

# COOK 30

## MWP 303 - MWP 304

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



Brugsanvisning  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Manual de utilização  
Instrucciones para el uso



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



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

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

AR  
EN FR

## التركيب

5----- التركيب

## السلامة

6----- تعليمات مهمة للسلامة

7----- دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

8----- الاحتياطات

## الملحقات والصيانة

9----- الملحقات

10----- الصيانة والتنظيف

## لوحة التحكم

11----- وصف لوحة التحكم

12----- وصف الشاشة

## الاستخدام العام

13----- وضع الاستعداد

13----- حماية بدء التشغيل / قفل ضد عبث الأطفال

13----- إيقاف الطهي مؤقتاً أو نهائياً

13----- إضافة الطعام وتقليبه وتحريكه

14----- CLOCK (ساعة)

## وظائف الطهي

15----- JET START (البدء السريع)

16----- MICROWAVE (ميكروويف)

17----- DEFROST MENU (قائمة إذابة الثلج)

18----- GRILL (الشواية)

19----- COMBI MICROWAVE + GRILL (كرومبي ميكروويف+ شواية)

20----- AUTO COOK MENU (قائمة الطهي التلقائي)

22----- YOGURT (الزبادي)

23----- SOFT/MELT (تليين/تذويب)

24----- STEAM (المبخرة)

26----- DOUGH RISING (تسوية العجين)

27----- KEEP WARM (الإبقاء على الطعام ساخناً)

28----- AUTO CLEAN (التنظيف التلقائي)

29----- VOLUME: SILENCE MODE (مستوى الصوت: الوضع الصامت)

## رشادات ونصائح للحفاظ على البيئة

29----- إرشادات ونصائح للحفاظ على البيئة

30----- المواصفات الفنية

# INDEX

## INSTALLATION

Installation .....	31
--------------------	----

## SAFETY

Important safety instructions .....	32
Trouble shooting guide .....	33
Precautions .....	34

## ACCESSORIES AND MAINTENANCE

Accessories .....	35
Maintenance & Cleaning .....	36

## CONTROL PANEL

Control panel .....	37
Display Description .....	38

## GENERAL USE

Stand-by mode .....	39
Start Protection / Child Lock .....	39
Pause or Stop cooking .....	39
Add / Stir /Turn food .....	39
Clock .....	40

## COOKING FUNCTIONS

Jet Start .....	41
Microwave .....	42
Manual Defrost .....	43
Grill .....	44
Combi grill .....	45
Menu Auto Cook .....	46
Yogurt .....	48
Soft/melt .....	49
Steam .....	50
Dough Rising .....	52
Keep warm .....	53
Auto clean .....	54
Volume:Silence mode .....	55

## ENVIRONMENTAL HINTS

Environmental Hints .....	55
Technical Specifications .....	56

**INSTALLATION**

Installation	57
--------------	----

**SÉCURITÉ**

Consignes de sécurité importantes	58
Diagnostic des pannes	59
Précautions	60

**ACCESSOIRES ET MAINTENANCE**

Accessoires	61
Maintenance et nettoyage	62

**BANDEAU DE COMMANDE**

Description du bandeau de commandes	63
Description de l'affichage	64

**UTILISATION GÉNÉRALE**

Mode veille	65
Protection contre allumage / sécurité enfants	65
Interruption ou arrêt de la cuisson	65
Ajouter / remuer / retourner les aliments	65
Clock (Horloge)	66

**FONCTIONS CUISSON**

Jet start (Démarrage rapide)	67
MICROWAVE (Micro-ondes)	68
DEFROST MENU (Menu defrost (décongélation))	69
Grill (Gril)	70
Combi microwave + grill (Combi micro-ondes+ gril)	71
Menu Auto Cook (cuisson automatique)	72
Yogurt (Yogourt) (uniquement disponible sur le modèle mwp 303)	74
Soft/melt (Ramollir/Faire fondre)	75
Steam (Vapeur) (uniquement disponible sur le modèle mwp 304)	76
Rising (Levée)	78
Keep warm (Garder au chaud)	79
Auto clean (nettoyage automatique)	80
Silence mode (Mode silencieux)	81

**INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE**

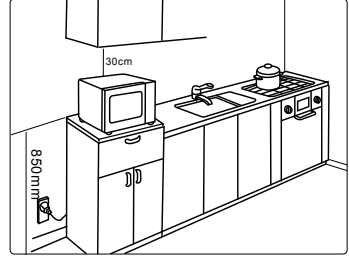
Informations pour le recyclage	81
Spécifications techniques	82



## التركيب

### قبل التوصيل

ضع فرن الميكروويف على مسافة مناسبة بعيداً عن مصادر الحرارة الأخرى، كما يجب ترك مسافة 30 سم على الأقل فوق فرن الميكروويف لتوفير التهوية الكافية. يجب عدم وضع الميكروويف في خزانة، حيث لم يتم تصميم فرن الميكروويف هذا لوضعه أو استخدامه على سطح يقل ارتفاعه عن 850 مم فوق سطح الأرض.



