES	CANNED VEGETABLES	POPCORN																		

6 th Sense functions		 6th Sense CRISP	Thanks to 6 th Sense technology, this function allows you to automatically* achieve a perfect golden brown results both on the top and bottom of the food. Place food onto the crisp plate.				
							
			1	2	3	4	5
			FRENCH FRIES	PIZZA, THIN CRUST	PIZZA, PAN STYLE	BUFFALO WINGS CHICKEN NUGGETS	FISH FINGERS
Manual functions		 QUICK PREHEAT	Use this to rapidly preheat the empty microwave oven cavity. Wait for the preheating to end before placing food inside. At the end of the preheating phase, a buzzer sounds. Without further interactions, the appliance will keep the temperature constant for 20 minutes and then switch OFF.				
		 FORCED AIR COMBI	This function combines microwave and forced air functions, meaning that you can rapidly cook oven-baked dishes. It is useful for cooking roast meats, poultry, and jacket potatoes, frozen convenience foods, sponge cakes, pastry, fish and puddings. Always put food on the wire rack to allow the air to circulate properly around the food.				
		 GRILL	This function allows you to brown foods, creating a grill or a gratin effect. It is useful for browning foods like cheese on toast, hot sandwiches, potato croquettes, sausages and vegetables. Place the food on the wire rack. Turn the food during this cooking cycle. Ensure that the utensils used are heat-resistant and oven-proof before grilling with them. We recommend that you preheat the grill for 3-5 minutes on grill power level -3-.				
		 GRILL COMBI	This function combines microwave and grill heating, allowing you to cook and grill rapidly. It is useful for cooking food like lasagne, fish and potato gratins. Place food on the wire rack or on the glass turntable. The max. microwave power level when using the grill combi is limited to a factory-preset level.				
		 TURBO GRILL	This function distributes hot air inside the microwave oven cavity while grilling, which means that good results for roast poultry or large joint of meat (legs, roast beef, chicken) can be achieved. Place food on the wire rack. Turn the food during cooking. Ensure that the utensils used are heat resistant and oven-proof before grilling with them. The microwave oven cavity does not have to be preheated.				
		 TURBO GRILL COMBI	This function combines microwave, grill and air distribution. It is useful to cook and roast quickly food like poultry, stuffed vegetables and baked potatoes. Place food on the wire rack or on the glass turntable.				

* For Jet Defrost  and all 6th Sense  functions, the appliance automatically calculates the cooking parameters to get the best possible result, based on the weight and type of food listed.

COOKING TABLE										
FOOD	FUNCTION	CATEGORY	ACTION	TEMP.	PREHEAT	TIME	POWER	GRILL	ACCESSORIES (if available)	TIPS
Baked apples			COOK				160-350	2		
Beverage (100-500 g)		5	REHEAT							Uncover
Bread (Loaf, buns or rolls) 100 g-1 kg		5	DEFROST							Standing time improves the result
Bread loaf			BAKE	180-200	y	30-35			Baking dish on wire rack	
Buffalo wings (200-500 g)		4	CRISP						Crisp plate	
Butter			MELT				350			
			SOFT				160			
Cakes			BAKE	175		28-30	90			
Preparing casserole			COOK				500			Cover
Cheese			COOK				500			
			SOFT				160			
Chicken halves			COOK				500-650	2		
Chicken legs			COOK				350-500	1		
Chicken nuggets (200-500 g)		4	CRISP						Crisp plate	Oil the crisp plate
Chicken whole			COOK	210-220	n	50-60			Dish on wire rack	
Chocolate			MELT				350			
Cookies			BAKE	170-180	y	10-12			Baking plate	
Dinner plate (250-500 g)		1	REHEAT							Cover
Egg dishes			COOK				500			
Fish (steaks or fillets)			COOK				650			
		3	DEFROST							Standing time improves the result
			GRILL					1		
Fish (baked)			COOK				160-350	1		
Fish fingers (200-500 g)		5	CRISP						Crisp plate	Turn when requested
Fish gratin			COOK				350-500	1		
Frozen gratin			COOK				160-350	1		

FOOD	FUNCTION	CATEGORY	ACTION	TEMP.	PREHEAT	TIME	POWER	GRILL	ACCESSORIES (if available)	TIPS
Frozen lasagne (250-500 g)		3	REHEAT							Cover
Frozen portion (250-500 g)		2	REHEAT							
Frozen vegetables (200-800 g)		3	COOK							Cover. Stir when requested
Fruit crumble			COOK				160-350	2		
Grill spit			GRILL					2		
Hamburgers			GRILL					1		
Ice creams			SOFT				90			
Lasagne			COOK				350-500	2		
Meat (Minced meat, cutlets, steaks or roasts)			COOK				750			
		1	DEFROST							Standing time improves the result
Meringues			BAKE	100-120	y	40-50			Baking plate	
Pizza pan style (200-500 g)		3	CRISP						Crisp plate	
Pizza thin crust (200-500 g)		2	CRISP						Crisp plate	
Popcorn (100 g)		5	COOK							One bag at a time.
Potatoes (french fries) (200-500 g)		1	CRISP						Crisp plate	Spread the fries out in an even layer on the crisp plate
Potatoes (200-800 g)		2	COOK							Cut into evenly sized pieces. Add 2-4 tablespoons water. Cover. Stir when requested
Potatoes (roasted)			COOK				500-650	2		
Potatoes (baked) (200-1000 g)		1	COOK							Turn when requested.
Poultry (whole, pieces or fillets)		2	DEFROST							Standing time improves the result
Roast beef, medium (1.3-1.5 kg)			COOK	170-180	n	40-60			Dish on wire rack	
			COOK	150-160	y	40-60			Dish on wire rack	Turn halfway
Roast pork (1.3-1.5 kg)			COOK	160-170	n	70-80			Dish on wire rack	
			COOK	150-160	y	70-80			Dish on wire rack	Turn halfway

FOOD	FUNCTION	CATEGORY	ACTION	TEMP.	PREHEAT	TIME	POWER	GRILL	ACCESSORIES (if available)	TIPS
Rolls			COOK	210-220	y	10-12			Baking plate	
Sausages			GRILL					2		
Soup (200-800 g)		4	REHEAT							Uncover
Sponge cake			BAKE	170-180	n	30-40			Cake dish on wire rack	
Stews			SIMMER				350			
Vegetables			COOK				750			
		4	DEFROST							Standing time improves the result
Vegetables (canned) (200-600 g)		4	COOK							Pour away most of the liquid. Cover
Vegetables (fresh)		2	COOK							Cut into evenly sized pieces. Add 2-4 tablespoons water. Cover. Stir when requested
Vegetables (stuffed)			COOK				350-500	2		

* The suggested cooking parameters are approximate. The cooking table advises on the ideal function and parameters to ensure the best results for all recipes. Food can be cooked in different ways depending on personal preference.

TESTED RECIPES

The international electro technical commission has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this appliance.

TEST	FOOD	FUNCTION	WEIGHT	TEMP.	PREHEAT	TIME	POWER	ACCESSORIES (if available)
In accordance with IEC 60705								
12.3.1	Egg custard		1000 g			12-13	650	Microwave-proof container (Pyrex 3.227)
12.3.2	Sponge cake		475 g			5.30	650	Microwave-proof container (Pyrex 3.827)
12.3.3	Meat loaf		900 g			13-14	750	Microwave-proof container (Pyrex 3.838)
12.3.4	Potato gratin		1100 g	190		28-30	350	Microwave-proof container (Pyrex 3.827)
12.3.5	Cake		700 g	175		28-30	90	Microwave-proof container (Pyrex 3.827)
12.3.6	Chicken		1000 g	210		30-32	350	Microwave-proof container (Pyrex 3.827)
13.3	Meat defrosting		500 g			10	160	
In accordance with IEC 60350								
8.4.1	Shortbread				n	30-35		Baking plate*
8.4.2	Small cakes				y	18-20		Baking plate*
8.5.1	Fatless sponge cake				n	33-35		Wire rack
8.5.2	Apple pie				y	65-70		Wire rack

* If accessories are not provided, they can be purchased from After-Sales Service.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best functions to use for any given food. Cooking times, where indicated, start from the moment when food is placed in the microwave oven cavity, excluding pre-heating (where required).

Cooking settings and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Always cook food for the minimum cooking time given and check that it is cooked through.

To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table regarding the choice of accessories (if supplied) to be used.

Cling film and bags

Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bag in the microwave oven cavity.

Cling film should be scored or pricked with a fork to relieve the pressure and to prevent bursting because steam builds up during cooking.

Liquids

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over.

To prevent this possibility:

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the microwave oven cavity and leave the teaspoon in the container.
3. After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

Cooking food

Since microwaves penetrate the food to a limited depth, if there are a number of pieces to cook at once, arrange the pieces in a circle to create more outside pieces.

Small pieces cook more quickly than large pieces. Cut food into pieces of equal size for uniform cooking.

Moisture evaporates during microwave cooking. A microwave-proof cover on the container helps reduce moisture loss.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Stirring is usually necessary during microwave cooking. When stirring, bring the cooked portions on the outside edges towards the centre and the less-cooked centre portions towards the outside.

Place thin slices of meat on top of each other or interlace them. Thicker slices such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other.

Baby food

After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.

This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the lid and the teat are removed before heating.

Frozen food

For best results, we recommend defrosting directly on the glass turntable. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during the defrosting time.

Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.

CLEANING AND MAINTENANCE



Cleaning is the only maintenance work that is normally required.

Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface, which could adversely affect the service life of the appliance and may result in a hazardous situation.

Tips

Do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash-cloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior appliance surfaces.

Use a sponge with a mild detergent or paper towel with spray glass cleaner.

Apply spray glass cleaner to a paper towel.

Do not spray directly onto the appliance.

At regular intervals, especially if spills have occurred, remove the turntable and the turntable support, and wipe the base of the appliance clean.

NOTE: this appliance is designed to operate with the turntable in place. Do not operate the appliance when the turntable has been removed for cleaning.

Grill element

The grill element does not need to be cleaned, because the intense heat will burn off any splashes, but the ceiling above it may need regular cleaning.

Use warm water, detergent and a sponge to do this. If the grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month.

Microwave oven interior

Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

Do not allow grease or food particles to build up around the door.

For stubborn stains, boil a cup of water in the microwave oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odours inside the microwave oven cavity.

Do not use steam-cleaning appliances.

Accessories

Soak the accessories in water with washing-up detergent immediately after use and handle them with oven gloves if they are still hot.

Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

All accessories are dishwasher-safe.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The appliance does not work

- The turntable support is in place.
- The door is properly closed.
- Check the fuses and ensure that there is power available.
- Check that the appliance has ample ventilation. Wait for 10 minutes, then try to operate the appliance once more.
- Open and then close the door before you try again.
- Disconnect the appliance from the power supply. Wait for 10 minutes before reconnecting and trying again.

The electronic programmer does not work

If the display shows the letter "F" followed by a number, contact the nearest After-Sales Service. In this case, quote the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICES

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

If the above checks have been carried out and the fault still occurs, get in touch with the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;
- the service number (number after the word "Service" on the rating plate), located on the right-hand edge of the appliance cavity (visible when the appliance door is open).

SERVICE 0000 000 00000



The service number is also indicated in the guarantee booklet.

- your full address;
- your telephone number.

NOTE: if any repairs are required, please contact an authorized **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Scrap the appliance in accordance with local regulations on waste disposal. Before scrapping, cut off the power cords so that the appliances cannot be connected to the mains.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact a competent local authority, the collection service for household waste or the store where the appliance is purchased.

LANGUES

EN PAGE 1

FR PAGE 23

DE SEITE 43

NL PAGINA 67

عربي 89

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	24	CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS	41
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	27		
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	27	TNETTOYAGE ET ENTRETIEN	42
INSTALLATION	28	DIAGNOSTIC DES PANNES	43
INSTALLATION DE L'APPAREIL	28	SERVICES APRÈS-VENTE	43
AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL	28	MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS	43
APRÈS LE BRANCHEMENT	28		
L'APPAREIL	29		
ACCESSOIRES	29		
DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE ..	30		
BOUTONS ET TOUCHES TACTILES	30		
ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE	30		
ÉCRAN AFFICHAGE DROIT	30		
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	31		
MARCHE/ARRÊT	31		
DÉMARRAGE RAPIDE	31		
PAUSE/POURSUIVRE/REDÉMARRAGE CUISSON	31		
REFROIDISSEMENT	32		
SÉLECTION D'UNE FONCTION	32		
RÉGLAGE CATÉGORIES ALIMENTS	32		
RÉGLAGE DU POIDS	33		
RETOURNER LES ALIMENTS	33		
RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL	33		
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	33		
RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU FOUR MICRO-ONDES	34		
RÉGLAGE DE LA DURÉE	34		
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	34		
CLÉ DE VERROUILLAGE	34		
TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS ...	35		
TABLEAU DE CUISSON	37		
RECETTES TESTÉES	40		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces consignes sont également disponibles sur le site internet : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.



Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques, résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation ;
- débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation ;
- les opérations d'installation et d'entretien doivent être réalisées par un technicien spécialisé, dans le respect des instructions du fabricant et des réglementations locales en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf indications spécifiques dans le manuel d'utilisation ;
- le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé ;
- la mise à la terre de l'appareil est obligatoire ;
- le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, après l'avoir encastré dans le meuble, à la prise de courant principale ;
- utilisez un interrupteur de sectionnement de tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm entre les contacts afin que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur ;
- n'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche ;
- n'utilisez pas de rallonges ;
- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ;
- une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques ;

- ne touchez pas l'appareil si vous êtes mouillé et ne le démarrez pas si vous avez les pieds nus ;
- ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffage de pièces ou utilisation en extérieur). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme ou de réglages incorrectes des commandes ;
- cet appareil est destiné à un usage domestique. N'utilisez le four que s'il est installé un support stable et approprié ;
- l'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ;
- les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante ;
- les enfants âgés de 8 ans et plus, les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou celles qui manquent d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu les instructions en matière de sécurité et après avoir compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants sans surveillance ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil ;
- ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes de l'appareil pendant et après son utilisation : risque de brûlures. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi ;
- en fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Évitez d'obstruer les grilles d'aération ;
- munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four en prenant soin de ne pas toucher les résistances ;
- ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance ;
- n'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer tout aliment ou liquide dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil ;
- n'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Ils pourraient s'enflammer ;
- ne laissez pas le four 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 ;
- utilisez exclusivement des ustensiles qui conviennent aux micro-ondes ;

- dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement ;
- n'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile ;
- après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.
Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !
- si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer et d'entrer en contact avec l'élément chauffant électrique ;
- n'utilisez pas le four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs, avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée ;
- si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou en cas de dégagement de fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four.
Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur ;
- ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils risqueraient de s'enflammer ;
- l'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger ;
- n'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur ;
- n'utilisez en aucun cas des tampons à récurer abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre ;
- n'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil.
Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire ;
- ne démontez aucun panneau. Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé ;
- le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés.
Il est dangereux de faire réaliser les opérations d'entretien ou de réparation, impliquant la dépose des panneaux de protection contre les expositions à l'énergie des micro-ondes, par une personne ne possédant pas les qualifications et la formations requises.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce four, destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la réglementation européenne (CE) n°1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive Basse Tension 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive CEM 2004/108/CE.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**Élimination des matériaux d'emballage**

Le matériel d'emballage est 100 % recyclable comme l'indique le symbole de recyclage (). Par conséquent, les différents composants du four doivent être mis au rebut dans le respect de l'environnement et des réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments, nécessitant un temps de cuisson plus long, continueront à cuire même après avoir éteint le four.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE 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 de l'homme, qui pourraient le cas échéant résulter d'une mise au rebut inappropriée de ce produit.
- Le symbole , figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne, indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte des déchets, chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, contrôlez qu'il n'ait pas été endommagé pendant le transport et que la porte se ferme parfaitement.

En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente.

Il est recommandé de ne retirer l'appareil de sa base en polystyrène qu'au moment de son installation afin d'empêcher tout risque d'endommagement de l'appareil.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Avant d'installer l'appareil, lire toutes les consignes de sécurité figurant aux 24, 25, 26, 27.

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions de montage fournies à la page I.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

Ne démontez pas les plaques de protection de l'entrée d'air situées sur les parois de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.

Avant l'installation, assurez-vous que la cavité du four micro-ondes est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation principale est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il 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 d'autres dangers.

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, après l'avoir encastré dans le meuble, à la prise de courant principale.

Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

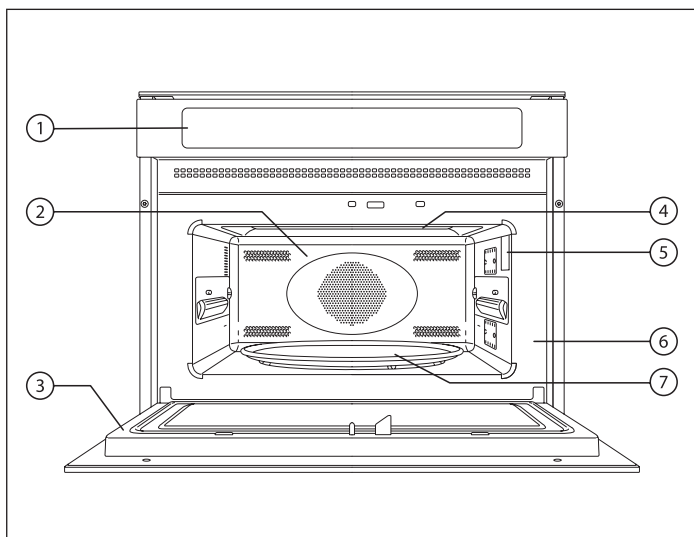
APRÈS LE BRANCHEMENT

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

La mise à la terre de l'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.

L'APPAREIL



1. Bandeau de commande
2. Cavité
3. Porte
4. Élément chauffant supérieur
5. Éclairage
6. Plaque signalétique (ne pas retirer)
7. Plateau tournant en verre

ACCESSOIRES

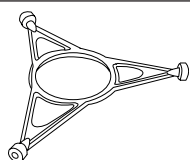


Fig. A

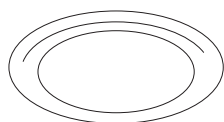


Fig. B

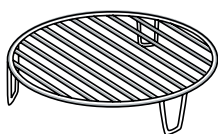


Fig. C

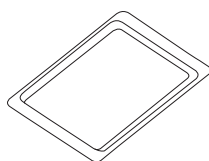


Fig. D



Fig. E

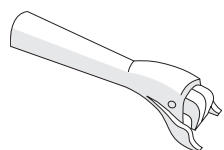


Fig. F

A. Support plateau tournant.
Ne doit être utilisé qu'avec le plateau tournant en verre.

B. Plateau tournant en verre.
*Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les cycles de cuisson.
 À placer sur le support du plateau tournant.*

C. Grille métallique.
Pour cuisiner et faire des gâteaux.

D. Plaque pâtisserie (uniquement sur certains modèles).
Ne l'utilisez jamais avec les fours micro-ondes.

E. Plat Crisp (uniquement sur certains modèles).
Utilisez le plateau tournant en verre comme support.

F. Poignée Crisp (uniquement sur certains modèles).
Pour sortir le plat Crisp chaud du four.

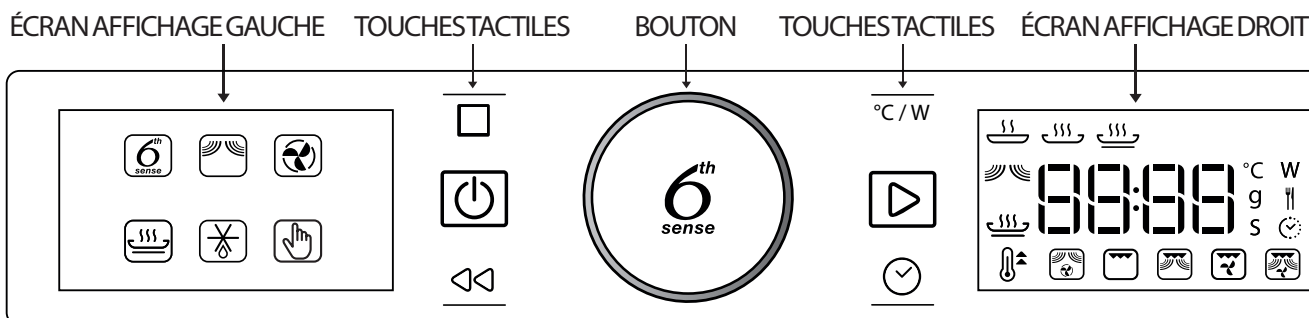
Le nombre et le type des accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

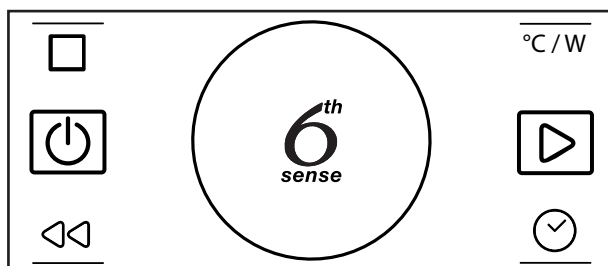
D'autres accessoires peuvent être achetés séparément auprès du service après-ventes.

REMARQUE : tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



BOUTONS ET TOUCHES TACTILES

BOUTON 6TH SENSE

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.



SÉLECTEUR ROTATIF

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson.



PAUSE – Pour interrompre un cycle de cuisson.



PUISSANCE – Pour régler la température, la puissance du grill ou du micro-ondes.



MARCHE/ARRÊT – Pour mettre l'appareil sur MARCHE ou ARRÊT à tout moment.



DÉMARRER – Pour exécuter les fonctions de cuisson.

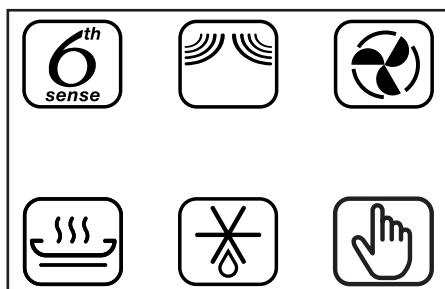


RETOUR – Pour retourner à l'écran précédent.



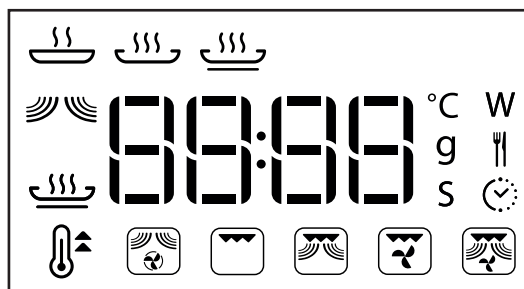
DURÉE – Pour régler l'horloge et la durée d'un cycle de cuisson.

ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE



L'écran affiche les principales fonctions de cuisson. Les fonctions, pouvant être sélectionnées, sont affichées avec des caractères plus lumineux. Les symboles indiquent la fonction. Pour la description complète, consultez le tableau à la page 35.

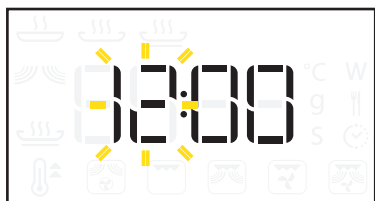
ÉCRAN AFFICHAGE DROIT



Cet écran affiche l'horloge, les groupes de commandes pour le 6th Sense, les fonctions de cuisson manuelle et les détails de toutes les fonctions. Cet écran permet aussi de régler tous les paramètres de cuisson.

1.1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE

À la première utilisation, réglez l'horloge.