- \* تأكد أن الجهد الكهربائي المدون على لوحة التصنيف يتوافق مع الجهد الكهربائي الخاص بمنزلك.
- \* ضع فرن الميكروويف على سطح ثابت ومُستوٍ وقوي بدرجة كافية لحمل فرن الميكروويف وأواني الطعام التي توضع فيه، كما ينبغي توخي الحذر عند استخدامه.
- \* تأكد من أن المساحة أسفل فرن الميكروويف وأعلى وحوله خالية بما يسمح بتدفق الهواء بشكل سليم.
- \* تأكد من عدم تلف الجهاز، وتحقق من غلق باب فرن الميكروويف بإحكام في اتجاه الدعامة الخاصة به، مع التأكد من سلامة إطار إحكام الباب الداخلي، ثم قم بتفريغ محتويات فرن الميكروويف وتنظيف الجزء الداخلي بقطعة قماش ناعمة ومبللة.
- \* تجنب تشغيل هذا الجهاز في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو القابض، أو كان الجهاز لا يعمل بشكل سليم، أو في حال تعرضه للتلف أو السقوط، وتجنب غمر سلك التيار الكهربائي أو القابض في الماء، كما يجب الحفاظ عليه بعيداً عن الأسطح الساخنة، فقد يتسبب عدم الالتزام بذلك في حدوث صدمات كهربائية أو حرائق أو مخاطر أخرى.
- \* تجنب استخدام وصلات الإطالة؛ إذا كان سلك التيار الكهربائي قصير للغاية، اطلب من كهربائي كفاء أو فني تركيب مقبس بالقرب من الجهاز.

### تحذير:



- \* قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح للقابض الأرضي في حدوث صدمات كهربائية، لذا، قم باستشارة كهربائي أو فني كفاء إذا لم تستوعب تعليمات التأريض بالكامل، أو إذا ساورتك الشكوك حول ما إذا تم تأريض الميكروويف بطريقة صحيحة أم لا.

### ملاحظة:



قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى، يُوصى بإزالة الغشاء الواقي من لوحة التحكم والأربطة من سلك الطاقة.

### بعد التوصيل

- \* يمكن تشغيل فرن الميكروويف فقط في حالة غلق باب فرن الميكروويف بإحكام.
- \* قد تضعف القدرة على استقبال إشارات التلفاز ويحدث تداخل لاسلكي في حالة وضع فرن الميكروويف بالقرب من التلفاز أو الراديو أو الهوائي.
- \* يلزم تأريض هذا الجهاز، فلن تتحمل الجهة المصنعة أية مسؤولية عن جرح شخص أو حيوان أو تلف أي عنصر بسبب عدم الالتزام بهذه الشروط.
- \* لا تعد الجهات المصنعة مسؤولة عن أية مشكلات ناتجة عن تقاعس المستخدم عن الالتزام بهذه التعليمات.

## تعليمات مهمة للسلامة

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

**تحذير!**

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

**تحذير!**

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

**تحذير!**

- \* يحظر تسخين السوائل والأطعمة الأخرى بحاويات مغلقة لأنها عرضة للانفجار.

**تحذير!**

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

**تحذير!**

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

## ملاحظة: !

هذا الجهاز غير مُعد للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

- \* تجنب ترك فرن الميكروويف دون مراقبة في حالة استخدام الكثير من الدهون أو الزيوت في الأطعمة، فقد يتم تسخينها بشكل مفرط ما يساعد على نشوب حريق!
- \* تجنب تسخين مواد قابلة للاشتعال أو استخدامها داخل فرن الميكروويف أو بالقرب منه، فقد تتسبب الأبخرة في نشوب حرائق أو وقوع انفجار.
- \* تجنب استخدام فرن الميكروويف في تجفيف الأقمشة أو الورق أو التوابل أو الأعشاب أو الخشب أو الزهور أو غيرها من المواد القابلة للاشتعال، فقد يتسبب ذلك في نشوب الحرائق.
- \* تجنب استخدام المواد الكيميائية المسببة للتآكل أو الأبخرة في هذا الجهاز، فقد تم تصميم هذا النوع من أفران الميكروويف خصيصًا لتسخين أو طهي الطعام، ولم يتم تصميمه للاستخدام الصناعي أو المعلمي.
- \* تجنب تعليق مواد ثقيلة أو وضعها على باب فرن الميكروويف، فقد يؤدي ذلك إلى تلف فتحة الباب أو مفصلاته. كما يتعين عدم استخدام مقبض الباب لتعليق عناصر عليه.

## دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

### ملاحظة: !

- إذا كان فرن الميكروويف لا يعمل، فلا تتصل بخدمة العملاء حتى تقوم بالإجراءات التالية لفحص الجهاز:
- \* إدخال القابس بشكل سليم في مقبس الحائط.
  - \* إغلاق الباب بصورة صحيحة.
  - \* فحص المصهرات والتأكد من وجود التيار.
  - \* تأكد من متسع لتهوية فرن الميكروويف.
  - \* انتظر 10 دقائق، ثم حاول تشغيل فرن الميكروويف مرة أخرى.
  - \* افتح الباب ثم أغلقه قبل المحاولة مرة أخرى.

هذا لتجنب الاتصالات غير الضرورية والتي ستتحمل مسؤوليتها. عند الاتصال بخدمة العملاء يرجى ذكر الرقم التسلسلي لفرن الميكروويف ورقم الطراز (انظر ملصق الخدمة)،

كما يرجى مراجعة كتيب الضمان للحصول على مزيد من المعلومات. في حالة الحاجة لاستبدال سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله بسلك أصلي، وهو متاح في مراكز الخدمة التابعة لنا، كما يجب أن يتم استبدال سلك التيار الكهربائي من قبل فني خدمة مدرب فقط.

### تحذير: !

- \* يتم إجراء أعمال الصيانة من قبل فني خدمة مدرب فقط،
- \* تجنب فك أي غطاء.

## الاحتياطات

### الاستخدام العام

هذا الجهاز مخصص للاستخدام بالمنزل والاستعمالات المشابهة مثل:

- \* المطابخ بالمنازل والمكاتب وغيرها من بيئات العمل,
- \* المزارع,
- \* بالفنادق والنزل وغيرها من أماكن الإقامة والحانات,
- \* أماكن المبيت وتناول الإفطار,
- ولا يُسمح باستخدامه في خلاف ذلك (مثل تدفئة الغرف).

### ! ملاحظة:

- \* تجنب تشغيل فرن الميكروويف دون وجود طعام داخله، حيث إن التشغيل على هذا الحال قد يؤدي إلى تلف الجهاز.
- \* يحظر تغطية فتحات التهوية الموجودة على جسم فرن الميكروويف، إذ قد يتسبب سد مدخل الهواء وفتحات إطلاق البخار في تلف فرن الميكروويف وعدم الحصول على نتائج مرضية.
- \* عند قيامك بتجربة تشغيل فرن الميكروويف، ضع كوبًا من الماء بداخله، سيمتص الماء طاقة فرن الميكروويف ولن يتعرض الفرن للتلوث.
- \* تجنب تخزين الميكروويف أو استخدامه في الأماكن المفتوحة.
- \* تجنب استخدام الميكروويف بالقرب من حوض المطبخ أو على سطح رطب أو بالقرب من حمام السباحة أو المناطق المشابهة.
- \* تجنب استخدام تجويف الفرن لأي من أغراض التخزين.
- \* قم بإزالة أربطة لف السلك من الأكياس الورقية أو البلاستيكية قبل وضع أحدهما داخل فرن الميكروويف.
- \* تجنب استخدام فرن الميكروويف في القلي العميق، حيث لا يمكن التحكم في درجة حرارة الزيت.
- \* استخدم فرط حمل الأشياء الساخنة أو قفازات فرن الميكروويف للوقاية من الحروق، عند ملامسة الأوعية وأجزاء الفرن والحوض المسطح بعد الطهي.

### السوائل

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

### ملاحظة

استمر في التقليب بعد تسخين طعام الأطفال أو تسخين سوائل في زجاجات الأطفال و برطمان أطعمة الأطفال، وتحقق من درجة الحرارة قبل التقديم، حيث يضمن ذلك توزيع الحرارة بالتساوي وتجنب مخاطر الغليان أو الحروق.

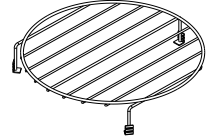
## الملحقات والصيانة

### الملحقات

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

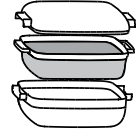
#### رف سلكي

استخدم الحامل السلكي مع وظائف الشواية أو كومي الشواية (الميكروويف+الشواية).



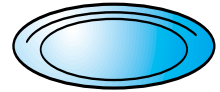
#### المبخرة (خاصة بطراز MWP 304 فقط)

تستخدم لطهي الأطعمة بالبخار باستخدام وظيفة البخار المخصصة، حيث يمكنك وضع الطعام على الشبكة الوسطى عند طهي مأكولات كالأسماك والخضروات، وينبغي تجنب استخدام الشبكة الوسطى عند طهي أطعمة كالمكرونه والأرز والبقوليات، وحرص دائمًا على وضع المبخرة على الصينية الزجاجية الدوارة.



#### الصينية الزجاجية الدوارة

استخدم الصينية الزجاجية الدوارة مع طرق الطهي جميعها، فهي تعمل على جمع العصائر المتساقطة وبقايا الأطعمة المسببة لانتساخ الفرن من الداخل،



- ضع الصينية الزجاجية الدوارة على داعم الصينية الدوارة.

#### داعم الصينية الدوارة

- استخدم داعم الصينية الدوارة أسفل الصينية الزجاجية، وتجنب وضع أواني أخرى على داعم الصينية الدوارة.
- ثبت داعم الصينية الدوارة في الفرن بطريقة صحيحة.

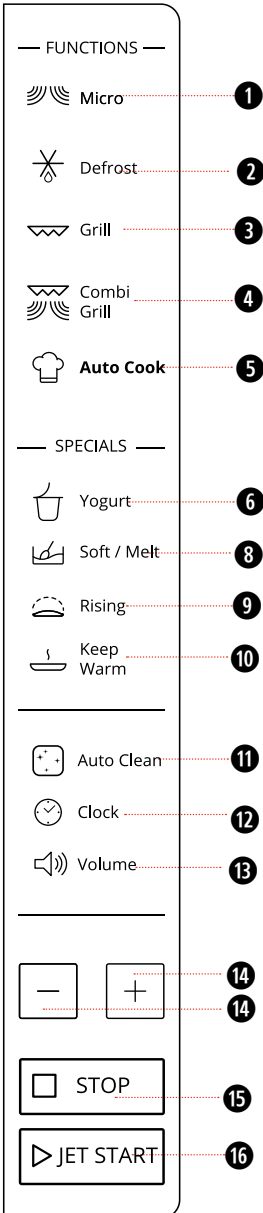


## الصيانة والتنظيف

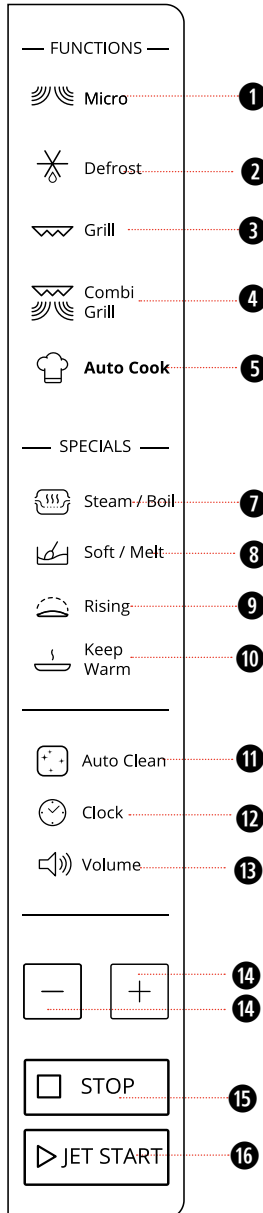
- \* قد يؤدي الإخفاق في الحفاظ على فرن الميكروويف نظيفاً إلى تدهور حالة السطح مما يؤثر سلباً على العمر الافتراضي للجهاز وقد يتسبب ذلك في حدوث خطورة.
- \* تجنب استخدام الألياف السلكية والمنظفات الكاشطة وضمادات الصوف الفولاذي وقطع القماش المحببة وما إلى ذلك، والتي قد تتسبب في تلف لوحة التحكم وأسطح فرن الميكروويف الداخلية والخارجية، واحرص على استخدام قطعة قماش مع منظف خفيف أو منشفة ورقية مع منظف الزجاج الرشاش، وذلك برش منظف الزجاج على منشفة ورقية.
- \* استخدم قطعة قماش ناعمة ومبللة مع منظف خفيف لتنظيف الأسطح الداخلية وباب الفرن من الأمام والخلف وفتحة الباب.
- \* تجنب استخدام أجهزة التنظيف بالبخار عند تنظيف فرن الميكروويف.
- \* يتعين تنظيف فرن الميكروويف بشكل منتظم مع إزالة بقايا الطعام منه.
- \* تعتبر عملية التنظيف هي الصيانة الوحيدة المطلوبة للجهاز، ويلزم القيام بذلك بعد فصل فرن الميكروويف عن مصدر الطاقة.
- \* لا ترش الرذاذ على فرن الميكروويف مباشرةً.
- \* فرن الميكروويف هذا مصمم لتشغيل دورات الطهي بحاوية مناسبة داخل التجويف المستوي تماماً مباشرةً.
- \* لا تسمح للدهون أو بقايا الطعام بالتراكم حول الباب،
- \* يوفر هذا المنتج وظيفة **AUTO CLEAN** (التنظيف التلقائي) والتي تسمح بتنظيف تجويفه بكل سهولة. وللمزيد من التفاصيل، يرجى مراجعة قسم التنظيف التلقائي صفحة 13.
- \* لا يتعين تنظيف قطعة الشواية ذلك لأن الحرارة الشديدة ستعمل على التخلص من أية تانثرات، و.
- \* احرص في حالة عدم استخدام الشواية بشكل منتظم، على تشغيلها لمدة 10 دقائق شهرياً لحرق أية تانثرات ومن ثم تقليل خطر نشوب الحرائق.