Tournez  pour régler les heures.

Appuyez sur  pour confirmer.



Tournez  pour régler les minutes.

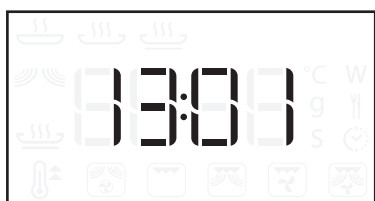
Appuyez sur  pour confirmer.

REMARQUE : pour modifier l'heure ultérieurement lorsque le four est éteint, maintenez enfoncée la touche  pendant au moins une seconde et répétez les opérations ci-dessus.

Suite à une panne de courant, l'horloge est à régler à nouveau.

1.2 MARCHÉ/ARRÊT

Lorsque l'appareil est éteint, seule l'horloge 24 heures est affichée.



Appuyer  pour allumer l'appareil (maintenez enfoncée 1 sec.).

Lorsque le four est allumé, les deux écrans d'affichage sont activés. Le bouton et toutes les touches tactiles sont entièrement fonctionnels.



REMARQUE : appuyez sur  pour arrêter un cycle de cuisson et éteindre l'appareil.

2 DÉMARRAGE RAPIDE

Pour sauter le mode assistant et démarrer immédiatement un cycle de cuisson à pleine puissance (900 W) avec un temps de cuisson réglé par défaut sur 30 secondes.

Insérer les aliments dans la cavité du micro-ondes et fermez la porte.

Appuyer sur  pour démarrer.

REMARQUE : cette fonction n'est disponible que si l'appareil est éteint.

À chaque fois que vous appuyez sur  la durée du cycle augmente de 30 secondes.

Il est toujours possible de modifier les paramètres par défaut durant le cycle de cuisson. Se référer aux sections 7.3 et 8.

Accessoires non autorisés pour cette fonction : grille métallique, plaque pâtisserie, plat Crisp.

3 PAUSE/POURSUIVRE/REDÉMARRAGE CUISSON

PAUSE CUISSON

Appuyer sur  pour interrompre le cycle de cuisson.

La cuisson peut aussi être interrompue pour vérifier, retourner ou mélanger les aliments en ouvrant la porte.

Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

POURSUIVRE LA CUISSON

Appuyer sur  pour poursuivre la cuisson après la pause.

ARRÊT DE LA CUISSON

Après que le temps de cuisson se soit écoulé, l'écran droit affiche « End » et un signal sonore retentit.



Appuyer sur  ou ouvrir la porte pour désactiver le signal.

REDÉMARRER LA CUISSON

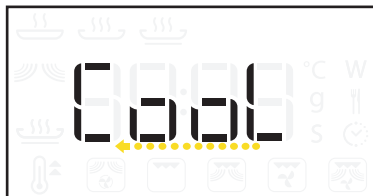
Appuyer sur  pour prolonger la cuisson de 30 secondes lorsque End s'affiche sur l'écran. À chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

REMARQUE : les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

4 REFROIDISSEMENT

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement.

L'écran droit affiche *Cool On*.



Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

REMARQUE : la procédure de refroidissement peut être interrompue en ouvrant la porte et, le cas échéant, à nouveau activée en fermant la porte.

5 SÉLECTION D'UNE FONCTION

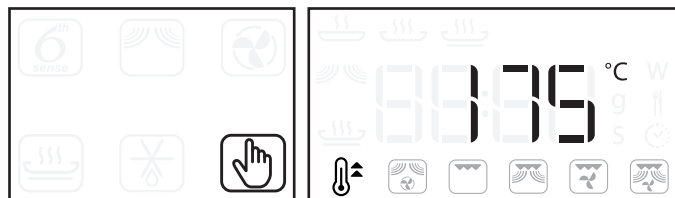
Pour sélectionner parmi six différentes fonctions principales et d'autres cycles de cuisson. Pour la description, se référer au tableau spécifique, fourni aux pages 35 et 36.



Tournez pour sélectionner une fonction principale sur l'écran d'affichage gauche.

Appuyer sur pour confirmer.

Sélectionnez les fonctions de cuisson spéciale 6th Sense ou Manuel pour accéder au groupe de commandes correspondant sur l'écran d'affichage droit.



Tournez pour sélectionner la fonction souhaitée sur l'écran d'affichage droit.

Appuyez sur pour confirmer

REMARQUE : l'appareil mémorisera la dernière fonction sélectionnée.

6 RÉGLAGE CATÉGORIES ALIMENTS

En utilisant les fonctions Décongélation rapide et 6th Sense , l'appareil doit connaître la catégorie d'aliment afin d'obtenir des résultats conformes.

Accédez à la fonction souhaitée : après avoir sélectionné la fonction souhaitée, le symbole de la catégorie d'aliment s'affiche et clignote sur l'écran d'affichage droit.



Appuyez sur pour choisir la catégorie d'aliment (se référer aux tableaux ci-dessous).

Appuyez sur pour confirmer et continuer avec le mode assistant pour régler le poids des aliments (se référer à la section 6.1).

DÉCONGÉLATION RAPIDE				
1	2	3	4	5
VIANDE SURGELÉE	LÉGUMES SURGELÉS	PAIN SURGELÉ	VOLAILLE SURGELÉE	POISSON SURGELÉ

RÉCHAUFFAGE 6 th SENSE				
1	2	3	4	5
GRANDE ASSIETTE	PLAT SURGELÉ	LASAGNES SURGELÉES	SOUPE	BOISSONS

CUISSON 6 th SENSE				
1	2	3	4	5
POMMES DE TERRE AU FOUR	LÉGUMES FRAIS	LÉGUMES SURGELÉS	LÉGUMES EN CONSERVE	POPCORN

CRISP 6 th SENSE				
1	2	3	4	5
FRITES	PIZZA, PÂTE FINE	PIZZA, PÂTE ÉPAISSE	AILES DE POULETS BUFFALO/ NUGGETS	BÂTONNETS DE POISSON

REMARQUE : pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids diffère du poids conseillé, sélectionnez la fonction de cuisson Micro-ondes ou Manuel .

6.1 RÉGLAGE DU POIDS

Pour améliorer le cycle de cuisson, les fonctions 6th Sense  et Décongélation rapide  doivent connaître le poids des aliments.

L'appareil calcule automatiquement la puissance idéale et la durée pour chaque catégorie d'aliment.

L'écran indique la valeur par défaut et « g » clignote.



Appuyez sur  pour régler le poids en fonction des valeurs prédéfinies.

Appuyer sur  pour confirmer et activer la fonction.

6.2 RETOURNER LES ALIMENTS

En utilisant certaines des fonctions 6th Sense  et Décongélation rapide , l'appareil s'arrête (en fonction de la catégorie d'aliment et du poids choisis) et vous invite à retourner les aliments.



Ouvrez la porte et retournez les aliments.
Fermez la porte.

Appuyer sur  pour redémarrer le cycle de cuisson.



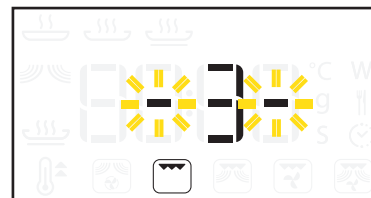
REMARQUE : le cycle de décongélation rapide  continue automatiquement après deux minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, le temps de décongélation sera plus long.

7.1 RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL

Pour régler la puissance du gril , et les fonctions de cuisson

Gril Combi , Turbo Gril  et Turbo Gril Combi . Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevée).

La valeur par défaut est affichée entre deux symboles clignotants « - - ».



Appuyer sur  pour sélectionner la puissance souhaitée du gril.

Appuyer sur  pour confirmer et poursuivre avec le mode assistant ou appuyer sur  pour démarrage rapide.

REMARQUE : en appuyant sur  durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la puissance du gril.

7.2 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température de tous les cycles de cuisson, lorsque la fonction le permet (Préchauffage rapide , Chaleur pulsée , Chaleur pulsée combinée ).

La valeur par défaut s'affiche et l'icône °C/°F clignote.



Appuyer sur  pour sélectionner la température souhaitée



Appuyer sur  pour confirmer et poursuivre avec le mode assistant ou appuyer sur  pour démarrage rapide.

REMARQUE : en appuyant sur  durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la température.

7.3 RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour régler la puissance de tous les cycles de cuisson, lorsque la fonction le permet (Micro-ondes  Grill Combi ,

Turbo Grill Combi , Chaleur pulsée combinée ).

La valeur par défaut s'affiche et « W » clignote.



Appuyer sur  pour sélectionner la puissance souhaitée.



Appuyer sur  pour confirmer et poursuivre avec le mode assistant ou appuyer sur  pour démarrage rapide.

REMARQUE : en appuyant sur  durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la puissance du micro-ondes.

8 RÉGLAGE DE LA DURÉE

Pour régler la durée d'un cycle de cuisson, sauf pour les fonctions 6th Sense  et Préchauffage rapide .

La valeur par défaut s'affiche et  clignote.



Tournez  pour sélectionner la puissance souhaitée.



Appuyer sur  ou sur  pour confirmer et démarrer un cycle de cuisson.

REMARQUE : en appuyant sur  durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la puissance du micro-ondes.

À chaque fois que vous appuyez sur , la durée du cycle augmente de 30 secondes.

9 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer rapidement la cavité du four. Consultez la description complète à la page 37.

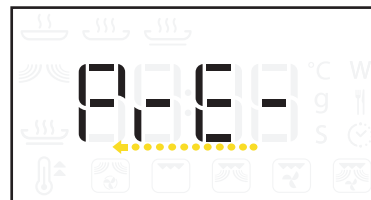
Sélectionnez l'icône sur l'écran d'affichage droit.

Appuyez sur  pour confirmer.



Appuyer sur  pour sélectionner la température souhaitée.

Appuyer sur  ou  pour démarrer le préchauffage rapide.



Lorsque le four atteint la température sélectionnée, un signal sonore retentit.

Ne placez aucun aliment dans la cavité du four avant la fin du cycle de préchauffage rapide.

10 CLÉ DE VERROUILLAGE

Pour verrouiller les boutons du bandeau de commande.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



Pour désactiver.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



REMARQUE : pour des raisons de sécurité, l'appareil peut être arrêté à tout moment durant un cycle de cuisson en appuyant sur .

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

Fonction traditionnel		MICRO-ONDES	La fonction micro-ondes permet de cuire ou de réchauffer rapidement des aliments et des liquides.															
		AIR FORCÉ	Cette fonction permet d'utiliser des plats qui conviennent au four micro-ondes. Le cycle de cuisson est identique à un cycle de four traditionnel. Cette fonction est utile pour préparer des meringues, pâtisseries, biscuits de Savoie, soufflés, volailles et viandes rôties. Posez les aliments sur la grille métallique, de façon à permettre une circulation correcte de l'air autour des aliments. Utilisez la plaque à pâtisserie (si disponible) pour faire cuire des petits aliments.															
		CRISP	Cette fonction exclusive Whirlpool vous aidera à cuisiner d'excellents plats croustillants, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur. En associant la fonction cuisson micro-ondes et grill, le plat Crisp atteindra rapidement la température appropriée et commencera à cuire vos plats tout en les rendant croustillant. Utilisez cette fonction pour réchauffer et faire cuire des pizzas ou autres types d'aliment à base de pâte. Cette fonction convient également pour faire frire des œufs au bacon, des saucisses, des frites, des hamburgers, etc. sans ajouter de l'huile (ou en ajoutant une très petite quantité d'huile). Avec cette fonction, utilisez le plat Crisp : placez le au centre du plateau tournant en verre. Utilisez des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale pour sortir le plat chaud Crisp.															
		DÉCONGÉLATION RAPIDE	Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement* des aliments congelés tels que viandes, volailles, poissons, légumes et pain. La fonction décongélation rapide ne doit être utilisée que si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 2,5 kg. Durant le cycle de décongélation, l'appareil s'arrêtera et vous invitera à retourner les aliments. Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre. Quelques minutes d'attente améliorent toujours le résultat. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>VIANDE SURGELÉE</td><td>LÉGUMES SURGELÉS</td><td>PAIN SURGELÉ</td><td>VOLAILLE SURGELÉE</td><td>POISSON SURGELÉ</td></tr></table>						1	2	3	4	5	VIANDE SURGELÉE	LÉGUMES SURGELÉS	PAIN SURGELÉ	VOLAILLE SURGELÉE	POISSON SURGELÉ
																		
1	2	3	4	5														
VIANDE SURGELÉE	LÉGUMES SURGELÉS	PAIN SURGELÉ	VOLAILLE SURGELÉE	POISSON SURGELÉ														
Fonctions 6 th Sense		 RÉCHAUFFAGE 6 th Sense	Grâce à la technologie 6th Sense, cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats. Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats cuisinés surgelés, froids, réfrigérés ou à température ambiante. Quelques minutes d'attente améliorent toujours le résultat, notamment pour les aliments surgelés. Couvrez toujours les aliments lorsque vous utilisez cette fonction à l'exception des soupes réchauffées. Placez les aliments sur un plat spécial micro-ondes. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>GRANDE ASSIETTE</td><td>PLAT SURGELÉ</td><td>LASAGNES SURGELÉES</td><td>SOUPE</td><td>BOISSONS</td></tr></table>						1	2	3	4	5	GRANDE ASSIETTE	PLAT SURGELÉ	LASAGNES SURGELÉES	SOUPE	BOISSONS
																		
1	2	3	4	5														
GRANDE ASSIETTE	PLAT SURGELÉ	LASAGNES SURGELÉES	SOUPE	BOISSONS														
 CUISSON 6 th Sense	Grâce à la technologie 6th Sense, cette fonction vous permet de faire cuire automatiquement vos plats. Placez les aliments sur un plat spécial micro-ondes. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>POMMES DE TERRE AU FOUR</td><td>LÉGUMES FRAIS</td><td>LÉGUMES SURGELÉS</td><td>LÉGUMES EN CONSERVE</td><td>POPCORN</td></tr></table>						1	2	3	4	5	POMMES DE TERRE AU FOUR	LÉGUMES FRAIS	LÉGUMES SURGELÉS	LÉGUMES EN CONSERVE	POPCORN		
																		
1	2	3	4	5														
POMMES DE TERRE AU FOUR	LÉGUMES FRAIS	LÉGUMES SURGELÉS	LÉGUMES EN CONSERVE	POPCORN														

Fonctions 6 th Sense		 CRISP 6th Sense	Grâce à la technologie 6 th Sense, cette fonction vous permettra d'obtenir automatiquement* un croustillant parfait, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des aliments. Placez les aliments sur le plat Crisp.				
			 1 FRITES	 2 PIZZA, PÂTE FINE	 3 PIZZA, PÂTE ÉPAISSE	 4 AILES DE POULETS BUFFALO / NUGGETS	 5 BÂTONNETS DE POISSON
FONCTIONS MANUELLES		 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Utilisez cette fonction pour préchauffer rapidement la cavité du four vide. Attendez la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments. À la fin du cycle de préchauffage, un signal sonore retentit. Sans autre action de votre part, l'appareil maintiendra la température constante pendant 20 minutes avant de s'éteindre.				
		 CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	Cette fonction associe les micro-ondes et la chaleur pulsée pour une cuisson plus rapide de vos plats au four. Utilisez cette fonction pour la cuisson de viande rôties, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats surgelés, biscuits de Savoie, pâtisseries, poisson et puddings. Posez toujours les aliments sur la grille métallique afin que l'air circule correctement autour des aliments.				
		 GRIL	Cette fonction vous permet de dorer les aliments en conférant à vos plats un effet gril ou gratin. Elle est utile pour dorer des aliments tels que les toasts au fromage, sandwichs chauds, pommes dauphines, saucisses et légumes. Placez les aliments sur la grille métallique. Pendant ce cycle de cuisson, il est impératif de retourner les aliments. Avant d'utiliser le gril, assurez-vous que les ustensiles soient à la fois résistants à la chaleur et appropriés à la cuisson au four. Nous vous conseillons de préchauffer le gril pendant 3 à 5 minutes à la puissance 3.				
		 GRIL COMBINÉ	Cette fonction associe la cuisson au micro-ondes et le gril, vous permettant ainsi de cuisiner et de faire gratiner rapidement vos plats. Elle est utile pour faire cuire des plats tels que les lasagnes, les poissons et les gratins. Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre. Lors de l'utilisation du gril combiné, la puissance maximum du micro-ondes est limitée à un niveau prédéfini en usine.				
		 TURBO GRILL	Cette fonction distribue l'air chaud à l'intérieur de la cavité du four micro-ondes tout en gratinant les aliments, ce qui permet d'atteindre d'excellents résultats notamment pour les volailles rôties ou de grands morceaux de viandes (cuisses, rôti, poulet). Placez les aliments sur la grille métallique. Retournez les aliments pendant la cuisson. Avant d'utiliser le gril, assurez-vous que les ustensiles soient à la fois résistants à la chaleur et appropriés à la cuisson au four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la cavité du four.				
		 GRIL TURBO COMBINÉ	Cette fonction associe la cuisson micro-ondes, le gril et la distribution de l'air. Utilisez cette fonction, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner et de rôtir rapidement des plats, tels que les volailles, les légumes farcis et les pommes de terre au four. Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre.				

* Pour les fonctions Décongélation rapide  et celles 6th Sense , l'appareil calcule automatiquement les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats possibles, basés sur le poids et le type d'aliments énumérés.

TABLEAU DE CUISSON										
ALIMENTS	FONCTION	CATÉGORIE	ACTION	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	GRIL	ACCESSOIRES (si disponible)	CONSEILS
Pommes au four			CUISSON				160 - 350	2		
Liquide (100 - 500 g)		5	RÉCHAUF-FER							Ne pas couvrir
Pain (miche, petits pains au lait ou pains mollets) 100 g -1 kg		5	DÉ-CONGÉLA-TION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
Pain (Miche)			CUISSON AU FOUR	180 - 200	y	30-35			Plaque à pâtisserie sur grille métallique	
Ailes de poulet Buffalo (200 - 500 g)		4	CRISP						Plat Crisp	
Beurre			RAMOLLI				350			
			DOUX				160			
Gâteaux			CUISSON AU FOUR	175		28-30	90			
Préparation de la casserole			CUISSON				500			Couvrir
Fromage			CUISSON				500			
			DOUX				160			
Moitié de poulet			CUISSON				500-650	2		
Cuisses de poulet			CUISSON				350-500	1		
Ailes de poulet (200-500 g)		4	CRISP						Plat Crisp	Huilez le plat Crisp
Poulet entier			CUISSON	210-220	n	50-60			Plat sur grille métallique	
Chocolat			RAMOLLI				350			
Cookies			CUISSON AU FOUR	170-180	y	10-12			Plaque à pâtisserie	
Grande assiette (250-500 g)		1	RÉCHAUF-FER							Couvrir
Recette à base d'œufs			CUISSON				500			
Poisson (darnes ou filets)			CUISSON				650			
		3	DÉ-CONGÉLA-TION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
			GRIL					1		
Poisson (au four)			CUISSON				160 - 350	1		
Bâtonnets de poisson (200-500 g)		5	CRISP						Plat Crisp	Retournez si nécessaire

ALIMENTS	FONCTION	CATÉGORIE	ACTION	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	GRIL	ACCESSOIRES (si disponible)	CONSEILS
Gratin de poisson			CUISSON				350-500	1		
Gratin surgelé			CUISSON				160 - 350	1		
Lasagnes surgelées (250-500 g)		3	RÉ- CHAUF- FER							Couvrir
Portion surgelée (250-500 g)		2	RÉ- CHAUF- FER							
Légumes surgelés (200-800 g)		3	CUISSON							Couvrir. Remuez si nécessaire
Crumble de fruits			CUISSON				160 - 350	2		
Brochette au gril			GRIL					2		
Hamburgers			GRIL					1		
Glaces			DOUX				90			
Lasagnes			CUISSON				350-500	2		
Viandes (viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis)			CUISSON				750			
		1	DÉ- CONGÉ- LATION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
Meringues			CUISSON AU FOUR	100-120	y	40-50			Plaque à pâtisserie	
Pizza à pâte épaisse (200 -500 g)		3	CRISP						Plat Crisp	
Pizza à pâte fine (200-500 g)		2	CRISP						Plat Crisp	
Popcorn (100 g)		5	CUISSON							Un sachet à la fois
Pommes de terre (frites) (200-500 g)		1	CRISP						Plat Crisp	Disposez les frites en couche uniforme sur le plat Crisp
Pommes de terre (200-800 g)		2	CUISSON							Coupez en tranches égales. Ajoutez de 2 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir. Remuez si nécessaire
Pommes de terre (rôties)			CUISSON				500-650	2		
Pommes de terre (au four) (200-1000 g)		1	CUISSON							Retournez si nécessaire
Volailles (entières, filets ou morceaux)		2	DÉ- CONGÉ- LATION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat

ALIMENTS	FONCTION	CATÉGORIE	ACTION	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	GRIL	ACCESSOIRES (si disponible)	CONSEILS
Rôti de bœuf, à point (1,3-1,5 kg)			CUISSON	170-180	n	40-60			Plat sur grille métallique	
			CUISSON	150-160	y	40-60			Plat sur grille métallique	Retournez à mi-cuisson
Rôti de porc (1,3 -1,5 kg)			CUISSON	160 - 170	n	70-80			Plat sur grille métallique	
			CUISSON	150-160	y	70-80			Plat sur grille métallique	Retournez à mi-cuisson
Petits pains			CUISSON	210-220	y	10-12			Plaque à pâtisserie	
Saucisses			GRIL					2		
Soupe (200-800 g)		4	RÉ-CHAUFFER							Ne pas couvrir
Biscuit de Savoie			CUISSON AU FOUR	170-180	n	30-40			Moule à gâteau sur grille métallique	
Ragoûts			MIJOTER				350			
Légumes			CUISSON				750			
		4	DÉ-CONGÉLATION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
Légumes (en conserve) (200 -600 g)		4	CUISSON							Enlevez la plupart du liquide. Couvrir
Légumes (frais)		2	CUISSON							Coupez en tranches égales. Ajoutez de 2 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir. Remuez si nécessaire
Légumes (farcis)			CUISSON				350-500	2		

* Les paramètres de cuisson sont approximatifs. Le tableau de cuisson fournit les fonctions et les températures idéales afin d'obtenir les meilleurs résultats pour toutes les recettes. Les aliments peuvent être cuisinés de différentes façons, selon les préférences personnelles de chacun.

RECETTES TESTÉES								
La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four.								
TEST	ALIMENTS	FONCTION	POIDS	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	ACCESSOIRES (si disponible)
Selon la norme CEI 60705								
12.3.1	Crème aux œufs		1 000 g			12-13	650	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.227)
12.3.2	Biscuit de Savoie		475 g			5.30	650	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
12.3.3	Pain de viande		900 g			13-14	750	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.838)
12.3.4	Gratin dauphinois		1 100 g	190		28-30	350	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
12.3.5	Gâteau		700 g	175		28-30	90	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
12.3.6	Poulet		1 000 g	210		30-32	350	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
13.3	Décongélation viande		500 g			10	160	
Selon la norme CEI 60350								
8.4.1	Biscuits sablés ou Shortbread				n	30-35		Plaque à pâtisserie*
8.4.2	Petits gâteaux				y	18-20		Plaque à pâtisserie*
8.5.1	Biscuit de Savoie sans matières grasses				n	33-35		Grille métallique
8.5.2	Tarte aux pommes				y	65-70		Grille métallique

* Si les accessoires ne sont pas fournis, ils peuvent être achetés auprès du service après-vente.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS**Comment lire le tableau de cuisson**

Le tableau indique les fonctions les plus appropriées à utiliser selon le type d'aliment. Les temps de cuisson, si mentionnés, démarrent à partir du moment où le plat est placé dans le four sans tenir compte du préchauffage (si requis).

Les températures et les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif et dépendront de la quantité d'aliments et du type d'accessoires utilisés. Faites toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum indiqué et contrôlez si la cuisson est suffisante.

Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson concernant le choix des accessoires (si fournis) à utiliser.

Film alimentaire et sachets

Enlevez les liens torsadés métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans la cavité du four micro-ondes.

Perforez le film alimentaire avec une fourchette pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement car la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

Cuisson des aliments

Étant donné que les micro-ondes pénètrent les aliments jusqu'à une profondeur limitée, pour cuire plusieurs morceaux à la fois, placez les aliments en cercle afin d'avoir plus de morceaux à l'extérieur.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Coupez les aliments en morceaux de même dimension pour permettre une cuisson uniforme.

De l'humidité s'évapore durant la cuisson dans un four micro-ondes.

Afin de réduire la perte d'humidité, couvrez les aliments avec un couvercle spécial.

La plupart des aliments continuent à cuire pendant quelques minutes après avoir arrêté le micro-ondes. Attendez donc toujours quelques minutes en laissant reposer les aliments pour compléter la cuisson.

Il est généralement nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au micro-ondes. Lorsque vous remuez, déplacez les morceaux cuits en surface vers le centre du plat et les morceaux moins cuits vers l'extérieur.

Placez les tranches fines de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme les pains de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.

Liquides

Les liquides peuvent surchauffer après l'ébullition sans bouillonnement apparent. Les liquides chauds peuvent ainsi déborder.

Afin d'empêcher cela :

1. évitez d'utiliser des récipients à paroi droite et à col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four micro-ondes et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Lorsque le liquide est chaud, remuez-le une nouvelle fois avant de retirer avec soin le récipient du four micro-ondes.

Aliments pour bébé

Après avoir réchauffé les biberons ou les petits pots de votre bébé, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Vérifiez que la tétine et le couvercle aient été enlevés avant de réchauffer le biberon ou le petit pot.

Aliments congelés

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de décongeler les aliments directement sur le plateau tournant en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèleront mieux si vous les remuez durant la décongélation.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.

Si l'appareil n'est pas nettoyé et maintenu propre, cela peut causer la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et générer des conditions d'utilisation dangereuses.

Conseils

N'utilisez pas des tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc., car ils peuvent endommager le bandeau de commandes ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du de l'appareil.

Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres.

Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.

Ne le vaporisez pas directement sur l'appareil.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, retirez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

REMARQUE : *ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place. Ne le mettez pas en marche au cas où le plateau tournant aurait été enlevé pour le nettoyage.*

Gril

Le gril ne nécessite aucun nettoyage car la chaleur intense brûle toutes les éclaboussures. Toutefois, il convient de nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four.

Utilisez de l'eau chaude, du détergent et une éponge pour nettoyer l'intérieur du four. Au cas où la fonction gril ne serait pas utilisée régulièrement, il est impératif de l'activer au moins 10 minutes par mois.

Intérieur four micro-ondes

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent pas autour de la porte.

En cas de salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

Éliminez les odeurs à l'intérieur du four micro-ondes en faisant bouillir une tasse avec de l'eau et du jus de citron, placée sur le plateau tournant.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur.

Accessoires

Faites tremper les accessoires dans de l'eau et du liquide vaisselle immédiatement après les avoir utilisés en les manipulant avec des gants, prévus à cet effet, s'ils sont encore chauds.

Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus alimentaires.

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.

DIAGNOSTIC DES PANNES

L'appareil ne fonctionne pas

- Le support du plateau tournant est en place.
- La porte est correctement fermée.
- Vérifiez si les fusibles sont en bon état et si l'alimentation électrique correspond à celle du réseau.
- Vérifiez que la ventilation du four est suffisante. Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de mettre en marche le four.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Attendez 10 minutes avant de rebrancher le four et de le mettre en marche.

Le programmeur électronique ne fonctionne pas

Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Dans ce cas, indiquez le numéro affiché après la lettre « F ».

SERVICES APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au service après-vente

1. Essayez d'abord de résoudre par vous-même le problème en suivant les conseils fournis au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si les contrôles ci-dessus ont été effectués et que l'erreur persiste, contactez le service après-vente le plus proche.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- la numéro de série (numéro indiqué après le mot « Service » sur la plaque signalétique), située sur le bord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).

SERVICE 0000 000 00000



Le numéro de série est également indiqué dans le livret de garantie.

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

REMARQUE : Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **service après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez l'appareil au rebut en respectant les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de vous débarrasser de votre appareil, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse plus être branché à la prise secteur.
- Pour obtenir de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

SPRACHEN

EN PAGE 1

FR PAGE 23

DE SEITE 43

NL PAGINA 67

عربي 89

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	46	HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND	
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	49	EMPFEHLUNGEN	63
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ	49	REINIGUNG UND WARTUNG	64
INSTALLATION.....	50	ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE	65
AUFSTELLUNG DES GERÄTES	50	KUNDENSERVICE	65
VOR DEM ANSCHLIESSEN	50	ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	65
NACH DEM ANSCHLUSS	50		
DAS GERÄT	51		
ZUBEHÖRTEILE	51		
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS.....	52		
DREHKNOPF UND BERÜHRUNGSTASTEN.....	52		
LINKES DISPLAY	52		
RECHTES DISPLAY	52		
UHREINSTELLUNG.....	53		
EIN/AUS	53		
SCHNELLSTART.....	53		
GAREN UNTERBRECHEN/FORTSETZEN/NEU			
STARTEN.....	53		
ABKÜHLEN	54		
FUNKTIONSAUSWAHL.....	54		
LEBENSMITTELKATEGORIEN EINSTELLEN	54		
GEWICHT EINSTELLEN	55		
SPEISE WENDEN	55		
EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE.....	55		
TEMPERATUREINSTELLUNG	55		
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN ...	56		
DAUER EINSTELLEN	56		
SCHNELLES VORHEIZEN	56		
TASTENSPERRE	56		
FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE	57		
GARTABELLE.....	59		
ERPROBTE REZEPTE	62		

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung ist auch auf folgender Internetseite verfügbar:
www.whirlpool.eu

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

**GEFAHR**

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.

**WARNUNG**

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung ab.
- Einbau und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Stromversorgung anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z.B. das Beheizen von Räumen oder Gebrauch im Freien) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät ist ein Einbaugerät. Verwenden Sie es nicht frei stehend.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht.
- Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Verbrennungsgefahr! Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern verwenden. Der Druck erhöht sich und kann Schäden oder Explosionen beim Öffnen verursachen.
- Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderer brennbarer Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.
- Bitte verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien.

- Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.
- Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.
- Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie mit dem elektrischen Heizelement in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.
- Wenn sich Material innerhalb oder außerhalb des Geräts entzündet oder Rauch beobachtet wird, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.
- Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.
- Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Keine stark scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung des Glases der Gerätetür verwenden. Sie können die Oberfläche verkratzen, was zu Glasbruch führen kann.
- Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.
- Keine Gehäuseteile entfernen. Türdichtungen und umliegende Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Nehmen Sie das Gerät nach einer Beschädigung erst dann wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie  Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt) und den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ**Entsorgung von Verpackungsmaterialien**

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

Energiespartipps

- Heizen Sie das Mikrowellengerät nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder im Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie das Gerät 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Gerät weiter.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf der beiliegenden Dokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

INSTALLATION

Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Gerätetür richtig schließt.

Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler oder den nächstgelegenen Kundenservice. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation aus der Polystyrolunterlage nehmen.

AUFSTELLUNG DES GERÄTES

Lesen Sie alle Sicherheitsempfehlungen auf den Seiten 46, 47, 48, 49, bevor Sie das Gerät installieren.

Befolgen Sie zum Aufbau des Geräts die Einbauanleitung auf Seite I.

VOR DEM ANSCHLIESSEN

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung im Haus entsprechen.

Entfernen Sie den Schutz der Mikrowelleneinlasskanäle nicht.

Die Platten befinden sich an der Seite der Mikrowellen-Garraumwand. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowelleneinlassöffnungen gelangen.

Für die Montage muss der Garraum des Mikrowellengeräts leer sein.

Sicherstellen, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Garraumtür des Mikrowellengeräts muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Leeren Sie das Mikrowellengerät und reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel nicht ins Wasser. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen. Es besteht Stromschlag-, Brand- oder Verletzungsgefahr.

Sollte das Netzkabel zu kurz sein, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

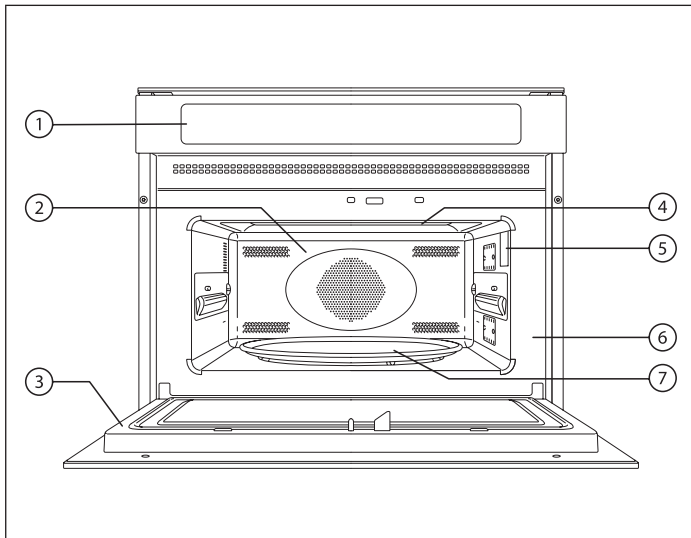
NACH DEM ANSCHLUSS

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Garraumtür fest geschlossen ist.

Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller ist bei Missachtung dieser Vorschrift von jeder Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden freigestellt.

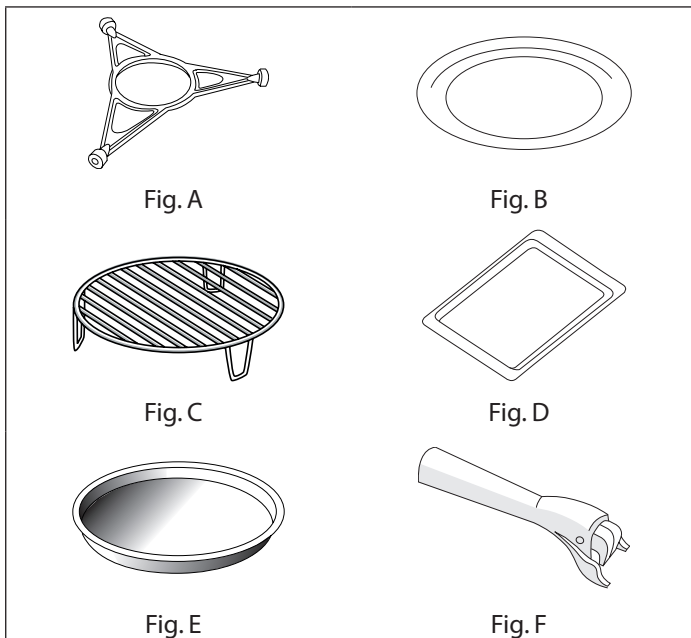
Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben.

DAS GERÄT



1. Bedienfeld
2. Garraum
3. Tür
4. Oberes Heizelement/Grill
5. Beleuchtung
6. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
7. Glasdreheller

ZUBEHÖRTEILE



- A. Drehtellerauflage.**
Nur mit dem Glasdreheller verwenden.
- B. Glasdreheller.**
*Für alle Garzyklen verwenden.
Er ist auf die Drehtellerauflage aufzusetzen.*
- C. Grillrost.**
Zum Kochen und Backen.
- D. Backblech (nur bei bestimmten Modellen).**
Niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle verwenden.
- E. Crisp-Platte (nur bei bestimmten Modellen).**
Den Glasdreheller als Untersatz verwenden.
- F. Crisp-Griff (nur bei bestimmten Modellen).**
Zum Entnehmen der heißen Crisp-Platte.

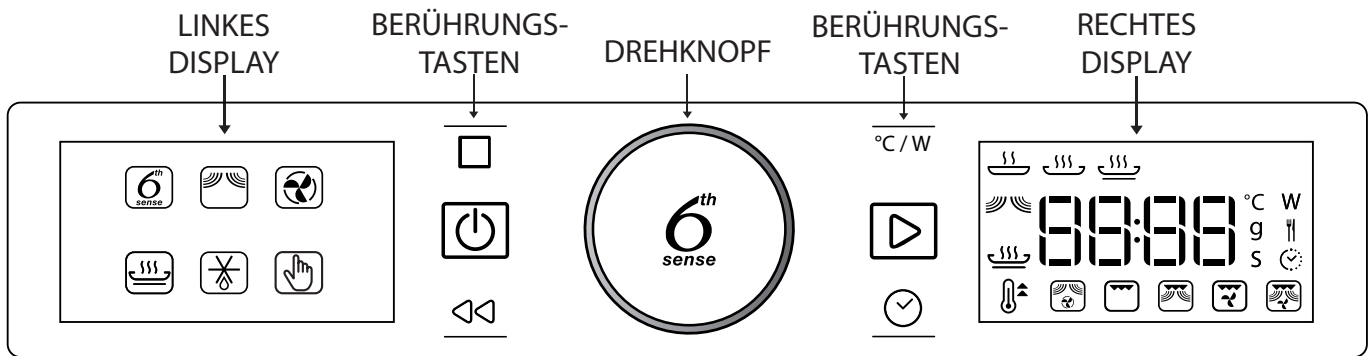
Die Anzahl und Art des Zubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

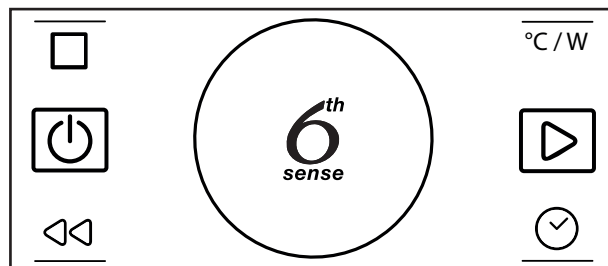
Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

HINWEIS: Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



DREHKNOPF UND BERÜHRUNGSTASTEN



DREHKNOPF

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter.



6TH SENSE-DRUCKKNOPF

Drücken Sie diesen Knopf für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.



PAUSE – Zum Unterbrechen eines Garzyklus.



LEISTUNGSSTUFE – Zum Einstellen von Temperatur, Grillstufe oder Mikrowellenleistung.



EIN/AUS – Zum EIN- ODER AUSSCHALTEN des Geräts, wenn Sie möchten.



START – Zum Starten der Garfunktionen.

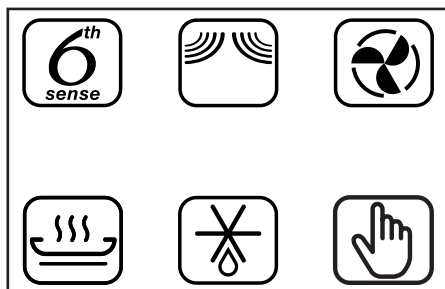


ZURÜCK – Für die Rückkehr zur vorherigen Displaysicht.



ZEIT – Zum Einstellen der Uhr und der Dauer eines Garzyklus.

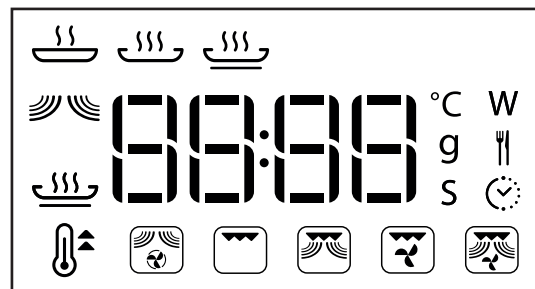
LINKES DISPLAY



Dieses Display zeigt die wichtigsten Garfunktionen an. Die zur Auswahl stehenden Funktionen werden stärker beleuchtet.

Die Symbole geben die Funktion an. Für eine vollständige Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 57 einsehen.

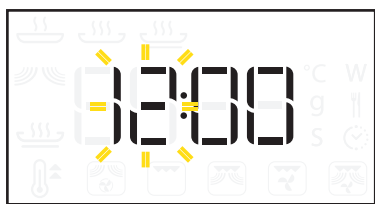
RECHTES DISPLAY



Dieses Display zeigt die Uhr, die Symbole für die 6th Sense  und manuellen  Garfunktionen sowie die Details für alle Funktionen an. Außerdem hilft es bei der Einstellung aller Garparameter.

1.1 UHREINSTELLUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Uhr eingestellt werden.



Drehen Sie um die Stunden einzustellen.

Zur Bestätigung drücken Sie .



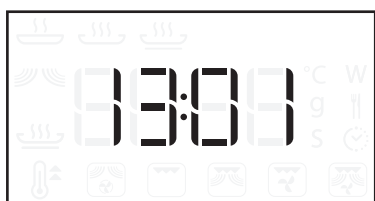
Drehen Sie um die Minuten einzustellen.

Zur Bestätigung drücken Sie .

HINWEIS: Wenn Sie die Uhrzeit später bei ausgeschaltetem Gerät ändern wollen, halten Sie mindestens eine Sekunde lang gedrückt und wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden.

1.2 EIN/AUS

Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt.



Drücken Sie zum Einschalten des Geräts (1 Sek. halten).

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, funktionieren beide Displays. Der Drehknopf und alle Berührungstasten funktionieren.



HINWEIS: Wenn Sie drücken wird der aktive Garzyklus beendet und das Gerät ausgeschaltet.

2 SCHNELLSTART

Zum Überspringen des Einstellungsassistenten und zum schnellen Starten eines Garzyklus mit voller Mikrowellen-Leistungstufe (900 W) und einer Standarddauer von 30 Sekunden.

Stellen Sie das Gargut in den Garraum des Mikrowellengeräts und schließen Sie die Tür.

Drücken Sie zum Starten.

HINWEIS: Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Bei jedem Drücken von , wird die Gardauer in 30-Sekunden-Schritten verlängert.

Die Standardeinstellungen können jederzeit während des Garzyklus geändert werden. Siehe Abschnitte 7.3 und 8.

Zubehör, das für diese Funktion nicht verwendet werden darf: Grillrost, Backblech und Crisp-Platte.

3 GAREN UNTERBRECHEN/FORTSETZEN/NEU STARTEN

GAREN UNTERBRECHEN

Drücken Sie , um den Garzyklus zu unterbrechen. Der Garvorgang kann auch durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.

GAREN FORTSETZEN

Drücken Sie , um den unterbrochenen Garvorgang wieder fortzusetzen.

GAREN BEENDEN

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, zeigt das rechte Display „End“ an und ein Summer ertönt.



Drücken Sie oder öffnen Sie die Tür, um das Signal abzustellen.

GAREN NEU STARTEN

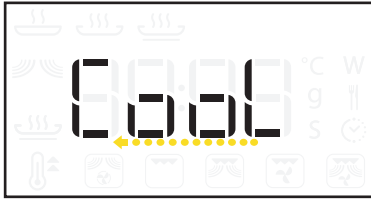
Drücken Sie , um den Garvorgang um 30 Sekunden zu verlängern, wenn „End“ angezeigt wird. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, werden weitere 30 Sekunden zur Garzeit hinzugefügt.

HINWEIS: Das Gerät speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.

4 ABKÜHLEN

Nach Abschluss einer Funktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang.

Das rechte Display zeigt „Cool On“.

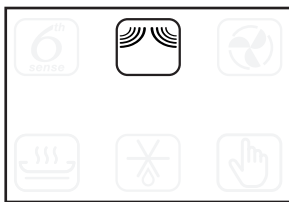


Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

HINWEIS: Der Abkühlvorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden und wird beim erneuten Schließen bei Bedarf wieder eingeschaltet.

5 FUNKTIONSAUSWAHL

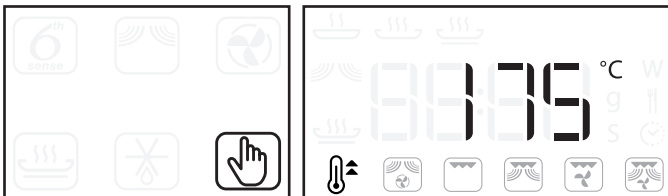
Es kann zwischen sechs verschiedenen Hauptfunktionen und weiteren Garzyklen gewählt werden. Für die Beschreibung bitte die spezielle Tabelle auf den Seiten 57 und 58 einsehen.



Drehen Sie , um eine Hauptfunktion auf dem linken Display auszuwählen.

Drücken Sie zum Bestätigen der Auswahl.

Wählen Sie die speziellen 6th Sense-Garfunktionen oder die manuellen Garfunktionen für den Zugriff auf die zugehörigen Symbole auf dem rechten Display.



Drehen Sie , um die gewünschte Funktion auf dem rechten Display auszuwählen.

Zur Bestätigung drücken Sie .

HINWEIS: Das Gerät speichert die zuletzt ausgewählte Funktion.

6 LEBENSMITTELKATEGORIEN EINSTELLEN

Wenn Sie die Funktionen Schnellauftauen und 6th Sense verwenden, muss das Gerät wissen, welche Lebensmittelkategorie es benutzen soll, um ein ideales Ergebnis zu erzielen.

Greifen Sie auf die gewünschten Funktionen zu: Nachdem Sie die entsprechende Funktion ausgewählt haben, wird das Symbol für die Lebensmittelkategorie angezeigt und die Kategorie blinkt im rechten Display.



Drehen Sie zum Auswählen der Lebensmittelkategorie (siehe nachstehende Tabellen).

Drücken Sie zum Bestätigen und stellen Sie mit dem Einstellungsassistenten das Gewicht der Speisen ein (siehe Abschnitt 6.1).

SNHELLAUFTAUEN				
1	2	3	4	5
TIEFGEKÜHLTES FLEISCH	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES BROT	TIEFGEKÜHLTES GEFLÜGEL	TIEFGEKÜHLTER FISCH

6th SENSE AUFWÄRMEN				
1	2	3	4	5
TELLERGE- RICHTER	GEFRORENE PORTIONEN	LASAGNE, TIEFGEKÜHLT	SUPPE	GETRÄNKE

6th SENSE GAREN				
1	2	3	4	5
FOLIENKAR- TOFFELN	FRISCHES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	GEMÜSE AUS KONSERVEN	POPCORN

6th SENSE CRISP-FUNKTION				
1	2	3	4	5
POMMES FRITES	PIZZA, DÜNNER BODEN	PIZZA, WEICH	HÜHNERFLÜ- GEL CHICKEN NUGGETS	FISCHSTÄB- CHEN

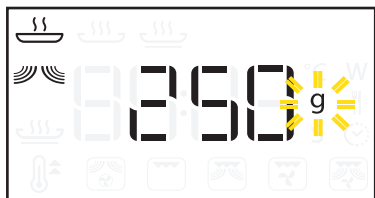
HINWEIS: Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind oder deren Gewicht von den Empfehlungen abweicht, wählen Sie bitte die Mikrowellen- oder manuelle Garfunktion.

6.1 GEWICHT EINSTELLEN

Zur Unterstützung des Garvorgangs muss bei den 6th Sense-Funktionen  und beim Schnellauftauen  das Nettogewicht der Speise bekannt sein.

Das Gerät berechnet automatisch die ideale Leistungsstufe und Gardauer für jede Lebensmittelkategorie.

Das Display zeigt den Standardwert und „g“ blinkt.