## وصف لوحة التحكم

## ٣٠٣ MWP



## ٣٠٤ MWP



① Micro (الميكروويف)  
يُستخدَم لضبط مستوى الطاقة.

② Defrost (إذابة الثلج)  
لضبط برنامج إذابة الثلج.

③ Grill (الشواية)  
اضغط على هذا الزر للوصول إلى وضع الطهي بالشواية.

④ Combi Grill (كومي الشواية)  
اضغط على هذا الزر للوصول إلى إحدى وضعي الطهي المشترك.

⑤ يُستخدَم Auto Cook (الطهي التلقائي) للطهي المألوف.

⑥ Yogurt (الزبادي)  
لضبط وظيفة الزبادي.

⑦ Steam/Boil (البخار/الغليان)

⑧ Soft/Melt (تليين/تذويب)

⑨ Dough Rising (تسوية العجين)  
يُستخدَم لضبط وظيفة تسوية العجين.

⑩ Keep Warm (الإبقاء على الطعام ساخنًا)  
استخدم هذا الزر لضبط وظيفة (الإبقاء على الطعام ساخنًا).

⑪ Auto Clean (التنظيف التلقائي)  
يُستخدَم لتنظيف فرن الميكروويف.

⑫ Clock (الساعة)

يُستخدَم لضبط توقيت اليوم.

⑬ Volume (مستوى الصوت)  
يُستخدَم لتنشيط/إلغاء تنشيط إشارة الصفير

⑭ +/-

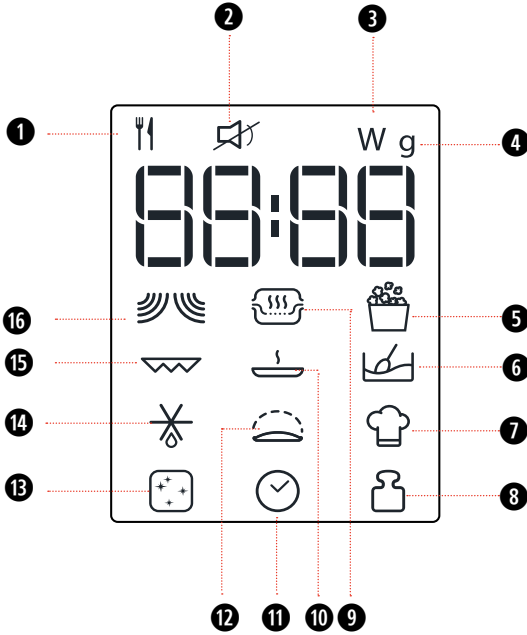
يُستخدَم لإدخال كود قائمة الطعام، ووقت الساعة، ووقت الطهي، ووزن الطعام المراد طهيه.

⑮ STOP (إيقاف)

يُستخدَم لوقف الطهي أو إيقافه أو إلغاؤه.

⑯ JET START (البدء السريع)

يُستخدَم لبدء الطهي.  
يُستخدَم لضبط برنامج البدء السريع.



- 1 تحديد نوع الطعام
- 2 أيقونة كتم الصوت
- 3 طاقة الميكروويف (بالوات)
- 4 الوزن (بالجرام)
- 5 أيقونة الفشار
- 6 أيقونة الطهي التليين/التنويب
- 7 أيقونة الطهي التلقائي
- 8 إدخال الوزن
- 9 أيقونة الطهي بالبخار
- 10 أيقونة الإبقاء على الطعام ساخناً
- 11 إدخال الوقت
- 12 أيقونة تسوية العجين
- 13 أيقونة التنظيف التلقائي
- 14 أيقونة إذابة الثلج
- 15 أيقونة الشواية
- 16 أيقونة الميكروويف



## ⏻ وضع الاستعداد

يتحول الفرن إلى وضع الاستعداد عند عرض الساعة (أو عندما تعرض الشاشة "•" في حالة عدم ضبط الساعة)

## ⏻ حماية بدء التشغيل / قفل ضد عبث الأطفال

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

# door

## ⏻ إيقاف الطهي مؤقتاً أو نهائياً

### إيقاف الطهي مؤقتاً:

يمكن إيقاف الطهي مؤقتاً لفحص الطعام أو إضافته أو تقلبيه أو تحريكه عن طريق فتح الباب، ويستمر هذا الإعداد لمدة 5 دقائق.