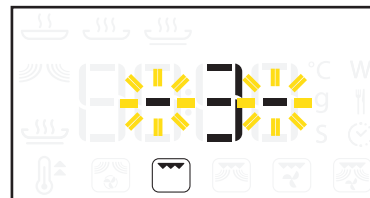
Drehen Sie , um das Gewicht aus den vorgegebenen Werten auszuwählen.

Drücken Sie  zum Bestätigen und Starten der Funktion.

7.1 EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE

Zum Einstellen der Grillleistungsstufe für die Garfunktionen Grillen , Kombinationsbetrieb mit Grill , Turbogrill  und Kombinationsbetrieb mit Turbogrill . Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch).

Der Standardwert wird zwischen zwei blinkenden "- -" Symbolen angezeigt.



Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Grillstufe.

Drücken Sie  zum Bestätigen und setzen Sie mit dem Einstellungsassistenten fort oder drücken Sie  für den Schnellstart.

HINWEIS: Durch Drücken von $\overline{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}}$ während eines Garzyklus ist es möglich, die Grillstufe einzustellen.

6.2 SPEISE WENDEN

Wenn Sie einige der 6th Sense-Funktionen  und Schnellauftauen  nutzen, kann es vorkommen, dass das Gerät das Programm stoppt (abhängig von der gewählten Lebensmittelkategorie und dem Gewicht) und Sie auffordert, das Gargut zu wenden.



Öffnen Sie die Tür und wenden Sie die Speise. Schließen Sie die Tür.

Drücken Sie , um den Garzyklus erneut zu starten.



HINWEIS: Im Schnellauftaumodus  setzt sich das Gerät automatisch nach zwei Minuten wieder in Betrieb, wenn die Speise nicht gewendet wurde. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

7.2 TEMPERATUREINSTELLUNG

Zum Einstellen der Temperatur für alle Garzyklen, bei denen dies möglich ist (Schnelles Vorheizen , Heißluft , Kombinationsbetrieb mit Heißluft ).

Der Standardwert wird angezeigt und das °C/°F-Symbol blinkt.



Drehen Sie , um die gewünschte Temperatur einzustellen.



Drücken Sie  zum Bestätigen und setzen Sie mit dem Einstellungsassistenten fort oder drücken Sie  für den Schnellstart.

HINWEIS: Durch Drücken von $\overline{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}}$ während eines Garzyklus ist es möglich, die Temperatur einzustellen.

7.3 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN

Zum Einstellen der Leistungsstufe für alle Garzyklen, bei denen dies möglich ist (Mikrowelle , Kombinationsbetrieb mit Grill , Kombinationsbetrieb mit Turbogrill , Kombinationsbetrieb mit Heißluft ).

Der Standardwert wird angezeigt und das „W“ blinkt.



Drehen Sie , um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.



Drücken Sie  zum Bestätigen und setzen Sie mit dem Einstellungsassistenten fort oder drücken Sie  für den Schnellstart.

HINWEIS: Durch Drücken von $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ während eines Garzyklus ist es möglich, die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.

8 DAUER EINSTELLEN

Zum Einstellen der Dauer eines Garzyklus mit Ausnahme der 6th Sense-Funktionen  und des Schnellen Vorheizens .

Der Standardwert wird angezeigt und  blinkt.



Drehen Sie , um die Dauer einzustellen.



Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und Starten des Garzyklus.

HINWEIS: Durch Drehen von  während eines Garzyklus ist es möglich, die Dauer einzustellen. Bei jedem Drücken von , wird die Gardauer in 30-Sekunden-Schritten verlängert.

9 SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Mikrowellengarraums. Siehe vollständige Beschreibung auf Seite 59.

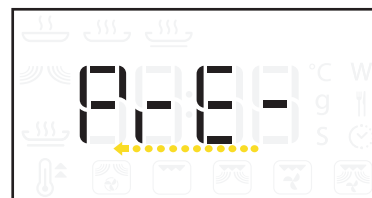
Wählen Sie das Symbol auf dem rechten Display aus.

Zur Bestätigung drücken Sie .



Drehen Sie , um die Zieltemperatur einzustellen.

Drücken Sie  oder , um das Schnelle Vorheizen zu starten.



Wenn das Gerät die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Stellen Sie das Gargut nicht vor dem Ende der schnellen Vorheizphase in den Garraum.

10 TASTENSPERRE

Für die Sperre der Bedienfeldtasten.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.

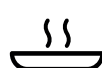
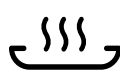


Zum Deaktivieren.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



HINWEIS: Aus Sicherheitsgründen kann das Gerät während eines Garzyklus jederzeit durch Drücken von  ausgeschaltet werden.

FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE																				
Traditionelle Funktion		MIKROWELLE	Die Mikrowellenfunktion gestattet das rasche Garen oder Aufwärmen von Speisen und Getränken.																	
		HEISSLUFT	Diese Funktion ermöglicht die Verwendung von feuerfestem Geschirr. Der Garzyklus entspricht dem eines herkömmlichen Backofens. Er dient zum Garen von Baiser, Gebäck, Rührkuchen, Soufflé, Geflügel und Bratenfleisch. Stellen Sie die Speisen auf den Grillrost, damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann. Verwenden Sie das Backblech (wenn vorhanden) für Kleinbackwaren.																	
		CRISP-FUNKTION	Diese einzigartige Whirlpool-Funktion hilft Ihnen, Speisen eine perfekte, goldene Bräunung auf der Ober- und Unterseite zu verleihen. Bei kombinierter Verwendung von Mikrowelle und Grillfunktion erreicht die Crisp-Platte schnell die richtige Temperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung. Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen oder Backen von Pizza oder anderen Backwaren. Außerdem können mit dieser Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Würstchen, Kartoffeln, Pommes frites, Hamburger und sonstiges Fleisch usw. ohne Zugabe von Öl (oder mit Zugabe einer ganz geringen Ölmenge) gebraten werden. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden: Stellen Sie diese in die Mitte des Glasdrehtellers. Verwenden Sie stets den speziellen Crisp-Griff oder Backofenhandschuhe, um die heiße Crisp-Platte aus dem Garraum zu entnehmen.																	
		SCHNELLAUFTAUEN	Diese Funktionen gestattet Ihnen das schnelle und automatische* Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot. Die Funktion Schnellauftauen ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2,5 kg vorgesehen. Während des Auftauvorgangs hält das Gerät an und es erscheint die Meldung zum Wenden der Speise („TURN“). Stellen Sie die Speise stets auf den Glasdrehteller. Eine Stehzeit führt immer zu einem besseren Ergebnis. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>TIEFGEKÜHLTES FLEISCH</td><td>TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE</td><td>TIEFGEKÜHLTES BROT</td><td>TIEFGEKÜHLTES GEFLÜGEL</td><td>TIEFGEKÜHLTER FISCH</td></tr></table>								1	2	3	4	5	TIEFGEKÜHLTES FLEISCH	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES BROT	TIEFGEKÜHLTES GEFLÜGEL	TIEFGEKÜHLTER FISCH
																				
1	2	3	4	5																
TIEFGEKÜHLTES FLEISCH	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES BROT	TIEFGEKÜHLTES GEFLÜGEL	TIEFGEKÜHLTER FISCH																
6 th Sense-Funktionen		 Aufwärmen mit 6 th Sense	Dank der 6th Sense-Technologie gestattet Ihnen diese Funktion das automatische* Aufwärmen von Gerichten. Verwenden Sie diese Funktion zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten. Eine Stehzeit führt immer zu einem besseren Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost. Decken Sie die Speisen immer ab, wenn Sie diese Funktion benutzen, ausgenommen beim Aufwärmen von Suppen. Geben Sie die Speisen in mikrowellengeeignetes und ofenfestes Geschirr. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>TELLERGERICHTE</td><td>GEFRORENE PORTIONEN</td><td>LASAGNE, TIEFGEKÜHLT</td><td>SUPPE</td><td>GETRÄNKE</td></tr></table>								1	2	3	4	5	TELLERGERICHTE	GEFRORENE PORTIONEN	LASAGNE, TIEFGEKÜHLT	SUPPE	GETRÄNKE
																				
		1	2	3	4	5														
TELLERGERICHTE	GEFRORENE PORTIONEN	LASAGNE, TIEFGEKÜHLT	SUPPE	GETRÄNKE																
 6 th Sense GAREN	Dank der 6th Sense-Technologie gestattet Ihnen diese Funktion das automatische* Garen von Gerichten. Geben Sie die Speisen in mikrowellengeeignetes und ofenfestes Geschirr. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>FOLIENKARTOFFELN</td><td>FRISCHES GEMÜSE</td><td>TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE</td><td>GEMÜSE AUS KONSERVEN</td><td>POPCORN</td></tr></table>								1	2	3	4	5	FOLIENKARTOFFELN	FRISCHES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	GEMÜSE AUS KONSERVEN	POPCORN		
																				
1	2	3	4	5																
FOLIENKARTOFFELN	FRISCHES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	GEMÜSE AUS KONSERVEN	POPCORN																

6 th Sense-Funktionen		 6th Sense-CRISP-FUNKTION	Dank der 6 th Sense-Technologie gestattet Ihnen diese Funktion, Speisen automatisch* eine perfekte, goldene Bräunung auf der Ober- und Unterseite zu verleihen. Legen Sie die Speise auf die Crisp-Platte.				
		 1 POMMES FRITES	 2 PIZZA, DÜNNER BODEN	 3 PIZZA, WEICH	 4 HÜHNERFLÜGEL CHICKEN NUGGETS	 5 FISCHSTÄBCHEN	
Manuelle Funktionen		 SCHNELLES VORHEIZEN	Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Vorheizen des leeren Mikrowellengarraums. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen. Am Ende der Vorheizphase ertönt ein Summer. Erfolgen keine weiteren Interaktionen hält das Gerät die Temperatur 20 Minuten lang konstant und schaltet sich dann aus.				
		 KOMBINATIONSBE- TRIEB MIT HEISSLUFT	Bei dieser Funktion werden Mikrowellen- und Heißluft-Funktion miteinander kombiniert. Dies bedeutet, dass Sie schnell im Ofen gebackene Gerichte garen können. Diese Funktion dient zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Gebäck, Fisch und Desserts. Stellen Sie die Speisen immer auf den Grillrost, damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann.				
		 GRILL	Diese Funktion gestattet Ihnen das Bräunen von Speisen zum Erzielen eines Grill- oder Gratin-Effekts. Sie dient zum Bräunen von Speisen wie Käse auf Toasts, heißen Sandwiches, Kartoffelkroketten, Würstchen und Gemüse. Legen Sie das Gargut auf den Grillrost. Wenden Sie die Speisen während dieses Garzyklus. Nur hitzebeständiges und ofenfestes Kochgeschirr zum Grillen verwenden. Wir empfehlen, den Grill 3 - 5 Minuten auf der Grill-Leistungsstufe -3- vorzuheizen.				
		 KOMBINATIONSBE- TRIEB MIT GRILL	Bei dieser Funktion werden Mikrowellen- und Grill-Funktion miteinander kombiniert und Sie können schnell Garen und Grillen. Sie dient zum Garen von Speisen wie Lasagne, Fisch und Kartoffelgratins. Legen Sie die Speise auf den Grillrost oder auf den Drehteller. Für den Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.				
		 TURBOGRILL	Diese Funktion verteilt während des Grillens Heißluft im Mikrowellengarraum. Dies bringt gute Ergebnisse beim Braten von Geflügel oder großen Fleischstücken (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Legen Sie das Gargut auf den Grillrost. Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs. Nur hitzebeständiges und ofenfestes Kochgeschirr zum Grillen verwenden. Ein Vorheizen des Mikrowellengarraums ist nicht notwendig.				
		 KOMBINATIONSBE- TRIEB MIT TURBOGRILL	Bei dieser Funktion werden Mikrowellen-, Grill- und Heißluft-Funktion miteinander kombiniert. Sie dient zum schnellen Garen und Braten von Speisen wie Geflügel, gefülltes Gemüse und Ofenkartoffeln. Legen Sie die Speise auf den Grillrost oder auf den Drehteller.				

* Zum Schnellauftauen  und für alle 6th Sense-Funktionen  berechnet das Gerät automatisch aufgrund des Gewichts und der angeführten Lebensmittelkategorie die Garparameter, damit das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

GARTABELLE										
LEBENSMITTEL	BETRIEBSART	KATEGORIE	VORGANG	TEMP.	VORHEIZEN	ZEIT	LEISTUNG	GRILL	ZUBEHÖR (falls verfügbar)	EMPFEHLUN- GEN
Backäpfel			GAREN				160-350	2		
Getränke (100-500 g)		5	AUFWÄR- MEN							Nicht abdecken
Brot (Leib, süße Teilchen oder Brötchen) 100 g-1 kg		5	AUF- TAU- EN							Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis
Brotlaib			BACKEN	180-200	j	30-35			Backform auf Grillrost	
Hühnerflügel (200-500 g)		4	CRISP- FUNKTION						Crisp-Platte	
Butter			SCHMEL- ZEN				350			
			WEICH				160			
Kuchen			BACKEN	175		28-30	90			
Auflauf zubereiten			GAREN				500			Abdeckhaube
Käse			GAREN				500			
			WEICH				160			
Hähnchenhälften			GAREN				500-650	2		
Hähnchenschenkel			GAREN				350-500	1		
Chicken Nuggets (200-500 g)		4	CRISP- FUNKTION						Crisp-Platte	Fetten Sie die Crisp-Platte ein
Ganzes Hähnchen			GAREN	210-220	n	50-60			Geschirr auf Grillrost	
Schokolade			SCHMEL- ZEN				350			
Kekse			BACKEN	170-180	j	10-12			Backblech	
Fertiggericht (250-500 g)		1	AUFWÄR- MEN							Abdeckhaube
Eiergerichte			GAREN				500			
Fisch (Steak oder Filet)			GAREN				650			
		3	AUF- TAU- EN							Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis
			GRILL					1		
Fisch (gebacken)			GAREN				160-350	1		
Fischstäbchen (200-500 g)		5	CRISP- FUNKTION						Crisp-Platte	Wenden, wenn gefordert
Fischgratin			GAREN				350-500	1		

[illegible]

LEBENSMITTEL	BETRIEBSART	KATEGORIE	VORGANG	TEMP.	VORHEIZEN	ZEIT	LEISTUNG	GRILL	ZUBEHÖR (falls verfügbar)	EMPFEHLUN- GEN
Geflügel (ganz, Stücke oder Filets)		2	AUFTAU- EN							Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis
Rinderbraten, medium (1,3-1,5 kg)			GAREN	170-180	n	40-60			Geschirr auf Grillrost	
			GAREN	150-160	j	40-60			Geschirr auf Grillrost	Bei halber Garzeit wenden
Schweinebraten (1,3-1,5 kg)			GAREN	160-170	n	70-80			Geschirr auf Grillrost	
			GAREN	150-160	j	70-80			Geschirr auf Grillrost	Bei halber Garzeit wenden
Brötchen			GAREN	210-220	j	10-12			Backblech	
Bratwurst			GRILL					2		
Suppe (200-800 g)		4	AUFWÄR- MEN							Nicht abdecken
Biskuitkuchen			BACKEN	170-180	n	30-40			Kuchenform auf Grillrost	
Eintopf			KÖCHELN				350			
Gemüse			GAREN				750			
		4	AUFTAU- EN							Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis
Gemüse (Konserven) (200-600 g)		4	GAREN							Die meiste Flüssigkeit abgießen. Abdeckhaube
Gemüse (frisch)		2	GAREN							In gleich große Stücke schneiden. 2-4 Esslöffel Wasser hinzugeben. Abdeckhaube. Umrühren, wenn gefordert
Gemüse (gefüllt)			GAREN				350-500	2		

* Bei den empfohlenen Garparametern handelt es sich um Orientierungswerte. In der Garzeittabelle werden die idealen Funktionen und Parameter für ein optimales Ergebnis bei verschiedenen Rezepten angegeben. Speisen können je nach persönlichen Vorlieben auf unterschiedliche Weise zubereitet werden.

ERPROBTE REZEPTE

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes.

TEST	LEBENSMITTEL	BETRIEBSART	GEWICHT	TEMP.	VOR-HEIZEN	ZEIT	LEISTUNG	ZUBEHÖR (falls verfügbar)
In Übereinstimmung mit IEC 60705								
12.3.1	Eierstich		1000 g			12-13	650	Mikrowellengeeigneter Behälter (Pyrex 3.227)
12.3.2	Biskuitkuchen		475 g			5.30	650	Mikrowellengeeigneter Behälter (Pyrex 3.827)
12.3.3	Hackbraten		900 g			13-14	750	Mikrowellengeeigneter Behälter (Pyrex 3.838)
12.3.4	Kartoffelgratin		1100 g	190		28-30	350	Mikrowellengeeigneter Behälter (Pyrex 3.827)
12.3.5	Kuchen		700 g	175		28-30	90	Mikrowellengeeigneter Behälter (Pyrex 3.827)
12.3.6	Hähnchen		1000 g	210		30-32	350	Mikrowellengeeigneter Behälter (Pyrex 3.827)
13.3	Auftauen von Fleisch		500 g			10	160	
In Übereinstimmung mit IEC 60350								
8.4.1	Mürbeteigkekse				n	30-35		Backblech*
8.4.2	Kleingebäck				j	18-20		Backblech*
8.5.1	Fettfreier Biskuitkuchen				n	33-35		Grillrost
8.5.2	Apfelkuchen				j	65-70		Grillrost

* Nicht im Lieferumfang enthaltenes Zubehör kann beim Kundenservice erworben werden.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an. Die Garzeiten gelten, wenn angegeben, ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Mikrowellengarraum geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gareinstellungen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Garen Sie die Speisen immer nur die angegebene Mindestgarzeit und prüfen Sie dann, ob sie durchgegart sind.

Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte sorgfältig die Hinweise in der Tabelle für die Auswahl der einzusetzenden Zubehörteile (wenn mitgeliefert).

Frischhaltefolie und Beutel

Entfernen Sie alle Metallteile wie z. B. Verschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Mikrowellengarraum gelegt werden.

Frischhaltefolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

Flüssigkeiten

Flüssigkeiten können ihren Siedepunkt überschreiten, ohne sichtbare Blasen zu bilden. Dies könnte zum plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeiten führen.

Um dies zu vermeiden:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Mikrowellengarraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Rühren Sie nach dem Erhitzen die Flüssigkeit nochmals um und entnehmen Sie das Gefäß vorsichtig.

Lebensmittel Garen

Da Mikrowellen nur bis zu einer gewissen Tiefe in die Speisen eindringen, sollten Sie, falls mehrere Stücke gleichzeitig zu garen sind, die Stücke kreisförmig anordnen, damit mehrere Außenstücke entstehen.

Kleine Stücke garen schneller als große Stücke. Schneiden Sie für gleichmäßiges Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke.

Feuchtigkeit verdampft während des Garens mit Mikrowellen.

Eine mikrowellengeeignete Abdeckhaube hilft Feuchtigkeitsverlust zu verringern.

Die meisten Lebensmittel kochen weiter, wenn der Mikrowellengarvorgang beendet ist. Sehen Sie daher immer eine Stehzeit vor, um den Garvorgang abzuschließen.

Üblicherweise ist es erforderlich, während des Mikrowellengarens umzurühren. Bringen Sie beim Umrühren die gegarten Portionen an den Außenrändern in die Mitte und die weniger gegarten, mittleren Portionen an die Außenseite.

Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Babynahrung

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden.

Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und die Gefahr des Verbrühens oder Verbrennens kann vermieden werden.

Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab.

Tiefkühlkost

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, direkt auf dem Glasdreheller aufzutauen. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.

Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

REINIGUNG UND WARTUNG



Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.

Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

Empfehlungen

Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Geräts beschädigen können.

Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreinigerspray.

Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.

Sprühen Sie auf keinen Fall direkt auf das Gerät.

In regelmäßigen Abständen den Boden des Garraums reinigen, insbesondere wenn Speisen übergelaufen sind. Zum Reinigen auch den Drehteller und die Drehtellerauflage entfernen und den Boden des Geräts sauber wischen.

HINWEIS: Dieses Gerät wurde für die Verwendung mit eingesetztem Drehteller entwickelt. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller für die Reinigung entfernt wurde.

Grillelement

Das Grillelement braucht nicht gereinigt zu werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums muss jedoch regelmäßig gereinigt werden.

Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wird die Grill-Funktion nicht regelmäßig benutzt, sollte sie zumindest 10 Minuten pro Monat eingeschaltet werden.

Mikrowellengarraum

Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür herum festsetzen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung lassen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellengarraum kochen. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

Unangenehmer Geruch im Mikrowellengarraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt und zum Kochen gebracht wird.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

Zubehörteile

Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, solange das Zubehör noch heiß ist.

Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Das Gerät funktioniert nicht

- Ist die Drehtellerauflage richtig eingesetzt?
- Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- Wird das Gerät ausreichend belüftet? Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Warten Sie 10 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen und erneut versuchen.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht

Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F“ folgt.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen Anweisungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundenservice.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Geräteinnenraum (bei offener Gerätetür sichtbar).

SERVICE 0000 000 00000



Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft.

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

HINWEIS: Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten **Kundenservice** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät entsprechend örtlicher Bestimmungen zu Abfallentsorgung. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Netzkabel durch, damit das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde.

TALEN
EN PAGE 1
FR PAGE 23
DE SEITE 43
NL PAGINA 67
عربي 89

INHOUDSOPGAVE	
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES..... 68	ONDERHOUD EN REINIGING..... 86
CONFORMITEITSVERKLARING..... 71	
MILIEUTIPS 71	OPSPOREN VAN STORINGEN 87
INSTALLATIE 72	WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE..... 87
HET APPARAAT MONTEREN..... 72	
VOOR DE AANSLUITING 72	AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN 87
NA DE AANSLUITING 72	
HET APPARAAT 73	
ACCESSOIRES 73	
BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL 74	
KNOPPEN EN TOETSEN 74	
LINKERDISPLAY 74	
RECHTERDISPLAY 74	
INSTELLEN VAN DE KLOK 75	
AAN/UIT..... 75	
SNELSTART 75	
DE BEREIDING ONDERBREKEN/HERVATTEN/OPNIEUW STARTEN..... 75	
AFKOELEN 76	
SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE..... 76	
INSTELLEN VAN VOEDSEL CATEGORIES..... 76	
INSTELLEN VAN HET GEWICHT 77	
HET VOEDSEL OMDRAAIEN 77	
INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU 77	
INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR 77	
INSTELLEN VAN HET MAGNETRONVERMOGEN 78	
INSTELLEN VAN DE DUUR..... 78	
SNEL VOORVERWARMEN 78	
TOETSENVERGREDELING..... 78	
TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN 79	
BEREIDINGSTABEL..... 81	
GETESTE RECEPTEN 84	
GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES..... 85	

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: www.whirlpool.eu

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaankwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.

Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

**GEVAAR**

Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.

**WAARSCHUWING**

Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden.

Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Neem contact op met een erkend Servicecentrum.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. kamers verwarmen of gebruik buitenshuis). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden als inbouwapparaat. Gebruik het niet als vrijstaand apparaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
Voorkom aanraking van hete onderdelen.
- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik gevaar voor brandwonden.
Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit het apparaat haalt. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan vliegen als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Gebruik de magnetron niet voor het verwarmen van gerechten in luchtdicht verpakte houders. De druk verhoogt, wat schade kan veroorzaken bij het openen of kan ontploffen.
- Gebruik de magnetron niet om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Dit kan brand veroorzaken.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij de bereiding worden gebruikt. Papier kan verkolen of branden en sommige soorten plastic kunnen smelten wanneer ze worden gebruikt om voedsel op te warmen.
- Gebruik alleen schalen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

- De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.
- Gebruik de magnetron niet om te frituren, daar u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert.
Zorg ervoor dat de dop en het speen verwijderd zijn voor u dit opwarmt.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik de magnetron niet om hele eieren te verwarmen (met of zonder schaal) want deze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is afgelopen.
- Als materiaal binnen of buiten het apparaat in brand vliegt of als er rookontwikkeling is, laat de deur van het apparaat dan dicht en schakel het apparaat uit. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit via de zekering of de elektriciteitskast.
- Laat het voedsel niet overkoken. Dit kan brand veroorzaken.
- Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is. Als het apparaat niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de deurruit van het apparaat, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Gebruik geen bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat.
Dit type apparaat is specifiek ontworpen om voedsel op te warmen of te bereiden. De oven is niet ontworpen voor industrieel gebruik of gebruik in laboratoria.
- Verwijder geen beschermkappen. Controleer de deurafdichtingen en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. Als deze gebieden beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt tot het gerepareerd is door een opgeleid servicetechnicus.
- Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd.
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.

CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese Richtlijn (CE) nr. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

MILIEUTIPS**Verwerking van de verpakking**

Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool (). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden verwerkt op verantwoorde wijze overeenkomstig de plaatselijke normen inzake afvalverwerking.

Energiebesparing

- Verwarm de magnetron alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donker gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.
- Schakel het apparaat 10/15 minuten voor het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in het apparaat moeten staan blijven dan nog doorgaren.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de deur goed sluit.

Neem in geval van problemen contact op met uw leverancier of de Whirlpool Consumenten Service.

Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om het apparaat pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

HET APPARAAT MONTEREN

Lees alle veiligheidsaanbevelingen op de pagina's 68, 69, 70, 71 alvorens het apparaat te installeren.

Volg de montage-instructies op pagina I voor het installeren van het apparaat.

VOOR DE AANSLUITING

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

Verwijder geen beschermingsplaatjes voor aanzuigopeningen

die zich aan de zijkant in het magnetronovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.

Controleer of het magnetronovengedeelte leeg is vóór de montage.

Controleer of het apparaat niet is beschadigd. Controleer of de magnetronovendeur goed sluit en of de afdichtstrip tussen de deur en de oven niet beschadigd is. Maak de magnetron leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken. Dit kan leiden tot elektrische schokken, brand of andere ongevallen.

Als het netsnoer te kort is, laat dan door een gekwalificeerde elektricien of onderhoudsmonteur een stopcontact dicht bij het apparaat aanleggen.

Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.

Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.

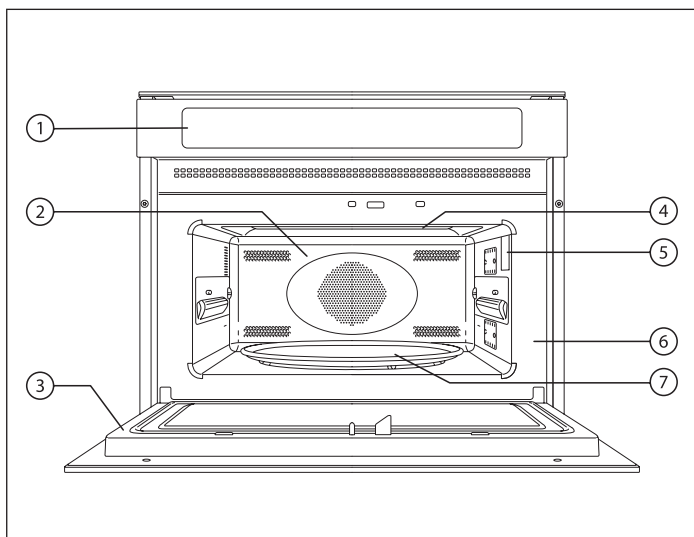
NA DE AANSLUITING

U kunt het apparaat alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.

De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor letsel bij personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van deze eis.

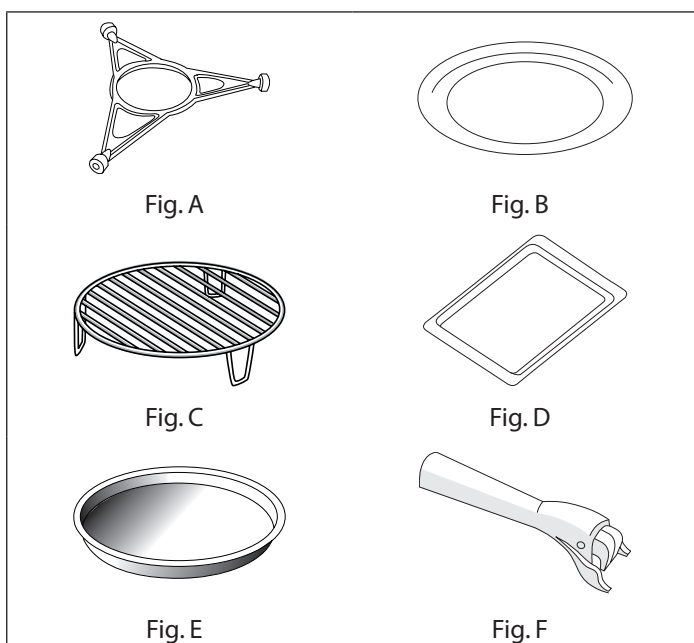
De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

HET APPARAAT



1. Bedieningspaneel
2. Ovengedeelte
3. Deur
4. Bovenste verwarmingselement
5. Licht
6. Gegevensplaatje (mag niet verwijderd worden)
7. Glazen draaiplateau

ACCESSOIRES



A. Plateaudrager.
Gebruik alleen met het glazen draaiplateau.

B. Glazen draaiplateau.
*Gebruik bij alle bereidingsprogramma's.
 Plaats het op de plateaudrager.*

C. Rooster.
Om te bereiden en te bakken.

D. Bakplaat (alleen bij bepaalde modellen).
Gebruik deze nooit met de magnetronovens.

E. Crispplaat (alleen bij bepaalde modellen).
Gebruik het glazen draaiplateau als steun.

F. Crisphandgreep (alleen bij bepaalde modellen).
Om de hete crispplaat uit de oven te halen.

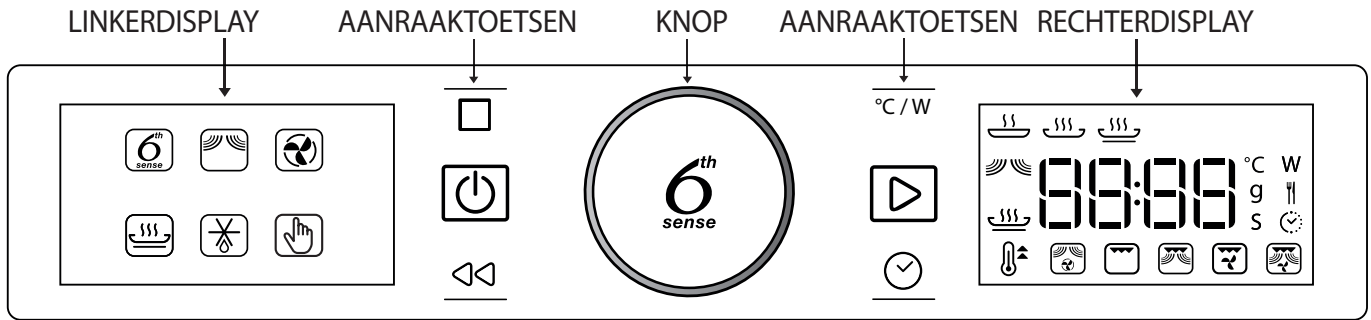
Het aantal en het type accessoires zijn afhankelijk van het aangeschafte model.

NIET BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

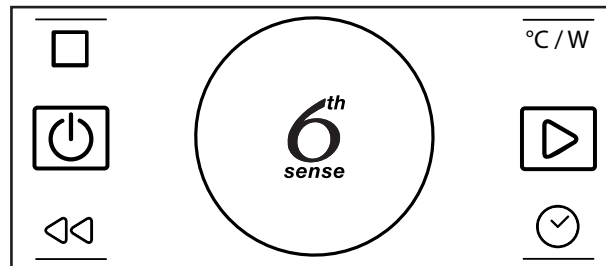
Bij de Whirlpool Consumenten Service kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

OPMERKING: *alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.*

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



KNOPPEN EN TOETSEN



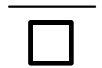
DRAAIKNOP

Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen.



6TH SENSE TOETS

Druk op de toets om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.



PAUZE – Om een bereidingsprogramma te onderbreken.

°C / W

VERMOGEN – Om de temperatuur, het grillniveau of het magnetronvermogen in te stellen.



AAN/UIT – Om het apparaat op elk ogenblik AAN of UIT te zetten.



START - Om de bereidingsfuncties te starten.

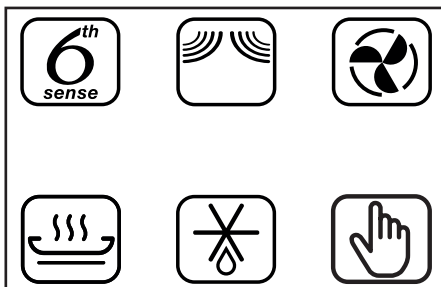


TERUG - Om terug te keren naar het vorige scherm.



TIJD – Om de klok en de duur van een bereidingsprogramma in te stellen.

LINKERDISPLAY

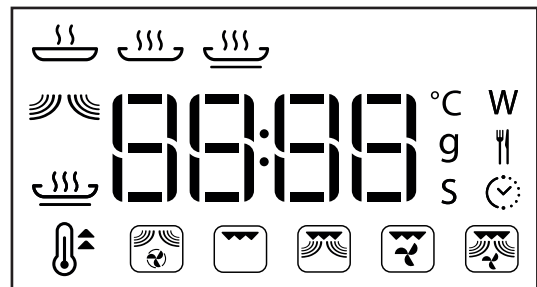


Dit display geeft de belangrijkste bereidingsfuncties weer.

De selecteerbare functies zijn opgelicht.

De symbolen geven de functie aan. Zie voor een volledige beschrijving de tabel op pagina 79.

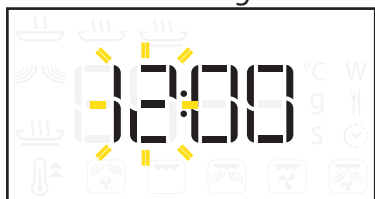
RECHTERDISPLAY



Dit display geeft de klok, de groepen voor de bereidingsfuncties van 6th Sense en voor de handmatige bereidingsfuncties en de bijzonderheden van alle functies weer, en helpt u bij het instellen van alle bereidingsparameters.

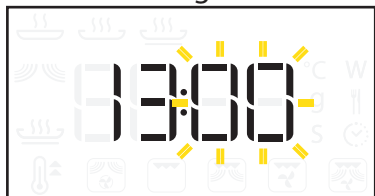
1.1 INSTELLEN VAN DE KLOK

Wanneer het apparaat de eerste maal AANgezet wordt, moet de klok worden ingesteld.



Draai rond om de uren in te stellen.

Druk op om te bevestigen.



Draai rond om de minuten in te stellen.

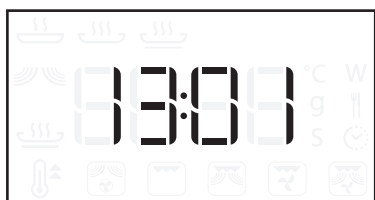
Druk op om te bevestigen.

OPMERKING: om het uur later te veranderen wanneer het apparaat UIT staat, houdt u tenminste een seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande handelingen.

Na een elektriciteitsstoring dient de klok opnieuw te worden ingesteld.

1.2 AAN/UIT

Wanneer het apparaat wordt UITgeschakeld, wordt alleen de 24-uursklok weergegeven.



Druk op om het apparaat AAN te zetten (houd 1 s ingedrukt).

Wanneer het apparaat AAN staat, zijn beide displays geactiveerd. De knop en alle toetsen zijn volledig functioneel.



OPMERKING: Drukken op beëindigt altijd een geactiveerd bereidingsprogramma en schakelt het apparaat UIT.

2 SNELSTART

Om de wizard voor het instellen van de modus over te slaan en onmiddellijk een bereidingscyclus te starten met vol magnetronvermogen (900 W) en een voorgeprogrammeerde duur van 30 seconden.

Zet het voedsel in de magnetronovenruimte en sluit de deur.

Druk op om te starten.

OPMERKING: deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer het apparaat UITstaat.

Telkens als u op drukt, wordt de duur met 30 seconden verlengd.

U kunt altijd de standaardinstellingen veranderen tijdens het bereidingsprogramma. Zie deel 7.3 en 8.

Accessoires die niet met deze functie kunnen worden gebruikt: rooster, bakplaat, crispplaat.

3 DE BEREIDING ONDERBREKEN/ HERVATTEN/OPNIEUW STARTEN

DE BEREIDING ONDERBREKEN

Druk op om het bereidingsprogramma te onderbreken.

Ook door de deur te openen kan de bereiding worden onderbroken om het voedsel te controleren, om te draaien of door te roeren. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.

DE BEREIDING HERVATTEN

Druk op om de bereiding na de pauze te hervatten.

DE BEREIDING BEÏNDIGEN

Zodra de bereidingstijd verstreken is, geeft het rechterdisplay de tekst "End" weer en een zoemer gaat af.



Druk op of open de deur om het signaal stil uit te schakelen.

DE BEREIDING OPNIEUW STARTEN

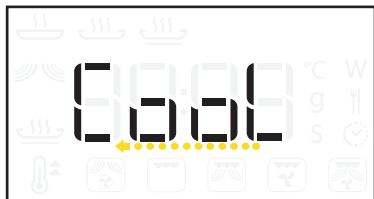
Druk op om de bereiding met 30 seconden te verlengen wanneer End op het display staat. Telkens als u op de knop drukt, worden 30 seconden toegevoegd aan de bereidingstijd.

OPMERKING: het apparaat houdt de instellingen alleen 60 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.

4 AFKOELEN

Als een functie klaar is, kan het apparaat een afkoelingsprocedure uitvoeren.

Het rechterdisplay geeft "Cool On" weer.



Na deze procedure wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

OPMERKING: de afkoelingsprocedure kan onderbroken worden door de deur te openen en wordt zo nodig opnieuw geactiveerd door de deur terug te sluiten.

5 SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

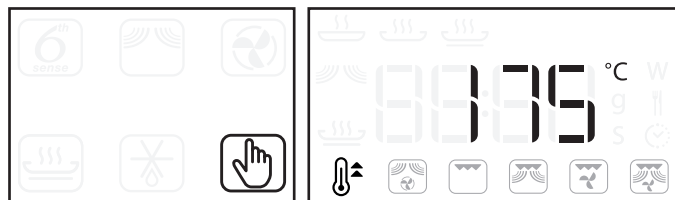
Om te kiezen uit zes verschillende hoofdfuncties en andere bereidingsprogramma's. Raadpleeg voor de beschrijving de specifieke tabellen op de pagina's 79 en 80.



Draai rond om een hoofdfunctie op het linkerdisplay te selecteren.

Druk op om de selectie te bevestigen.

Selecteer de speciale bereidingsfuncties van 6th Sense of de handmatige bereidingsfuncties om de bijbehorende groep op het rechterdisplay te kunnen gebruiken.



Draai rond om de gewenste functie op het rechterdisplay te selecteren.

Druk op om te bevestigen.

OPMERKING: het apparaat herinnert zich de laatste functie die is geselecteerd.

6 INSTELLEN VAN VOEDSELCATEGORIE

Wanneer u de functies Snel ontdooien en 6th Sense gebruikt, dient het apparaat te weten welke voedselcategorie hij moet gebruiken om goede resultaten te bereiken.

Activeer de gewenste functie: na de selectie van de gewenste functie wordt het symbool van de voedselcategorie weergegeven en de categorie knippert op het rechterdisplay.



Draai rond om de voedselcategorie te kiezen (zie de onderstaande tabellen).

Druk op om te bevestigen en voer de wizardmodus verder uit om het gewicht van het voedsel in te stellen (zie deel 6.1).



SNEL ONTDOOIEN (JET DEFROST)



1
DIEPVRIES-
VLEES



2
DIEPVRIES-
GROENTEN



3
DIEPVRIES-
BROOD



4
DIEPVRIES-
GEVOEGELTE



5
DIEPVRIESVIS



6th SENSE OPWARMEN



1
KANT-EN-KLAAR
MAALTIJD



2
DIEPVRIES-
MAALTIJD



3
BEVROREN
LASAGNE



4
SOEP



5
DRANKEN



6th SENSE BEREIDEN



1
AARDAPPELEN
UIT DE OVEN



2
VERSE
GROENTEN



3
DIEPVRIES-
GROENTEN



4
GROENTEN
UIT BLIK



5
POPCORN



6th SENSE CRISP



1
FRITES



2
PIZZA,
DUNNE BODEM



3
PANPIZZA



4
KIPPENVLEUGELS
KIPNUGGETS



5
VISSTICKS

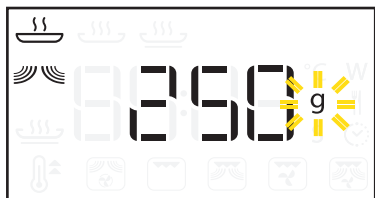
OPMERKING: voor voedsel dat niet in de tabel staat of als het gewicht verschilt van wat aanbevolen wordt, kiest u de Magnetron of de handmatige bereidingsfunctie.

6.1 INSTELLEN VAN HET GEWICHT

Om de bereiding uit te voeren dienen de 6th Sense functies  en Snel Ontdooien  het gewicht van het voedsel te kennen.

Het apparaat berekent automatisch het ideale vermogen en duur voor elke voedselcategorie.

Het display geeft de voorgeprogrammeerde waarde weer en de "g" knippert.



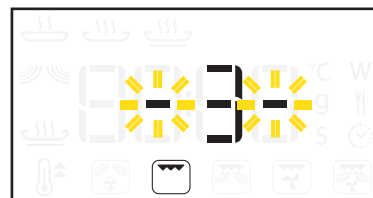
Draai  rond om het gewicht in te stellen tussen vooraf ingestelde waarden.

Druk op  om te bevestigen en de functie te starten.

7.1 INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU

Om het grillvermogensniveau van de bereidingsfuncties van Grill , Grill Combi , Turbo Grill  en Turbo Grill Combi  in te stellen. Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 1 (laag), 2 (midden), 3 (hoog).

De voorgeprogrammeerde waarde wordt weergegeven tussen twee knipperende symbolen "- -".



Draai  rond om het gewenste grillniveau in te stellen.

Druk op  om te bevestigen en voer de wizard modus verder uit of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: als u op $\overline{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}}$ drukt tijdens een bereidingsprogramma, kunt u het grillniveau bijstellen.

6.2 HET VOEDSEL OMDRAAIEN

Bij sommige 6th Sense functies  en Snel Ontdooien  kan het apparaat stoppen (afhankelijk van de gekozen voedselcategorie en het gewicht) en kan er een aanwijzing om het voedsel om te draaien verschijnen.



Doe de deur open en draai het voedsel om. Sluit de deur.

Druk op  om het bereidingsprogramma opnieuw te starten.



OPMERKING: in de modus Snel Ontdooien  werkt het apparaat na twee minuten automatisch verder als het voedsel niet is omgedraaid. In dit geval zal het ontdooien wel langer duren.

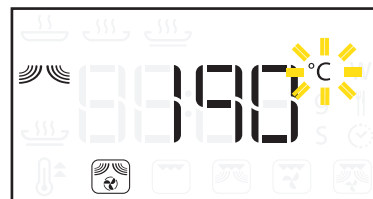
7.2 INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen voor alle bereidingsprogramma's waar dat mogelijk is (Snel voorverwarmen , Hete lucht , Hete lucht Combi ).

De voorgeprogrammeerde waarde wordt weergegeven en het $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ icoontje knippert.



Draai  rond om de gewenste temperatuur in te stellen.



Druk op  om te bevestigen en voer de wizard modus verder uit of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: als u op $\overline{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}}$ drukt tijdens een bereidingsprogramma, kunt u de temperatuur bijstellen.

7.3 INSTELLEN VAN HET MAGNETRONVERMOGEN

Om het vermogensniveau in te stellen voor alle bereidingsprogramma's waar dat mogelijk is (Magnetron , Grill Combi , Turbogrill Combi , Hete lucht Combi )

De voorgeprogrammeerde waarde wordt weergegeven en "W" knippert.



Draai  rond om het gewenste vermogen in te stellen.



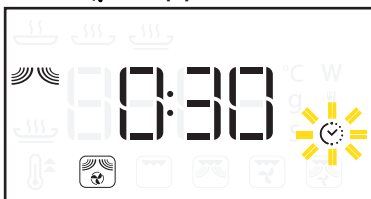
Druk op  om te bevestigen en voer de wizard modus verder uit of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: als u op  drukt tijdens een bereidingsprogramma, kunt u het magnetronvermogen bijstellen.

8 INSTELLEN VAN DE DUUR

Om de duur van een bereidingsprogramma in te stellen, behalve voor de functies van 6th Sense  en Snel voorverwarmen .

De voorgeprogrammeerde waarde wordt weergegeven en  knippert.



Draai  rond om de duur in te stellen.



Druk op  of  om te bevestigen en het bereidingsprogramma te starten.

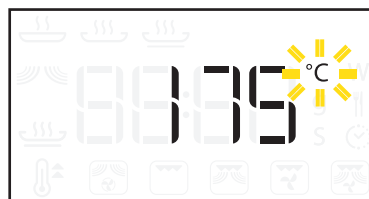
OPMERKING: als u  ronddraait tijdens een bereidingsprogramma, kunt u de duur bijstellen. Telkens als u op  drukt, wordt de duur met 30 seconden verlengd.

9 SNEL VOORVERWARMEN

Om de magnetronoven snel voor te verwarmen. Zie de volledige beschrijving op pagina 81.

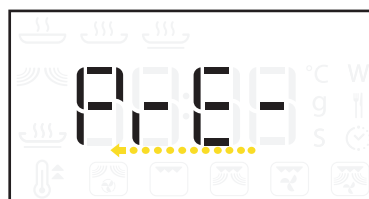
Selecteer het icoontje op het rechterdisplay.

Druk op  om te bevestigen.



Draai  rond om de doeltemperatuur in te stellen.

Druk op  of  om de snelle voorverwarming te starten.



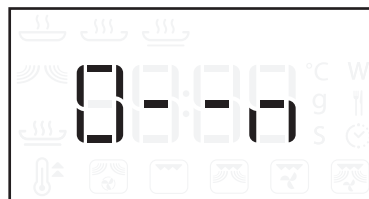
Wanneer het apparaat de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Zet geen voedsel in de ovenruimte vóór het einde van het snelvoorverwarmingsprogramma.

10 TOETSENVERGREDELING

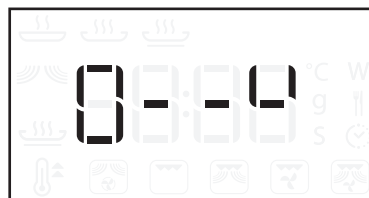
Om de bedieningspaneeltoetsen te blokkeren.

Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.

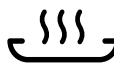


Om uit te schakelen.

Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



OPMERKING: om veiligheidsredenen kan het apparaat altijd UIT geschakeld worden tijdens een bereidingsprogramma door op  te drukken.

TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN																				
Traditionele functie		MAGNETRON	De magnetronfunctie dient om voedsel en dranken snel te bereiden of op te warmen.																	
		HETE LUCHT	Met deze functie kunt u ovenbestendige gerechten gebruiken. Het bereidingsprogramma is dat van een traditionele oven. Hij wordt gebruik om meringues, gebak, cakes, soufflés, gevogelte en gebraden vlees te bereiden. Plaats het voedsel op het rooster zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren. Gebruik de bakplaat (als er een is) voor het bakken van kleine dingen.																	
		CRISP	Deze exclusieve Whirlpool functie helpt u om het perfect goudbruine korstje zowel bovenop als onderaan het voedsel te verkrijgen. Bij gebruik van zowel Magnetron als Grillbereiding komt de crispplaat snel op temperatuur zodat hij het voedsel bruin en krokant kan gaan maken. Met deze functie kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. Hij werkt ook goed voor het bakken van spek en eieren, worstjes, aardappelen, frites, hamburgers en andere soorten vlees, enz. zonder toevoeging van olie (of met toevoeging van een heel kleine hoeveelheid olie). De crispplaat dient gebruikt te worden met deze functie: plaats hem in het midden van het glazen draaiplateau. Gebruik de speciale crisphandgreep of ovenhandschoenen om de hete crispplaat uit de oven te halen.																	
		SNEL ONTDOOIEN (JET DEFROST)	Met deze functie kunt u snel en automatisch* vlees, gevogelte, vis, groenten en brood ontdooien. De functie Snel ontdooien mag alleen gebruikt worden als het netto gewicht tussen de 100 g en 2,5 kg ligt. Tijdens het ontdooiproces stopt het apparaat en wordt het verzoek "VOEDSEL OMDRAAIEN" (turn) weergegeven. Plaats het voedsel altijd op het glazen draaiplateau. Nagaartijd verbetert het resultaat altijd. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>DIEPVRIES VLEES</td><td>DIEPVRIES GROENTEN</td><td>DIEPVRIES BROOD</td><td>DIEPVRIES GEVOGELTE</td><td>DIEPVRIES VIS</td></tr></table>								1	2	3	4	5	DIEPVRIES VLEES	DIEPVRIES GROENTEN	DIEPVRIES BROOD	DIEPVRIES GEVOGELTE	DIEPVRIES VIS
																				
1	2	3	4	5																
DIEPVRIES VLEES	DIEPVRIES GROENTEN	DIEPVRIES BROOD	DIEPVRIES GEVOGELTE	DIEPVRIES VIS																
6 th Sense functies		 6 th Sense OPWARMEN	Dankzij de 6th Sense technologie kunt u met deze functie automatisch* gerechten opwarmen. Gebruik deze functie voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, zowel diepvries, gekoeld als op kamertemperatuur. Nagaartijd verbetert het resultaat altijd, vooral voor diepgevroren voedsel. Bedek het voedsel altijd ergens mee bij deze functie, behalve als u soep opwarmt. Plaats het voedsel op een magnetron- en ovenbestendig bord. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>KANT-EN-KLAAR MAALTIJD</td><td>DIEPVRIES MAALTIJD</td><td>DIEPVRIES LASAGNE</td><td>SOEP</td><td>DRANKEN</td></tr></table>								1	2	3	4	5	KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	DIEPVRIES MAALTIJD	DIEPVRIES LASAGNE	SOEP	DRANKEN
																				
		1	2	3	4	5														
KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	DIEPVRIES MAALTIJD	DIEPVRIES LASAGNE	SOEP	DRANKEN																
 6 th Sense BEREIDEN	Dankzij de 6th Sense technologie kunt u met deze functie automatisch* gerechten bereiden. Plaats het voedsel op een magnetron- en ovenbestendig bord. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>AARDAPPELEN UIT DE OVEN</td><td>VERSE GROENTEN</td><td>DIEPVRIES GROENTEN</td><td>GROENTEN UIT BLIK</td><td>POPCORN</td></tr></table>								1	2	3	4	5	AARDAPPELEN UIT DE OVEN	VERSE GROENTEN	DIEPVRIES GROENTEN	GROENTEN UIT BLIK	POPCORN		
																				
1	2	3	4	5																
AARDAPPELEN UIT DE OVEN	VERSE GROENTEN	DIEPVRIES GROENTEN	GROENTEN UIT BLIK	POPCORN																

6 th Sense functies		 6th Sense CRISP	Dankzij de 6 th Sense technologie kunt u met deze functie het perfect goudbruine korstje zowel bovenop als onderaan het voedsel verkrijgen. Plaats het voedsel op de crispplaat.				
			 1 FRITES	 2 PIZZA, DUNNE BODEM	 3 PANPIZZA	 4 KIPPENVLEUGELS KIPNUGGETS	 5 VISSTICKS
Handmatige functies		 SNEL VOORVERWARMEN	Gebruik deze functie om de lege magnetronoven voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Na beëindiging van de voorverwarmingsfase gaat een zoemer af. Als er geen verdere handelingen worden uitgevoerd, houdt het apparaat de temperatuur 20 minuten lang constant en wordt vervolgens UITgeschakeld.				
		 HETE LUCHT COMBI	Deze functie combineert de magnetron- en de heteluchtfuncties zodat u snel ovengerechten kunt bakken. Gebruik hem bij de bereiding van gebraden vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, cakes, gebak, vis en pasteien. Plaats het voedsel altijd op het rooster zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.				
		 GRILLEN	Met deze functie kunt u voedsel een bruin korstje geven, met een gegrild of gegratineerd effect. Hij wordt gebruikt om voedsel als kaas op toast, hete sandwiches, aardappelkroketten, worstjes en groenten een bruin korstje te geven. Plaats het voedsel op het rooster. Draai het voedsel tijdens dit bereidingsprogramma om. Controleer, voordat u met grillen begint, of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven. Het is raadzaam om de grill 3 à 5 minuten voor te verwarmen op grillvermogeniveau -3-.				
		 COMBI-GRILL	Deze functie combineert magnetron- en grillverwarming zodat u snel kunt bereiden en grillen. Hij wordt gebruikt om voedsel als lasagne, vis en gegratineerde aardappelen te bereiden. Plaats het gerecht op het rooster of op het glazen draaiplateau. Het maximum magnetronvermogensniveau is begrensd door een fabrieksinstelling wanneer de grill combi wordt gebruikt.				
		 TURBO GRILL	Deze functie verspreidt hete lucht in de magnetronoven tijdens het grillen en dat leidt tot goede resultaten wanneer u gevogelte of grote stukken vlees (poten, rosbief, kip) braadt. Leg voedsel op het rooster. Draai het voedsel tijdens de bereiding om. Controleer, voordat u met grillen begint, of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven. De magnetronoven hoeft niet voorverwarmd te worden.				
		 TURBOGRILL COMBI	Deze functie combineert magnetron, grillen en verspreiding van lucht. Hij wordt gebruikt om snel voedsel als gevogelte, gevulde groenten en aardappelen uit de oven te bereiden en te braden. Plaats het gerecht op het rooster of op het glazen draaiplateau.				

* Voor de functie Snel ontdooien  en alle functies van 6th Sense  berekent het apparaat automatisch de bereidingsparameters voor het best mogelijke resultaat op basis van het gewicht en van de type voedsel in de lijst.

BEREIDINGSTABEL										
LEVENSMIDDELEN	FUNCTIE	CATEGORIE	ACTIE	TEMP.	VOORVERWARMEN	TIJD	VERMOGEN	GRILLEN	ACCESSOIRES (indien beschikbaar)	ADVIEZEN
Gebakken appels			BEREIDEN				160-350	2		
Dranken (100-500 g)		5	OPWARMEN							Niet afdekken
Brood (heel brood, broodjes of kadetjes) 100 g-1 kg		5	ONTDOOIEN							Nagaartijd verbetert het resultaat
Heel brood			BAKKEN	180-200	j	30-35			Bakvorm op rooster	
Kippenvleugels (200-500 g)		4	CRISP						Crispplaat	
Boter			SMELTEN				350			
			ZACHT				160			
Taarten			BAKKEN	175		28-30	90			
Vuurvaste schotel klaarmaken			BEREIDEN				500			Deksel
Kaas			BEREIDEN				500			
			ZACHT				160			
Halve kip			BEREIDEN				500-650	2		
Kippenpoten			BEREIDEN				350-500	1		
Kipnuggets (200-500 g)		4	CRISP						Crispplaat	Vet de crispplaat in met olie
Hele kip			BEREIDEN	210-220	n	50-60			Schaal op rooster	
Chocolade			SMELTEN				350			
Koekjes			BAKKEN	170-180	j	10-12			Bakplaat	
Kant-en-klaar maaltijd (250-500 g)		1	OPWARMEN							Deksel
Eiergerechten			BEREIDEN				500			
Vis (moten of filets)			BEREIDEN				650			
										
		3	ONTDOOIEN							Nagaartijd verbetert het resultaat
			GRILLEN					1		
Vis (gebakken)			BEREIDEN				160-350	1		

LEVENSMIDDELEN	FUNCTIE	CATEGORIE	ACTIE	TEMP.	VOORVERWARMEN	TIJD	VERMOGEN	GRILLEN	ACCESSOIRES (indien beschikbaar)	ADVIEZEN
Vissticks (200-500g)		5	CRISP						Crispplaat	Draai om bij verzoek
Gegratineerde vis			BEREIDEN				350-500	1		
Gegratineerd diepvriesgerecht			BEREIDEN				160-350	1		
Diepvrieslasagne (250-500 g)		3	OPWARMEN							Deksel
Diepvriesmaaltijd (250-500 g)		2	OPWARMEN							
Diepvriesgroenten (200-800 g)		3	BEREIDEN							Deksel. Roer bij verzoek
Fruittaart, kruimel			BEREIDEN				160-350	2		
Gerechten aan het spit			GRILLEN					2		
Hamburgers			GRILLEN					1		
Roomijs			ZACHT				90			
Lasagne			BEREIDEN				350-500	2		
Vlees (Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees)			BEREIDEN				750			
		1	ONTDOOIEN							Nagaartijd verbetert het resultaat
Meringues			BAKKEN	100-120	j	40-50			Bakplaat	
Panpizza (200-500 g)		3	CRISP						Crispplaat	
Pizza, dunne bodem (200-500 g)		2	CRISP						Crispplaat	
Popcorn (100 g)		5	BEREIDEN							Een zakje tegelijk.
Aardappelen (frites) (200-500 g)		1	CRISP						Crispplaat	Verdeel de frites gelijkmatig over de crispplaat
Aardappelen (200-800 g)		2	BEREIDEN							Snij in stukjes met dezelfde afmetingen. Voeg 2 - 4 eetlepels water toe. Deksel. Roer bij verzoek
Aardappelen (gebakken)			BEREIDEN				500-650	2		

LEVENSMIDDELEN	FUNCTIE	CATEGORIE	ACTIE	TEMP.	VOORVERWARMEN	TIJD	VERMOGEN	GRILLEN	ACCESSOIRES (indien beschikbaar)	ADVIEZEN
Aardappelen (uit de oven) (200-1000 g)		1	BEREIDEN							Draai om bij verzoek.
Gevogelte (heel, stukken of filets)		2	ONTDOOIEN							Nagaartijd verbetert het resultaat
Rosbief, medium (1,3-1,5 kg)			BEREIDEN	170-180	n	40-60			Schaal op rooster	
			BEREIDEN	150-160	j	40-60			Schaal op rooster	Draai halverwege om
Geroosterd varkensvlees (1,3-1,5 kg)			BEREIDEN	160-170	n	70-80			Schaal op rooster	
			BEREIDEN	150-160	j	70-80			Schaal op rooster	Draai halverwege om
Broodjes			BEREIDEN	210-220	j	10-12			Bakplaat	
Worstjes			GRILLEN					2		
Soep (200-800 g)		4	OPWARMEN							Niet afdekken
Cake			BAKKEN	170-180	n	30-40			Cakevorm op rooster	
Stoofvlees			SUDDEREN				350			
Groenten			BEREIDEN				750			
		4	ONTDOOIEN							Nagaartijd verbetert het resultaat
Groenten (uit blik) (200-600 g)		4	BEREIDEN							Giet het meeste groentenaf. Deksel
Groenten (vers)		2	BEREIDEN							Snij in stukjes met dezelfde afmetingen. Voeg 2 - 4 eetlepels water toe. Deksel. Roer bij verzoek
Groenten (gevuld)			BEREIDEN				350-500	2		

* De voorgestelde bereidingsparameters zijn richtcijfers. In de bereidingstabel worden de ideale functies en temperaturen gegeven voor de beste resultaten voor alle recepten. Voedsel kan op verschillende wijzen bereid worden naar eigen voorkeur.

GETESTE RECEPTEN								
De internationale elektrotechnische commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor dit apparaat adviseren wij het volgende.								
TEST	LEVENSMIDDELEN	FUNCTIE	GEWICHT	TEMP.	VOORVERWARMEN	TIJD	VERMOGEN	ACCESSOIRES (indien beschikbaar)
In overeenstemming met IEC 60705								
12.3.1	Custard		1000 g			12-13	650	Magnetronbestendige schaal (Pyrex 3.227)
12.3.2	Cake		475 g			5.30	650	Magnetronbestendige schaal (Pyrex 3.827)
12.3.3	Gehaktbrood		900 g			13-14	750	Magnetronbestendige schaal (Pyrex 3.838)
12.3.4	Gegratineerde aardappelen		1100 g	190		28-30	350	Magnetronbestendige schaal (Pyrex 3.827)
12.3.5	Gebak		700 g	175		28-30	90	Magnetronbestendige schaal (Pyrex 3.827)
12.3.6	Kip		1000 g	210		30-32	350	Magnetronbestendige schaal (Pyrex 3.827)
13.3	Vlees ontdooien		500 g			10	160	
In overeenstemming met IEC 60350								
8.4.1	Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)				n	30-35		Bakplaat*
8.4.2	Kleine taartjes (Small cakes)				j	18-20		Bakplaat*
8.5.1	Cake zonder vet (Fatless sponge cake)				n	33-35		Rooster
8.5.2	Appeltaart				j	65-70		Rooster

* Als er geen accessoires zijn bijgeleverd, kunnen ze aangeschaft worden bij de Whirlpool Consumenten Service.

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functies het best gebruikt kunnen worden voor een bepaald gerecht. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de magnetronoven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

De bereidingsinstellingen en -tijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Bereid het voedsel altijd aan de gegeven minimumbereidingstijd en controleer of het gaar is.

Volg voor de beste resultaten nauwgezet de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de keuze van de te gebruiken accessoires (indien bijgeleverd).

Folie en zakjes

Verwijder sluitstrips met metaal draad van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de magnetronoven plaatst.

Folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

Vloeistoffen

Vloeistoffen kunnen oververhitten tot boven het kookpunt zonder zichtbaar te borrelen. Daardoor kunnen hete vloeistoffen plots overkoken.

Doe het volgende om dat te voorkomen:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetronoven te zetten en laat het lepelkje erin staan.
3. Roer opnieuw na het opwarmen en haal de houder voorzichtig uit de magnetronoven.

Voedsel bereiden

Microgolven dringen maar weinig door in het voedsel. Als u een aantal stukken samen wil bereiden, leg dan de stukken in een cirkel zodat er meer stukken aan de buitenkant liggen.

Kleine stukken worden sneller dan grote stukken bereid. Snijd het voedsel in stukken die even groot zijn zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Vocht verdampt tijdens de bereiding in de magnetron.

Een magnetronbestendig deksel op de schaal vermindert vochtverlies.

Het meeste voedsel blijft verder koken nadat de bereiding in de magnetron al beëindigd is. Laat daarom het voedsel nagaren tot het helemaal klaar is.

Omroeren is gewoonlijk nodig bij bereidingen in de magnetron. Verplaats tijdens het omroeren de bereide porties op de randen naar het midden en de porties in het midden die nog niet gaar zijn naar de randen.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen. Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

Babyvoeding

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert.

Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert.

Diepvriesproducten

Voer voor de beste resultaten het ontdooien uit op het glazen draaiplateau. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien omroert.

Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

ONDERHOUD EN REINIGING



Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is.

Als het apparaat niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Adviezen

Gebruik geen metalen schuursponsjes, agressieve schuurmiddelen, staalwol, ruwe doeken, enz. die het bedieningspaneel en de binnen- en buitenkant van het apparaat kunnen beschadigen.

Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een stuk keukenrol met glasreiniger.

Spuit het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier.

Spuit het niet direct op het apparaat.

Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van het apparaat goed schoon.

OPMERKING: *dit apparaat is ontworpen om met draaiplateau te worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.*

Grillelement

Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het vlak erboven moet wel regelmatig gereinigd worden.

Dit doet u met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als u de grill niet regelmatig gebruikt, moet u hem elke maand 10 minuten laten werken.

Binnenkant van de magnetronoven

Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

U heeft geen last van luchtjes in de magnetron als u een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

Gebruik geen stoomreinigers.

Accessoires

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met ovenhandschoenen als ze nog heet zijn.

Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

OPSPOREN VAN STORINGEN

Het apparaat werkt niet

- De plateaudrager zit op zijn plaats.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- Controleer of het apparaat voldoende geventileerd wordt. Wacht 10 minuten en probeer dan het apparaat opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.
- Trek de stekker uit het stopcontact. Wacht 10 minuten, sluit opnieuw aan en probeer opnieuw.

De elektronische programmeerfunctie werkt niet

Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE

Voordat u contact opneemt met de Whirlpool Consumenten Service

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service.

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de apparaatruimte (zichtbaar met de deur open).

SERVICE 0000 000 00000



Het servicenummer staat ook in het garantieboekje.

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

OPMERKING: wend u tot een erkende **Whirlpool Consumenten Service** indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af conform de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Snijd voordat u het apparaat afdankt de elektriciteitskabels door zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met de plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.

فهرس المحتويات

109..... دليل التغلب على الأعطال	90..... إرشادات هامة خاصة بالسلامة
109..... خدمات ما بعد البيع	93..... بيان المطابقة
109..... التخلص من الأجهزة المنزلية	93..... حماية البيئة
	94..... التركيب
	94..... تركيب الجهاز
	94..... قبل التوصيل
	94..... بعد التوصيل
	95..... الجهاز
	95..... الكماليات
	96..... وصف لوحة التحكم
	96..... المفتاح والأزرار اللمسية
	96..... الشاشة اليمنى
	96..... الشاشة اليسرى
	1.1 ضبط الساعة
	1.2 التشغيل/الإيقاف
	2 التشغيل السريع JET START
	3 الإيقاف المؤقت/المواصلة/إعادة بدء الطهي
	4 التبريد
	5 اختيار وظيفة
	6 ضبط فئات الطعام
	6.1 ضبط الوزن
	6.2 تقليب الطعام
	7.1 ضبط مستوى قدرة الشواء
	7.2 ضبط درجة الحرارة
	7.3 ضبط قدرة فرن الميكروويف
	8 ضبط المدة
	9 الإحماء السريع
	10 قفل الأزرار
	101..... جدول وصف الوظائف
	103..... جدول الطهي
	106..... وصفات طهي مختبرة
	107..... الاستخدام الموصى به والنصائح
	108..... التنظيف والصيانة

إرشادات هامة خاصة بالسلامة

هذه التعليمات متوفرة أيضا على موقع الإنترنت: www.whirlpool.eu
سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدا

يقدم هذا الدليل والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات.

هذا هو رمز الخطر، المتعلق بالسلامة، والذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لهم وللآخرين.
جميع تحذيرات السلامة تكون مسبقة برمز الخطر والمصطلحات التالية:



خطر



يشير إلى موقف خطر يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

تحذير



يشير إلى موقف خطر قد يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

تقدم جميع تحذيرات السلامة تفاصيل معينة متعلقة بمخاطر محتملة قائمة وتشير إلى كيفية تقليل خطر التعرض للإصابات أو الأضرار أو الصدمات الكهربائية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز.
التزم بالتعليمات التالية بعناية:

- قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني مؤهل، وفقا لتعليمات الجهة الصانعة ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.
- يجب أن يتم استبدال كابل التيار الكهربائي بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.
- تشترط اللوائح السارية أن يتم تأريض الجهاز.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، بمجرد التركيب في مبيته.
- حتى يتوافق تركيب هذا الجهاز مع لوائح السلامة الحالية، يجب استخدام مفتاح فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.
- لا تستخدم مهايئات متعددة المقابس (مشاركات كهربائية) في حالة تزويد الفرن بقباس توصيل.
- لا تستخدم أسلاك إطالة.
- لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.
- يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.

- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبتل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت حافي القدمين.
- هذا الجهاز مصمم فقط للاستخدام كجهاز منزلي لطهي الطعام. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف أو الاستخدام الخارجي). ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لعناصر التحكم.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام كجهاز مدمج. ويحظر استخدامه بشكل منفرد.
- يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبقاء الأطفال الصغار (حتى سن 3 سنوات) والأطفال (في سن 3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيثر الأطفال بهذا الجهاز. لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة المنوطة بالمستخدم دون مراقبة.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية بالجهاز أثناء الاستخدام وبعده: خطر الإصابة بحروق. لا تدع الجهاز يتلامس مع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلا بعد أن تبرد جميع أجزائه تماماً.
- توخّ الحذر عندما تقوم بفتح باب الجهاز عند الانتهاء من الطهي واترك الهواء الساخن أو البخار يتسرب إلى الخارج بشكل تدريجي قبل أن تمد يدك داخل الجهاز. لا تسد فتحات تنفيس الهواء.
- استخدم قفازات الفرن لإخراج القلايات والكماليات مع توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه: فقد يندلع حريق إذا تم تشغيل الجهاز دون قصد.
- لا تستخدم فرن الميكروويف لتسخين أي شيء معبأ في أوعية محكمة الإغلاق. يتزايد الضغط وقد يتسبب في حدوث تلف عند الفتح وقد يتعرض للانفجار.
- لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأقمشة أو الأوراق أو التوابل أو الأعشاب أو الأخشاب أو الزهور أو الفاكهة أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال. قد يتسبب هذا في وقوع حريق.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة، خاصة عند استخدام مواد ورقية أو بلاستيكية أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال في عملية الطهي. قد يتعرض الورق للتفحم أو الاحتراق وقد تتعرض بعض أنواع البلاستيك للانصهار عند الاستخدام لتسخين الطعام.
- اقتصر على استخدام الأوعية المناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف.

- قد يتم التسخين المفرط للسوائل بما يتجاوز نقطة الغليان بدون ظهور أية فقاعات. قد يؤدي هذا إلى الفوران المفاجئ للسائل الساخن.
- لا تستخدم الميكروويف للقلي العميق، حيث يتعذر التحكم في درجة حرارة الزيت.
- بعد تسخين طعام أو سائل الطفل في زجاجة الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام.
- تأكد من إزالة الغطاء أو حلقة الزجاجة قبل التسخين.
- إذا تم استخدام المشروبات الكحولية (مثل شراب الروم، الكونياك، النبيذ) أثناء طهي بعض الأطعمة، فتذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة المرتفعة. ونتيجة لذلك، يكون هناك خطر من أن الأبخرة المنبعثة من الكحول قد تتسبب في نشوب حريق عند ملامستها لعنصر التسخين الكهربائي.
- لا تستخدم فرن الميكروويف لطهي أو إعادة تسخين بيض كامل بقشرته أو بدونها حيث قد يتعرض للانفجار حتى بعد انتهاء تسخين الميكروويف.
- في حالة تعرض المواد الموجودة داخل / خارج الجهاز للاشتعال أو عند ملاحظة انبعاث أدخنة، قم بترك باب الجهاز مغلقاً وأوقف تشغيله. قم بفصل سلك الطاقة أو إيقاف إمداد الطاقة من المصهر أو لوحة قاطع الدائرة الكهربائية.
- لا تقم بالطهي المفرط للطعام. قد يتسبب هذا في وقوع حريق.
- يعتبر التنظيف هو عملية الصيانة الوحيدة التي عادة ما تكون لازمة. قد يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلباً على عمر الجهاز وقد يتسبب في حدوث مخاطر متعددة.
- لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية الحادة لتنظيف اللوح الزجاجي في باب الجهاز، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- لا تستخدم المواد الكيماوية أو الأبخرة التي تسبب التآكل في هذا الجهاز.
- هذا النوع من الأجهزة مصمم خصيصاً لتسخين أو طهي الطعام. إنه غير مصمم للاستخدام في الصناعة أو في المختبر.
- لا تزيل أي غطاء. يجب فحص وسائل إحكام الباب ونطاقات مانع تسرب الباب بشكل منتظم بحثاً عن وجود تلف. في حالة تعرض هذه النطاقات للتلف يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد إصلاحه بواسطة فني خدمة مُدرّب.
- يجب القيام بالخدمة بواسطة فني خدمة مُدرّب فقط.
- من الخطورة أن يقوم أي شخص غير مُدرّب بإجراء أي خدمة أو إصلاحات تتضمن خلع أي غطاء يحمي من التعرض لطاقة الميكروويف.