### لاستمرار الطهي:

أغلق باب الميكروويف ثم اضغط على زر البدء السريع. حينها يتم استئناف عملية الطهي من حيث تم إيقافها.

### يمكنك في حالة عدم الرغبة في استمرار الطهي:

أخرج الطعام من الفرن، ثم أغلق الباب واضغط على زر STOP (إيقاف).

### عند الانتهاء من الطهي:

تعرض الشاشة كلمة "End" (انتهى). يمكنك سماع إشارة صوتية مرة كل دقيقة لمدة دقيقتين، وهذا سلوك طبيعي مخصص لتبريد المنتج.

يُرجى ملاحظة أن تقليل أو إيقاف دورة التبريد المبرمجة هذه لن يكون لها تأثير سيء على أداء الجهاز لوظائفه.

## ⓘ إضافة الطعام وتقليبه وتحريكه

اعتماداً على الوظيفة المحددة، قد يتطلب الأمر إضافة طعام أو تقليب الطعام أو تحريكه أثناء الطهي، وفي مثل هذه الحالات، يوقف الفرن عملية الطهي مؤقتاً ويطلب منك القيام بالإجراء المطلوب. عند الضرورة، ينبغي عليك القيام بما يلي:

- \* احرص على فتح باب الفرن.
- \* إضافة الطعام أو تقلبيه أو تحريكه أثناء الطهي (وفقاً للإجراء المطلوب).
- \* احرص على غلق باب الفرن ثم أعد تشغيل الفرن عن طريق

الضغط على زر JET START (البدء السريع)


ملاحظات: في حالة عدم فتح الباب في غضون دقيقتين من طلب التقليب أو التحريك، سيستمر الفرن في عملية الطهي (وفي هذه الحالة، لا يتم الحصول على أفضل النتائج).



## لضبط ساعة الجهاز:

### — FUNCTIONS —

 Micro


 Defrost

 Grill

 Combi  
Grill

 Auto Cook

### — SPECIALS —

 Yogurt


 Soft / Melt

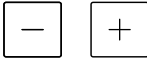
 Rising

 Keep  
Warm

 Auto Clean

 Clock

 Volume



1 في وضع الاستعداد, المس زر Clock (الساعة) مرة واحدة. تعرض هذه الشاشة الساعة الحالية.

2 اضغط على + / - لضبط الساعة.

3 اضغط على زر Clock/JET START (الساعة/البدء السريع) للتأكيد.

4 اضغط على + / - لضبط الدقائق.

5 اضغط على زر Clock/JET START (الساعة/البدء السريع) لتأكيد الضبط.

في كل مرة بعد انتهاء عملية الطهي, يظهر على الشاشة "End" (انتهاء) ويصدر الجهاز تنبيهًا حتى يتم فتح الباب للعودة إلى وضع الاستعداد (في حالة عدم تشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق, يعود الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد).

## إرشادات واقتراحات:

- عند توصيل الجهاز بالكهرباء, يظهر على الشاشة "١٢:٠٠" ("١٢" وامضة), وبعد 1 دقيقة يعود الجهاز إلى وضع الاستعداد (قبل العودة إلى وضع الاستعداد يمكن ضبط الساعة مباشرة).
- أثناء عملية الطهي, اضغط على زر Stop (إيقاف) مرة واحدة لإيقاف الجهاز, اضغط على زر JET START (البدء السريع) للاستمرار في الطهي, ولكن اضغط على زر STOP (إيقاف) مرتين لإلغاء هذا البرنامج.
- أثناء عملية ضبط الطهي, في حالة عدم تشغيل الجهاز, يعود النظام تلقائيًا إلى وضع الاستعداد في غضون 1 دقيقة.

## (البدء السريع) JET START

تتيح لك هذه الخاصية بدء تشغيل فرن المايكروويف بسرعة. اضغط على زر JET START (البدء السريع) مرة واحدة، يبدأ فرن المايكروويف في العمل بمستوى طاقة كامل تلقائيًا. أثناء الطهي، اضغط على JET START (البدء السريع) لإضافة وقت. أطول وقت للطهي هو 90 دقيقة.

1 اضغط على زر JET START (البدء السريع).