€ بيان المطابقة

هذا الفرن المخصص لملامسة المواد الغذائية يطابق اللائحة الأوروبية (€) رقم 1935/2004 وقد تم تصميمه وتصنيعه وبيعه وفقاً لمتطلبات السلامة الخاصة بمواصفة "الجهد المنخفض" 2006/95/CE (والتي تحل محل المواصفة 73/23/CEE وتعديلاتها اللاحقة)، ومتطلبات الحماية الخاصة بمواصفة "التوافق الكهرومغناطيسي EMC" 2004/108/CE.

حماية البيئة

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE).
- من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). ولذلك يجب التخلص من أجزاء التغليف بشكل مسؤول وفي ظل الالتزام التام بلوائح الجهة المحلية المختصة التي تحكم عملية التخلص من المخلفات.

نصائح توفير الطاقة

- لا تُسخن فرن الميكروويف مسبقاً إلا إذا كان ذلك محدداً في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك.
- استخدم قوالب الخبز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالميكا (الإنامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- قم بإيقاف الجهاز قبل وقت الطهي المضبوط بمدة 15/10 دقيقة. وسيستمر طهي الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الجهاز.

التركيب

بعد إخراج الجهاز من عبوته، تأكد من عدم تعرضه لأضرار أثناء النقل وأن باب الفرن يُغلق على نحو سليم. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. ولتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

تركيب الجهاز

احرص على قراءة جميع توصيات السلامة الواردة في صفحة 90, 91, 92, 93 قبل تركيب الجهاز. اتبع إرشادات التركيب في صفحة 1 عند تركيب الجهاز.

قبل التوصيل

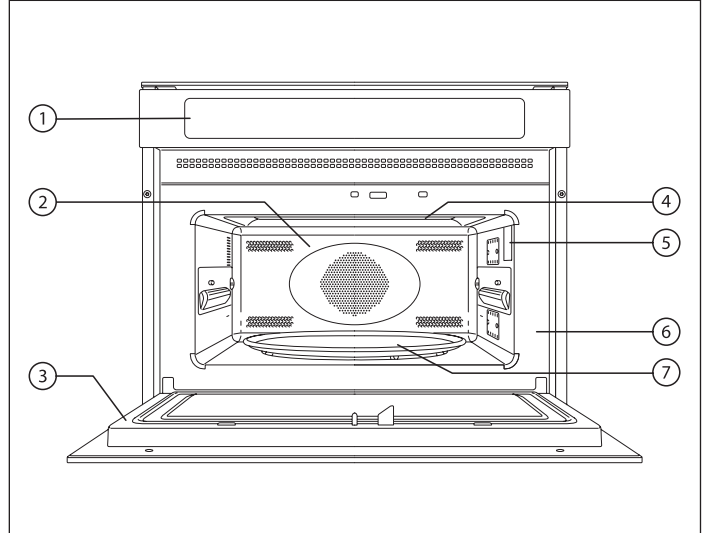
تأكد من أن قيمة الفلطية الموجودة على لوحة البيانات تتوافق مع قيمة الفلطية في منزلك. تجنب خلع ألواح حماية منفذ الميكروويف الموجودة على جانب جدار الحيز الداخلي لفرن الميكروويف. حيث تعمل على منع دخول الزيوت وجزيئات الطعام إلى قنوات منفذ الميكروويف. تأكد من أن الحيز الداخلي لفرن الميكروويف فارغ قبل التركيب. تأكد من عدم تعرض الجهاز للتلف. تأكد من إمكانية إغلاق باب فرن الميكروويف بإحكام في اتجاه دعامة الباب ومن عدم تعرض وسيلة إحكام الباب الداخلية للتلف. قم بتفريغ فرن الميكروويف وتنظيف الحيز الداخلي باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف بالكابل الكهربائي، أو إذا لم يعمل بشكل صحيح، أو إذا كان تالفاً، أو إذا وقع على الأرض. تجنب غمر الكابل الكهربائي في الماء. حافظ على السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة. حيث قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو مخاطر أخرى. إذا كان كابل الإمداد بالكهرباء قصيراً للغاية، فاستعن بكهربائي مؤهل أو فني خدمة معتمد ليقوم بتركيب منفذ قريب من الجهاز. يجب أن يكون كابل الإمداد بالكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، عند التركيب في مبيت الكابل. يجب أن يتم استخدام مفتاح لعزل جميع الأقطاب بفتحة تلامس بحد أدنى 3 مم، وذلك ليتم التركيب امتثالاً لتشريعات الأمان المعمول بها.

بعد التوصيل

يمكن تشغيل الجهاز فقط إذا كان باب فرن الميكروويف مغلقاً بإحكام. يعتبر تأريض هذا الجهاز إجباري. لن تتحمل الجهة المصنعة أية مسؤولية عن تعرض الأشخاص أو الحيوانات إلى الإصابة أو تعرض الأجسام للتلف بسبب عدم اتباع هذه المتطلبات. لن تتحمل الجهات الصانعة المسؤولية عن أية مشكلات تحدث بسبب فشل المستخدم في اتباع هذه التعليمات.

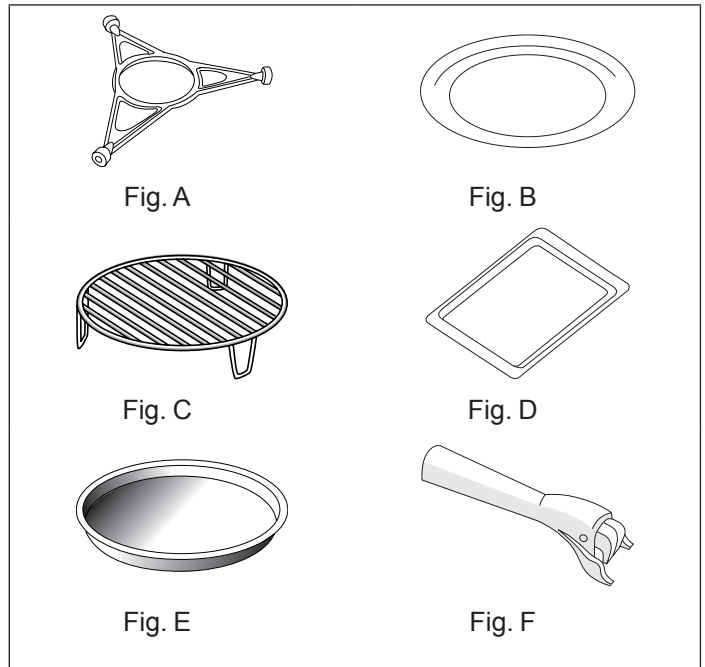
الجهاز

1. لوحة التحكم
2. حيز الفرن
3. الباب
4. عنصر التسخين العلوي
5. المصباح
6. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
7. القرص الزجاجي الدوار



الكماليات

- A.** دعامة القرص الدوار.
تستخدم مع القرص الزجاجي الدوار فقط.
- B.** القرص الزجاجي الدوار.
يستخدم مع جميع دورات الطهي..
مناسب للوضع على دعامة القرص الدوار.
- C.** الشبكة السلكية.
للطهي والخبز.
- D.** لوح الخبيز (متوفر مع بعض الموديلات فقط).
لا تستخدمه مطلقاً بالاشتراك مع فرن الميكروويف.
- E.** لوح إعداد المقرمشات Crisp (متوفر مع بعض الموديلات فقط).
استخدم القرص الدوار الزجاجي الدوار كدعامة.
- F.** ماسك اللوح Crisp (متوفر مع بعض الموديلات فقط).
لإخراج لوح إعداد المقرمشات crisp الساخن.



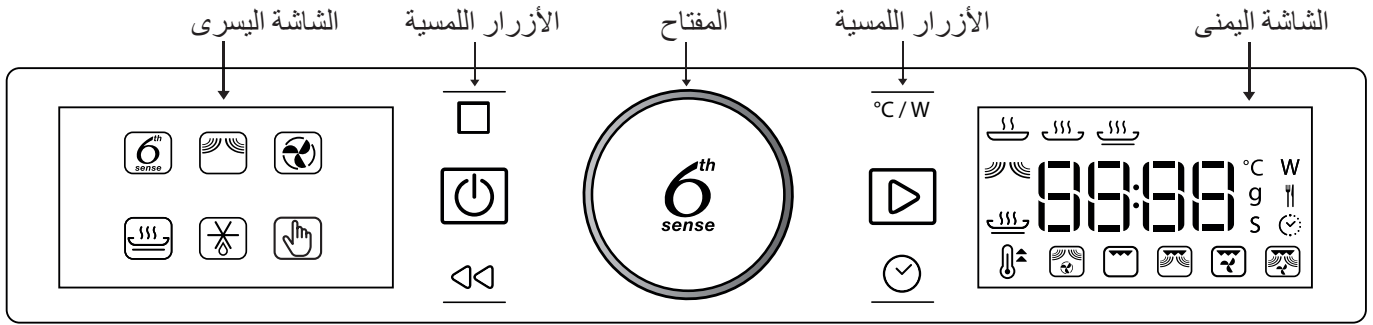
قد يختلف عدد ونوع الكماليات طبقاً لنوع الموديل الذي اقتنيتيه.

كماليات غير مودة

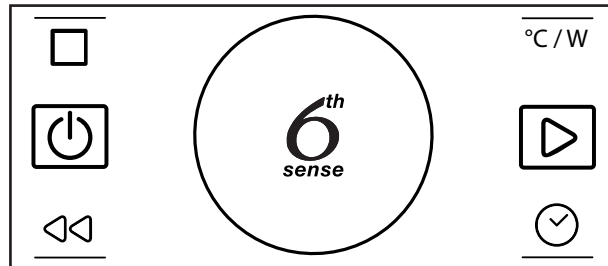
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

ملاحظة: جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.

وصف لوحة التحكم



المفتاح والأزرار اللمسية



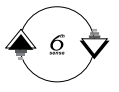
المفتاح الدوار 6TH SENSE

اضغط لاختيار وضبط والوصول إلى وتأكيـد الوظائف أو البارامترات وتشغيل برنامج الطهي عند اللزوم.



المفتاح الدوار الانضغاطي

أدره للتنقل عبر الوظائف وضبط جميع بارامترات الطهي الأخرى.



قدرة – لضبط درجة الحرارة، مستوى الشواية أو قدرة فرن الميكروويف.



إيقاف مؤقت – لإيقاف دورة الطهي مؤقتاً.



بدء تشغيل – لتشغيل وظائف الطهي.



تشغيل/إيقاف – لتشغيل الجهاز أو إيقافه في أي وقت.



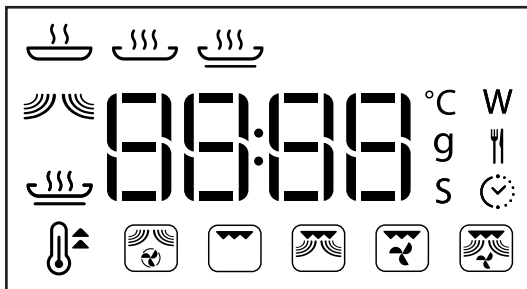
وقت – لضبط الساعة وتعديل مدة دورة الطهي.



رجوع – للرجوع إلى شاشة العرض السابقة.

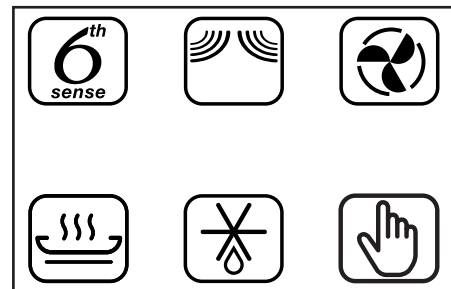


الشاشة اليمنى



هذه الشاشة تُعرض الساعة، أجهزة قياس وظيفة 6th Sense ووظائف الطهي اليدوي (👉) وتفاصيل جميع الوظائف، وتساعد في ضبط جميع بارامترات الطهي.

الشاشة اليسرى



تعرض هذه الشاشة وظائف الطهي الرئيسية. وتظهر الوظائف المتاحة للاختيار بدرجة سطوع أكبر. تشير الرموز إلى الوظيفة. للاطلاع على شرح كامل انظر الجدول الوارد في صفحة 13.

2 التشغيل السريع JET START

لتخطي معالج ضبط الوضعية ولتشغيل دورة الطهي مباشرة باستخدام قدرة الميكروويف القصوى (900 واط) والمدة الافتراضية حتى 30 ثانية.

ضع الطعام في حيز فرن الميكروويف وأغلق الباب.

اضغط على  لبدء التشغيل.

ملاحظة: هذه الوظيفة متاحة عندما يكون الجهاز متوقفا فقط.

في كل مرة يتم فيها الضغط على  ، تزداد المدة بمعدل 30 ثانية.

ويمكنك دائما تغيير الإعدادات الافتراضية أثناء دورة الطهي. انظر جزء 7.3 و 8.

الكماليات غير المسموح باستخدامها مع هذه الوظيفة: الشبكة السلكية، لوح الخبيز، لوح إعداد المقرمشات crisp.

3 الإيقاف المؤقت/المواصلة/إعادة بدء الطهي

إيقاف الطهي مؤقتا

اضغط على  لإيقاف دورة الطهي مؤقتا.

يمكن أيضا إيقاف الطهي مؤقتا لفحص الطعام، قلبه أو تقلبيه من خلال فتح الباب. سيتم الاحتفاظ بالإعداد لمدة 10 دقائق.

مواصلة الطهي

اضغط على  لمواصلة طهي الطعام بعد الإيقاف المؤقت.

انتهاء الطهي

بمجرد انتهاء زمن الطهي، تعرض الشاشة اليمنى "End" (انتهاء) ويصدر صوت صافرة.



اضغط على  أو افتح الباب لإيقاف الصافرة.

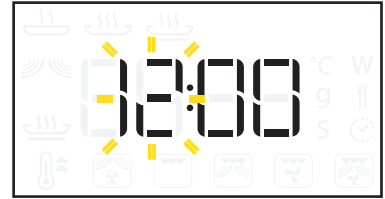
إعادة بدء الطهي

اضغط على  لإطالة مدة الطهي 30 ثانية عندما يظهر البيان END (انتهاء). وكل مرة يتم فيها الضغط على  ، يتم إضافة 30 ثانية أخرى إلى زمن الطهي.

ملاحظة: سوف يحتفظ الجهاز بالإعدادات لمدة 60 ثانية فقط إذا تم فتح الباب وغلقه بعد انتهاء الطهي.

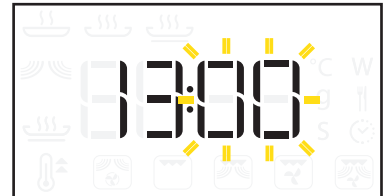
1.1 ضبط الساعة

عندما يتم تشغيل الجهاز للمرة الأولى، يجب ضبط الساعة.



أدر  لضبط الساعات.

اضغط على  للتأكيد.



أدر  لضبط الدقائق.

اضغط على  للتأكيد.

ملاحظة: لتغيير الوقت بعد ذلك عندما يكون الجهاز متوقفا، احتفظ بالزر  مضغوطة لثانية واحدة على الأقل ثم كرر الخطوات المذكورة أعلاه.

بعد انقطاع الكهرباء يلزم إعادة ضبط الساعة.

1.2 التشغيل/الإيقاف

عندما يتم إيقاف الجهاز يتم فقط عرض الساعة بصيغة 24 ساعة.



اضغط على  لتشغيل الجهاز (اضغط لمدة ثانية).

عندما يتم تشغيل الجهاز، يتم تفعيل كلتا الشاشتين. يكون المفتاح وجميع الأزرار اللمسية في كامل جهوزيتهم للعمل.



ملاحظة: الضغط على  بشكل دائم يؤدي إلى انتهاء فعالية دورة الطهي وإيقاف الجهاز.

6 ضبط فئات الطعام

✱ عند استخدام وظائف الإذابة السريعة للتجمد Jet Defrost و 6th Sense ، فإن الجهاز يحتاج إلى التعرف على فئة الطعام المستخدمة للوصول إلى نتائج طهي صحيحة.

الوصول إلى الوظيفة المرغوبة: بعد اختيار الوظيفة المرغوبة، يظهر رمز فئة الطعام وتومض الفئة في الشاشة اليمنى.



أدر ⬅➡ لتأكيد اختيار فئة الطعام (انظر الجداول أدناه).

اضغط على ⬅ لتأكيد واستخدام معالج الوضعية لضبط وزن الطعام (انظر الجزء 6.1).

الإذابة السريعة للتجمد JET DEFROST



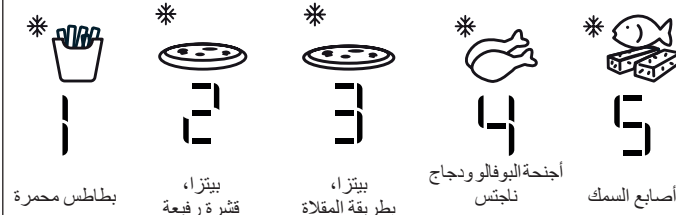
وظيفة إعادة التسخين 6th SENSE



وظيفة الطهي 6th SENSE



وظيفة إعداد المقرمشات 6th SENSE CRISP



ملاحظة: بالنسبة للأطعمة غير الواردة في الجدول أو إذا كان الوزن مغاير لما هو موصى به ، فيمكنك اختيار فرن الميكروويف أو وظيفة الطهي اليدوي.

4 التبريد

قد يقوم الجهاز بعملية تبريد بعد انتهاء عمل الوظيفة.

يظهر بالشاشة اليمنى "Cool On" (التبريد مشغل).



ويتوقف الجهاز أوتوماتيكيا بعد انتهاء هذه العملية.

ملاحظة: من الممكن إيقاف عملية التبريد من خلال فتح الباب وقد يتم إعادة تفعيلها، عند اللزوم، بإغلاق الباب مرة أخرى.

5 اختيار وظيفة

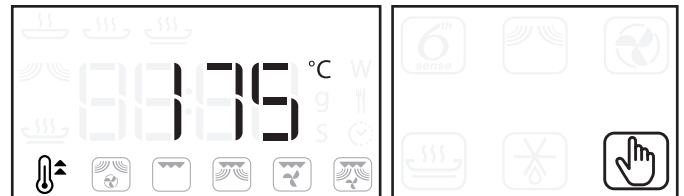
للاختيار من بين ست وظائف أساسية مختلفة بالإضافة إلى مزيد من دورات الطهي. للاطلاع على الشرح، انظر الجدول الوارد في الصفحات 13 و 20.



أدر ⬅➡ لتأكيد اختيار وظيفة أساسية في الشاشة اليسرى.

اضغط على ⬅ لتأكيد الاختيار.

اختر وظائف الطهي الخاصة مثل 6th Sense أو وظائف الطهي اليدوي ⬅ للوصول إلى جهاز القياس المعني في الشاشة اليمنى.



أدر ⬅➡ لتأكيد اختيار الوظيفة المرغوبة في الشاشة اليمنى.

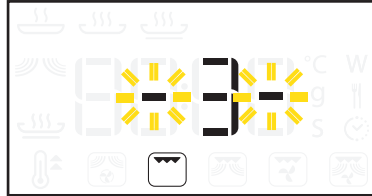
اضغط على ⬅ لتأكيد.

ملاحظة: سيقوم الجهاز بتخزين آخر وظيفة مختارة.

7.1 ضبط مستوى قدرة الشواء

لضبط مستوى قدرة الشواية لوظائف الطهي المتمثلة في الشواء ،
الشواء المدمج ، الشواء السريع ، والشواء السريع المدمج
هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 1 (منخفض)، 2
(متوسط)، 3 (عالي).

تظهر بالشاشة القيمة الافتراضية بين
رمزين "-" و "-".



أدر لضبط مستوى الشواء المرغوب.

اضغط على للتأكيد والاستمرار مع معالج الوضعية أو اضغط
على للبدء السريع.

ملاحظة: عند الضغط على $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ أثناء دورة الطهي، فمن الممكن
تعديل مستوى الشواية.

6.1 ضبط الوزن

لدعم عملية الطهي، فإن وظائف 6^{th} Sense ووظيفة الإذابة
السريعة للتجمد Jet Defrost تحتاج لمعرفة وزن الطعام.
حيث يقوم الجهاز باحتساب القدرة والمدة المثاليين لفئة الطعام
أوتوماتيكياً.
ويظهر بالشاشة القيمة الافتراضية ويومض الحرف "g".



أدر لضبط الوزن من بين القيم الموجودة.

اضغط على للتأكيد وابدأ تشغيل الوظيفة.

7.2 ضبط درجة الحرارة

ولضبط درجة الحرارة لجميع دورات الطهي، إن أمكن (الإحماء
السريع ، دفع الهواء ، دفع الهواء المدمج).

تظهر القيمة الافتراضية وتومض الأيقونة $^{\circ}\text{C}/\text{F}$.



أدر لضبط درجة الحرارة المرغوبة.



اضغط على للتأكيد والاستمرار مع معالج الوضعية أو اضغط
على للبدء السريع.

ملاحظة: عند الضغط على $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ أثناء دورة الطهي، فمن الممكن
تعديل درجة الحرارة.

6.2 تقليب الطعام

عند استخدام وظائف 6^{th} Sense ووظيفة الإذابة السريعة
للتجمد Jet Defrost ، فقد يتوقف الجهاز (طبقاً لفئة الطعام
المختارة والوزن المختار) وينبهك إلى تقليب الطعام.



افتح الباب وقم بتقليب الطعام.

أغلق الباب.

اضغط على لإعادة تشغيل دورة الطهي.



ملاحظة: في وضع الإذابة السريعة للتجمد ، يواصل الجهاز
العمل أوتوماتيكياً بعد دقيقتين إذا لم يتم تقليب الطعام. وفي هذه الحالة
تصبح مدة إذابة التجمد أطول نسبياً.

9 الإحماء السريع

للإحماء السريع لحيز فرن الميكروويف.
انظر الشرح الكامل في صفحة 15.

اختر الأيقونة في الشاشة اليمنى.

اضغط على  للتأكيد.



أدر  لضبط درجة الحرارة المستهدفة.

اضغط على  أو  لبدء الإحماء السريع.



عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المستهدفة، يصدر صوت صافرة.

لا تضع الطعام في حيز الفرن قبل انتهاء مرحلة الإحماء السريع.

7.3 ضبط قدرة فرن الميكروويف

لضبط مستوى القدرة لجميع دورات الطهي، إن أمكن (فرن الميكروويف ، الشواية المدمجة ، الشواية السريعة المدمجة ، دفع الهواء المدمج ).

تظهر القيمة الافتراضية ويومض الرمز "W".



أدر  لضبط مستوى القدرة المرغوب.



اضغط على  للتأكيد والاستمرار مع معالج الوضعية أو اضغط على  للبدء السريع.

ملاحظة: عند الضغط على W أثناء دورة الطهي، فمن الممكن تعديل قدرة فرن الميكروويف.

10 قفل الأزرار

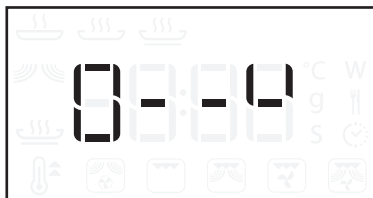
لقفل أزرار لوحة التحكم.

احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.



لإيقاف الفعالية.

احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.



ملاحظة: يمكن لدواعي السلامة إيقاف الجهاز دائماً أثناء دورة الطهي بالضغط على .

8 ضبط المدة

لضبط مدة دورة الطهي، ما عدا المدة الخاصة بوظائف *6th Sense*  والإحماء السريع .

تظهر القيمة الافتراضية ويومض البيان .



أدر  لضبط المدة



اضغط على  أو  للتأكيد وبدء دورة طهي.

ملاحظة: عند إدارة الزر  أثناء دورة الطهي، فمن الممكن تعديل المدة.

في كل مرة يتم فيها الضغط على , فسوف تزداد المدة بمعدل 30 ثانية.

جدول وصف الوظائف																			
تتيح وظيفة الميكروويف طهي أو إعادة تسخين الأطعمة والخضروات بشكل سريع.																			
هذه الوظيفة تتيح استخدام الأطباق المقاومة لحرارة الفرن. وتكون دورة الطهي مثل التي تتم في الفرن التقليدي تماما. وهي مفيدة لطهي كعك المارنج، المعجنات، الكيك الإسفنجي، السوفليه، الطيور واللحوم المحمرة. ضع الطعام على الشبكة السلوكية للسماح بدوران الهواء حول الطعام على النحو الصحيح. استخدم لوح الخبيز (إذا توفر) عند خبز المخبوزات الصغيرة.																			
تساعدك هذه الوظيفة الخاصة من Whirlpool في الحصول على مظهر بني ذهبي ممتاز بالجانب العلوي والسفلي من الأطعمة. باستخدام طريقتي الطهي في الميكروويف والشواية، ترتفع درجة حرارة لوح إعداد المقرمشات Crisp بسرعة إلى الدرجة اللازمة ويبدأ في منح الأطعمة اللون البني والمذاق المقرمش. .																			
استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين وطهي أنواع البيتزا المختلفة أو المعجنات الأخرى. كما أنها مفيدة لقلي اللحوم والبيض وأنواع السجق والبطاطس والبطاطس المحمرة وأصناف الهمبرجر وغيرها من اللحوم، دون إضافة الزيت (أو بإضافة كمية ضئيلة فقط من الزيت). يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات crisp مع هذه الوظيفة: ضعه في وسط القرص الدوار الزجاجي. استخدم الماسك المخصص للوح المقرمشات أو قفازات الفرن عند إخراج لوح إعداد المقرمشات crisp الساخن.																			
هذه الوظيفة تتيح لك الإذابة السريعة الأوتوماتيكية* لتجمد اللحوم، الطيور، الأسماك، الخضروات والخبز. ينبغي استخدام وظيفة الإذابة السريعة للتجمد فقط إذا كان الوزن الصافي يتراوح بين 100 جم و 2.5 كجم. أثناء عملية إذابة التجمد، يتوقف الجهاز لينبهك إلى ضرورة "تقليب" الطعام. ضع الطعام دائما على القرص الدوار الزجاجي. فترة ترك الطعام تعمل دائما على تحسين نتيجة الطهي.																			
<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr> <tr> <td>أسماك مجمدة</td><td>طيور مجمدة</td><td>خبز مجمد</td><td>الخضروات المجمدة</td><td>لحوم مجمدة</td></tr> </table>										5	4	3	2	1	أسماك مجمدة	طيور مجمدة	خبز مجمد	الخضروات المجمدة	لحوم مجمدة
																			
5	4	3	2	1															
أسماك مجمدة	طيور مجمدة	خبز مجمد	الخضروات المجمدة	لحوم مجمدة															
بفضل تكنولوجيا 6th Sense، فإن هذه الوظيفة تتيح لك إعادة تسخين الوجبات أوتوماتيكيا*. استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الطعام الجاهز سواء كان مجمدا أو مبردا أو بدرجة حرارة الغرفة. فترة ترك الطعام تعمل دائما على تحسين نتيجة الطهي وخصوصا مع الطعام المجمد. قم بتغطية الطعام دائما عند استخدام هذه الوظيفة باستثناء إعادة تسخين الحساء. ضع الطعام على طبق مقاوم لحرارة الميكروويف أو الفرن.																			
<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr> <tr> <td>المشروبات</td><td>حساء</td><td>لأزانيا مجمدة</td><td>كمية مجمدة</td><td>صينية عشاء</td></tr> </table>										5	4	3	2	1	المشروبات	حساء	لأزانيا مجمدة	كمية مجمدة	صينية عشاء
																			
5	4	3	2	1															
المشروبات	حساء	لأزانيا مجمدة	كمية مجمدة	صينية عشاء															
بفضل تكنولوجيا 6th Sense، فإن هذه الوظيفة تتيح لك طهي الوجبات أوتوماتيكيا*. ضع الطعام على طبق مقاوم لحرارة الميكروويف أو الفرن.																			
<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr> <tr> <td>فشار</td><td>خضروات معلبة</td><td>الخضروات المجمدة</td><td>خضروات طازجة</td><td>بطاطس محمصة</td></tr> </table>										5	4	3	2	1	فشار	خضروات معلبة	الخضروات المجمدة	خضروات طازجة	بطاطس محمصة
																			
5	4	3	2	1															
فشار	خضروات معلبة	الخضروات المجمدة	خضروات طازجة	بطاطس محمصة															

الوظيفة التقليدية

وظائف 6th Sense

وظائف 6 th Sense		 وظيفة إعداد المقرمشات 6 th Sense Crisp	وظائف اليدوية
الوظائف اليدوية		استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين حيز فرن الميكروويف الفارغ بشكل سريع. انتظر حتى انتهاء عملية الإحماء قبل وضع الطعام داخل الحيز. وبانتهاء عملية الإحماء، تصدر صافرة. إذا لم يحدث مزيد من تدخلات المستخدم، فإن الجهاز سيحتفظ بدرجة الحرارة لمدة 20 دقيقة ثم يتوقف الجهاز بعدها.	 الإحماء السريع
		تقوم هذه الوظيفة بدمج وظائف فرن الميكروويف ودفع الهواء بمعنى أنه يمكنك إعداد الأطباق المطبوخة في الفرن بشكل سريع. هذه الوظيفة مفيدة لطهي اللحوم المحمرة والطيور والجاكت بطاطا والأطعمة الجاهزة المجمدة والكيك الإسفنجي والمعجنات والأسماك والبودنج. احرص دائما على وضع الطعام على الشبكة السلوكية للسماح بدوران الهواء حول الطعام على النحو الصحيح.	 دفع الهواء المدمج
		هذه الوظيفة تتيح لك تحمير الأطعمة، مكونا تأثير الشواء أو الجراتان. وهي مفيدة لتحمير الأطعمة مثل الجبنة على خبز التوست، الشطائر الساخنة، كروكيت البطاطس، السجق والخضروات. ضع الطعام على الشبكة السلوكية. قم بتقليب الطعام أثناء دورة الطهي. تأكد أن أدوات المطبخ المستخدمة مقاومة للحرارة ومقاومة لحرارة الفرن قبل استخدامها في الشواء. نوصي بإعادة تسخين الشواية لمدة من 3 إلى 5 دقائق على مستوى قدرة الشواية 3--.	 الشواية
		هذه الوظيفة تجمع بين التسخين بالميكروويف والشواية مما يتيح لك الطهي والشواء بسرعة. وهي مفيدة لطهي الطعام مثل اللازانيا، الأسماك أو جراتان البطاطس. ضع الطعام فوق الشبكة السلوكية أو على قرص الزجاج الدوار. يقتصر الحد الأقصى لمستوى طاقة الميكروويف عند استخدام الشواية المدمجة على المستوى المضبوط من قبل المصنع مسبقا.	 الشواية المدمجة GRILL COMBI
		تقوم هذه الوظيفة بتوزيع الهواء الساخن داخل حيز فرن الميكروويف أثناء الشواء مما يعني تحقيق نتائج مثالية مع لحوم الطيور أو مفصل اللحم الكبير (الأرجل، الروست بيف، الدجاج). ضع الطعام على الشبكة السلوكية. قم بتقليب الطعام أثناء الطهي. تأكد أن أدوات المطبخ المستخدمة مقاومة للحرارة ومقاومة لحرارة الفرن قبل استخدامها في الشواء. لا يلزم إحماء حيز فرن الميكروويف.	 الشواية السريعة TURBO GRILL
		هذه الوظيفة تجمع بين الميكروويف والشواية وتوزيع الهواء. وهي مفيدة لطهي وتحمير الطعام مثل الطيور والخضروات المحشوة والبطاطس المحمرة. ضع الطعام فوق الشبكة السلوكية أو على قرص الزجاج الدوار.	 الشواية السريعة المدمجة

* مع وظيفة الإذابة السريعة للتجمد Jet Defrost (❄️) وجميع وظائف 6th Sense (6th Sense)، يقوم الجهاز باحتساب بارامترات الطهي أوتوماتيكيا لتحقيق أفضل نتائج طهي ممكنة، اعتمادا على الوزن ونوع الطعام المقرر.

جدول الطهي										
نصائح	الكماليات (إذا توفر)	الثوابية	القدرة	الوقت	الإحماء	درجة الحرارة	الإجراء اللازم	الافقة	الوظيفة	الطعام
		2	350-160				الطهي			تفاح مطبوخ
بدون غطاء							إعادة التسخين	5		المشروبات (100-500 جم)
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	5		خبز (قالب، أرغفة أو لفائف) 100 جم-1 كجم
	صحن خبز على شبكة سلكية			35-30	y	200-180	خببز			رغيف خبز
	لوح إعداد المقرمشات Crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	4		أجنحة البوفالو (200 جم - 500 جم)
			350				الصهر			زبد
			160				صهر			
			90	30-28		175	خببز			الكيكات
غطاء			500				الطهي			تحضير الكسروله
			500				الطهي			الجبن
			160				صهر			
		2	650-500				الطهي			أنصاف الدجاج
		1	500-350				الطهي			أرجل دجاج
ادهن لوح إعداد المقرمشات crisp بالزيت.	لوح إعداد المقرمشات crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	4		ناجتس الدجاج (200-500 جم)
	صحن على شبكة سلكية			60-50	n	220-210	الطهي			دجاجة كاملة
			350				الصهر			الشيكولاته
	لوح الخبيز			12-10	y	180-170	خببز			كعك صغير
غطاء							إعادة التسخين	1		صينية عشاء (250-500 جم)
			500				الطهي			أطباق البيض
			650				الطهي			سمك (شرائح أو فيليه)
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	3		
		1					الثوابية			
		1	350-160				الطهي			سمك (في الفرن)
قم بالتقليب عند الطلب	لوح إعداد المقرمشات Crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	5		أصابع السمك (200 جم - 500 جم)

الطعام	الوظيفة	الفئة	الإجراء اللازم	درجة الحرارة	الإحماء	الوقت	القدرة	الشواوية	الكماليات (إذا توفر)	نصائح
سمك محمر			الطهي				500-350	1		
القمشور المجمدة			الطهي				350-160	1		
لازانيا، مجمدة (500-250 جم)		3	إعادة التسخين							غطاء
كمية مجمدة (500-250 جم)		2	إعادة التسخين							
خضروات مجمدة (200 جم - 800 جم)		3	الطهي							غطاء. تقليب عند الطلب
فتافيت الفواكه			الطهي				350-160	2		
سيخ الشواوية			الشواوية					2		
بيف برجر			الشواوية					1		
الآيس كريم			صهر				90			
رقائق لازانيا			الطهي				500-350	2		
لحم (اللحم المفروم أو لحم الضلوع أو ستيك أو لحم الروست)			الطهي				750			
الميرننجز		1	إذابة التجمد							فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي
بيتزا بطريقة المقلاة (200 جم - 500 جم)			خبيز	120-100	y	50-40			لوح الخبيز	
بيتزا، قشرة رفيعة (200 جم - 500 جم)		3	وظيفة إعداد المقرمشات CRISP						لوح إعداد المقرمشات Crisp	
فشار (100 جم)		2	وظيفة إعداد المقرمشات CRISP						لوح إعداد المقرمشات Crisp	
بطاطس (بطاطس محمرة) (200 جم - 500 جم)		5	الطهي							كيس واحد في المرة الواحدة.
بطاطس (200-800 جم)		1	وظيفة إعداد المقرمشات CRISP						لوح إعداد المقرمشات Crisp	قم بتوزيع البطاطس في طبقة متساوية على لوح إعداد المقرمشات crisp.
بطاطس (200-800 جم)		2	الطهي							قم بتقطيعها إلى قطع متساوية. أضف من ملعقتين إلى أربع ملاعق ماء. غطاء. تقليب عند الطلب
بطاطس (مشوية)			الطهي				650-500	2		
بطاطس (فرن) (200-1000 جم)		1	الطهي							تقليب عند الطلب.
طيور (كاملة، قطع أو فيليه)		2	إذابة التجمد							فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي

الطعام	الوظيفة	القفه	الإجراء اللازم	درجة الحرارة	الإحماء	الوقت	القدرة	الشواية	توقف (إذا)	الكمايات (إذا)	نصائح
روست بيف، متوسط (1.3-1.5 كجم)			الطهي	180-170	n	60-40				صحن على شبكة سلكية	
			الطهي	160-150	y	60-40				صحن على شبكة سلكية	نصف تقليب
لحم دسم مشوي (1.3-1.5 كجم)			الطهي	170-160	n	80-70				صحن على شبكة سلكية	
			الطهي	160-150	y	80-70				صحن على شبكة سلكية	نصف تقليب
رولز			الطهي	220-210	y	12-10				لوح الخبز	
السجق (النقانق)			الشواية					2			
حساء (200-800 جم)		4	إعادة التسخين								بدون غطاء
كيك اسفنجي			خبز	180-170	n	40-30				صحن كيك على شبكة سلكية	
بخنة			طهي بطيء				350				
خضروات			الطهي				750				
		4	إذابة التجمد								فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي
خضروات (معلبة) (200-600 جم)		4	الطهي								تخلص من معظم السائل. غطاء
خضروات (طازجة)		2	الطهي								قم بتقطيعها إلى قطع متساوية. أضف من ملعقتين إلى أربع ملاعق ماء. غطاء. تقليب عند الطلب
خضروات (محمشة)			الطهي				500-350	2			

* بارامترات الطهي المقترحة مجرد قيم تقريبية. يقدم جدول الطهي النصح فيما يتعلق بالوظيفة وقيمة البارامترات المثالية لضمان الحصول على أفضل النتائج في جميع الوصفات. ويمكن طهي الطعام بطرق مختلفة حسب الرغبة الشخصية.

وصفات طهي مختبرة								
قامت اللجنة الدولية للتقنيات الكهربائية بتطوير مواصفة لاختبار ومقارنة أداء التسخين لأفران الميكروويف المختلفة. نوصي بالتالي لهذا الجهاز.								
الاختبار	الطعام	الوظيفة	الوزن	درجة الحرارة	الإحصاء	الوقت	القدرة	الكماليات (إذا توفر)
وفقاً للمواصفة IEC 60705								
12.3.1	كاسترد البيض		1000 جم			13-12	650	وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.227)
12.3.2	كيك إسفنجي		475 جم			5.30	650	وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)
12.3.3	رغيف لحم		900 جم			14-13	750	وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.838)
12.3.4	بطاطس محمرة		1100 جم	190		30-28	350	وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)
12.3.5	الكيك		700 جم	175		30-28	90	وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)
12.3.6	الدجاج		1000 جم	210		32-30	350	وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)
13.3	إذابة تجمد اللحم		500 جم			10	160	
وفقاً للمواصفة IEC 60350								
8.4.1	بسكويت شورت بريد (Shortbread)				n	35-30		لوح الخبيز *
8.4.2	قطع كيك صغيرة (Small cakes)				y	20-18		لوح الخبيز *
8.5.1	كيك إسفنجي خال من الدهون (Fatless sponge cake)				n	35-33		شبكة سلكية
8.5.2	فطيرة التفاح				y	70-65		شبكة سلكية

* إذا لم تكن الكماليات متوفرة، فيمكن شراؤها من خدمة ما بعد البيع.

الاستخدام الموصى به والنصائح

كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل الوظائف المناسبة للاستخدام مع أي طعام. تبدأ أوقات الطهي المشار إليها من لحظة وضع الطعام في حيز فرن الميكروويف، باستثناء فترة الإحماء (إذا لزم الأمر).

والغرض الوحيد من إعدادات وأوقات الطهي هو مجرد إرشادك، كما أنها ستعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. قم دائماً بطهي الطعام على الحد الأدنى لمدة الطهي المعطاه وتأكد من طهيه جيداً.

وللحصول على نتائج طهي مثالية، احرص على اتباع النصائح الواردة في جدول الطهي المتعلق باختيار الكماليات الواجب استخدامها (إذا كانت مودة).

السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة.

لتفادي حدوث ذلك:

1. تجنب استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة ضيقة العنق.
2. قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في حيز فرن الميكروويف واترك الملاعة الصغيرة في الوعاء.
3. بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

الرقاقة اللاصقة والأكياس

انزع الأربطة السلوكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضع الأكياس في فرن الميكروويف.

ينبغي قطع أو وخز الرقاقة اللاصقة بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظراً لتراكم البخار أثناء الطهي.

طعام الأطفال

بعد تسخين طعام أو سائل الطفل في زجاجة الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام.

وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات.

تأكد من إزالة الغطاء أو حلقة الزجاجاة قبل التسخين.

طهي الطعام

نظراً لأن موجات الميكروويف تخترق الطعام حتى عمق معين، فإذا كان هناك عدة قطع مراد طهيها في وقت واحد فقم بتنظيمها في شكل دائرة بحيث يكون أكبر عدد منها للخارج.

القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة. قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم حتى يتم طهيها بدرجة متساوية.

تتبخر الرطوبة أثناء الطهي داخل فرن الميكروويف.

استخدام غطاء مقاوم لحرارة فرن الميكروويف على الوعاء يقلل من فقدان الرطوبة.

معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي.

التقليب يكون دائماً ضرورياً أثناء الطهي بالميكروويف. عند التقليب قم بتحريك الأجزاء المطهية الموجودة بالحواف الخارجية باتجاه المركز، والأجزاء الأقل نضجاً الموجودة في المركز باتجاه الحواف الخارجية.

ضع شرائح اللحم الرفيعة فوق بعضها أو رتبها معاً. الشرائح الأكثر سمكا مثل قالب اللحم المفروم والسجق ينبغي وضعها قريبة من بعضها البعض.

الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف.

يذوب الطعام المسلووق والطواجن وصلصة اللحم بشكل أفضل إذا تم التقليب أثناء إذابة التجمد.

قم بفصل الأجزاء عندما تبدأ في الذوبان. تذوب الشرائح المنفردة بشكل أسرع.

التنظيف والصيانة

يعتبر التنظيف هو عملية الصيانة الوحيدة التي يتم إجراؤها في العادة.

عدم الحفاظ على نظافة الجهاز قد يؤدي إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث موقف خطير.



عنصر الشواية

لا يحتاج عنصر الشواية إلى تنظيف نظرًا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أي رذاذ، لكن قد يحتاج السطح الموجود أعلى العنصر إلى التنظيف بشكل منتظم.

استخدم للتنظيف ماء دافئ، مادة تنظيف وإسفنجية. إذا لم يتم استخدام الشواية بشكل منتظم، فيجب تشغيلها لمدة 10 دقائق شهريًا.

نصائح

لا تستخدم أقمشة التنظيف التي تشتمل على أجزاء معدنية أو منظفات كاشطة أو ألياف التنظيف السلكية أو أقمشة التنظيف المحببة أو ما شابه، والتي قد تتسبب في إلحاق الضرر بلوحة التحكم والأسطح الداخلية والخارجية للجهاز.

استخدم إسفنجة مبللة بمنظف متعادل أو فوطة ورقية مبللة بـ إسبراي منظف زجاج.

قم بوضع منظف الزجاج على فوطة ورقية.

لا تقم برشه مباشرة على الجهاز.

قم على فترات منتظمة، وخصوصًا في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامة القرص الدوار وامسح قاعدة الجهاز لتنظيفها.

ملاحظة: هذا الجهاز مصمم للتشغيل أثناء وجود القرص الدوار في موضعه. تجنب تشغيل الجهاز أثناء إخراج القرص الدوار لغرض تنظيفه.

الكماليات

انقع الكماليات في ماء به منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة.

يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة من خلال استخدام فرشاة أو إسفنجة.

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.

فرن الميكروويف من الداخل

استخدم منظف متعادل وماء وقطعة قماش ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والجانب الأمامي والخلفي للباب وفتحة الباب.

لا تسمح بتراكم الشحوم أو جزيئات الطعام حول الباب.

للتخلص من البقع العنيدة، قم بغلي كوب من الماء في فرن الميكروويف لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق. سيعمل البخار على تخفيف حدة البقع.

إضافة بعض من عصير الليمون على كوب من الماء ووضع هذا الكوب على القرص الدوار وتركه عدة دقائق ليغلي تعمل على التخلص من الروائح الكريهة داخل حيز فرن الميكروويف.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.

دليل التغلب على الأعطال

المبرمج الإلكتروني لا يعمل

إذا كانت الشاشة تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.
وفي هذه الحالة اذكر الرقم الذي يتبع الحرف "F".

الجهاز لا يعمل

- ضع دعامة القرص الدوار في موضعها.
- أغلق الباب بشكل صحيح.
- تحقق من المصهر وتأكد من توصيل التيار الكهربائي.
- تحقق من وجود تهوية كافية للجهاز. انتظر لمدة 10 دقائق، ثم حاول تشغيل الجهاز مرة أخرى.
- قم بفتح الباب ثم إغلاقه قبل إعادة المحاولة.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء. انتظر لمدة 10 دقائق قبل إعادة التوصيل وتكرار المحاولة.

خدمات ما بعد البيع

SERVICE 0000 000 00000



ويتم الإشارة أيضاً إلى رقم الخدمة في كتيب الضمان.

- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

ملاحظة: عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في «دليل التغلب على الأعطال».
 2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
- إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات السابقة، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

أحرص دائماً على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الجهاز وطرازه بدقة،
- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة "Service" على لوحة الصنع) الموجود على الحافة اليمنى لحيز الجهاز (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحاً).

التخلص من الأجهزة المنزلية

- هذا الجهاز مُصنَّع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو قابلة لإعادة الاستخدام. تخلص من الجهاز وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. وقبل التخلص من الجهاز، اقطع سلك التيار الكهربائي بحيث يتعذر توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية.
- للمزيد من المعلومات حول التعامل مع الأجهزة المنزلية الكهربائية وتجديدها وإعادة تدويرها، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة تجميع المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

EN **FR** **NL** **DE** **AR**



400010788748

Printed in Italy



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.