### ملاحظة!


تعمل وظيفة المايكروويف بأقصى طاقة (900 وات) عند الضغط على زر Jet Start (البدء السريع) لمدة 30 ثانية.

### إرشادات واقتراحات:

- يمكن تغيير مستوى الطاقة ومدة الطهي بعد بدء عملية الطهي. ولضبط مستوى الطاقة، اضغط فقط على زر Microwave (مايكروويف) بشكل متكرر، لتغيير وقت المدة المحددة، اضغط على زر +/-، أو اضغط على زر JET START (البدء السريع) مرة واحدة لزيادة وقت المهلة المحددة 30 ثانية.

#### — FUNCTIONS —

 Micro


 Defrost

 Grill

 Combi  
Grill

 Auto Cook

#### — SPECIALS —

 Yogurt

 Soft / Melt



 Rising

 Keep  
Warm

 Auto Clean

 Clock

 Volume


 STOP


 JET START


## (ميكروويف) MICROWAVE


للطهي بطاقة الميكروويف وحده، اضغط على زر **Microw** (ميكروويف) بشكل متكرر لتحديد مستوى طاقة الطهي، ثم اضغط على زر **+/-** لضبط وقت الطهي المراد. أطول وقت للطهي هو 90 دقيقة.


— FUNCTIONS —

 Micro


 Defrost


 Grill


 Combi Grill


 **Auto Cook**


— SPECIALS —


 Yogurt


 Soft / Melt



 Rising


 Keep Warm


 Auto Clean

 Clock

 Volume

 STOP

 JET START



الملحقات  
المقترحة:



غطاء اللوح  
(بيع منفصلاً)

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

ملاحظة: إذا أردت تغيير الطاقة، فاضغط على زر **Microw** (الميكروويف) مرة أخرى، يمكن اختيار مستوى الطاقة المراد كما هو مبين بالجدول أدناه.

الطاقة	الاستخدام المقترح:
90 وات	إذابة الأيس كريم والزبد والجبن، مع إبقاء الطعام دافئاً.
160 وات	إذابة الثلج.
350 وات	غلي الطبخ ببطء، إذابة الزبد.
500 وات	المأكولات التي تتطلب مزيداً من الحرص مثل الصلصات عالية البروتين وأطباق الجبن والبيض لإنهاء الطهي في أوعية مقاومة للحرارة.
650 وات	طهي الأسماك واللحوم والخضروات وما إلى ذلك.
750 وات	لطهي الأسماك واللحوم والخضروات وغيرها.
900 وات	إعادة تسخين المشروبات، أو المياه أو الحساء الصافي أو القهوة أو الشاي أو الأطعمة التي تحتوي على نسبة كبيرة من المياه، وإذا كان الطعام يحتوي على البيض أو الكريمة، اختر مستوى طاقة أقل.

## DEFROST MENU (قائمة إذابة الثلج) ❄️

تساعدك هذه الوظيفة على إذابة ثلوج الأطعمة.

### لإذابة الثلج يدويًا (P1):

- 1 اضغط على زر Defrost (إذابة الثلج)، تظهر الشاشة الموضحة في الجانب الأيمن، اضغط على زر JET START (البدء السريع).
- 2 اضغط على زر +/- لضبط وقت الطهي.
- 3 اضغط على زر Jet Start (البدء السريع) لبدء الطهي.

### قائمة إذابة الثلج (P2-P4):

- 1 اضغط على زر Defrost (إذابة الثلج) أو زر +/- لتحديد فئة الطعام بالجدول التالي.
- 2 اضغط على زر Jet Start (البدء السريع) للتأكيد.
- 3 اضغط على زر +/- لضبط وزن الطعام، ثم اضغط على زر JET START (البدء السريع) لبدء التشغيل.

نوع الطعام	الوزن	الاستخدام المقترح
P2 لحم مفروم	100 جم - 2000	لحم مفروم أو لحمة الضلع أو شرائح اللحم أو البفتيك، يرجى ترك الطعام بعد الطهي لمدة 5 دقائق على الأقل للحصول على أفضل نتائج.
P3 الدواجن	100 جم - 2000	دجاجة كاملة أو قطع أو فيليه، يرجى ترك الطعام بعد الانتهاء من الطهي لمدة تتراوح بين 5-10 دقائق على الأقل للحصول على أفضل نتائج.
P4 الخضراوات	100 جم - 1000	قطع خضروات كبيرة ومتوسطة وصغيرة، يرجى ترك الطعام قبل التقديم لمدة تتراوح بين 3-5 دقائق على الأقل للحصول على أفضل نتائج.

### إرشادات واقتراحات: *i*

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

— FUNCTIONS —

Micro

Defrost

Grill

Combi Grill

Auto Cook

— SPECIALS —

Yogurt

Soft / Melt

Rising

Keep Warm

---

Auto Clean

Clock

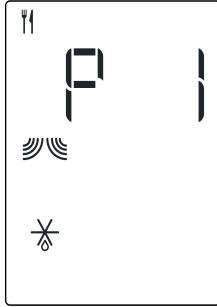
Volume

---

---

STOP

JET START





تستخدم هذه الوظيفة شواية قوية لتحويل لون الأطعمة للون الذهبي أو للشواء أو تحمير الوجه، كما تسمح وظيفة الشواية بتحميص توست الجبن والسندوتشات الساخنة وبطاطس الكروكيت والسجق والخضار.

— FUNCTIONS —

Micro

Defrost

Grill

Combi Grill

Auto Cook

— SPECIALS —

Yogurt

Soft / Melt

Rising

Keep Warm

---

Auto Clean

Clock

Volume

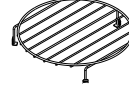
---

STOP

JET START



ملحقات  
مخصصة:



رف سلكي

- 1 اضغط على زر Grill (الشواية), ستظهر الشاشة المبينة على الجانب الأيمن.
- 2 اضغط على زر +/- لضبط وقت الطهي.
- 3 اضغط على زر JET START (البداة السريع) لبداة الطهي.

### إرشادات واقتراحات:

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


### ملاحظة:


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


# (كومبي ميكروويف+ شواية) COMBI MICROWAVE + GRILL


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


— FUNCTIONS —

 Micro


 Defrost


 Grill


 Combi Grill


 Auto Cook


— SPECIALS —


 Yogurt


 Soft / Melt

 Rising


 Keep Warm


 Auto Clean


 Clock


 Volume

—

 -

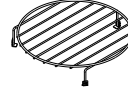
 +

 STOP

 JET START



ملحقات  
مخصصة:  
رف سلكي



- 1 اضغط على زر Combi Grill (كومبي الشواية) ،ستظهر الشاشة المبينة على الجانب الأيمن.
- 2 اضغط على زر Combi Grill (كومبي الشواية) بشكل متكرر أو اضغط على زر +/- press لتحديد نوع الطهي؛ اضغط على JET START (البدء السريع) للتأكيد.
- 3 اضغط على زر +/- لضبط وقت الطهي، ثم اضغط على زر JET START (البدء السريع) لبدء الطهي.

نوع الطعام	الاستخدام المقترح
C0_1	المأكولات البحرية والبونج. يُنصح بترك الطعام بعد الطهي لمدة 5 دقائق على الأقل للحصول على أفضل نتائج.
C0_2	لحوم أو دجاجة كاملة أو قطع أو فليه، يُنصح بترك الطعام بعد الطهي لمدة 10-5 دقائق.

## ملاحظة: !

بمجرد بدء عملية الطهي، اضغط على زر +/- أو اضغط على زر JET START (البدء السريع) بشكل متكرر لمد وقت الطهي أو تقليله.

## إرشادات واقتراحات: i

- تأكد أن الأواني المستخدمة في الميكروويف آمنة ومقاومة للحرارة عند استخدامك لهذه الخاصية.
- تجنب استخدام الأواني البلاستيكية عند الشواء ، فهي قابلة للانصهار، وتجنب أيضًا استخدام أدوات الطهي الخشبية أو الورقية.
- كن حذرًا وتجنب لمس عنصر الشواء.
- يمكن تغيير مدة الطهي حتى بعد بدء عملية الطهي،
- لتغيير وقت المدة المحددة، اضغط على زر +/-، أو اضغط على زر JET START (البدء السريع) مرة واحدة لزيادة وقت المهلة المحددة 30 ثانية.



— FUNCTIONS —

Micro

Defrost

Grill

Combi Grill

**Auto Cook**

— SPECIALS —

Steam / Boil

Soft / Melt

Rising

Keep Warm

---

Auto Clean

Clock

Volume

---

-

+

---

STOP

---

JET START



يمكن تحديد الوصفات التلقائية المزودة بقيم محددة مسبقاً لتحقيق أفضل نتائج الطهي.

1 اضغط على زر Auto Cook (الطهي

التلقائي) تظهر الشاشة كما هو مبين على الجانب الأيمن.

2 اضغط على زر Auto Cook (الطهي

التلقائي) بشكل متكرر أو اضغط على زر +/- لتحديد الوصفة المطلوبة (ارجع إلى الجدول التالي).

3 اضغط على زر JET START (البدء

السريع) لتأكيد الوصفة واضغط على زر +/- لتحديد الوزن عندما يكون هناك نطاق للوزن بالجدول.

4 اضغط على زر JET START (البدء

السريع) وستبدأ الوظيفة.

## ملاحظة: !

وفقاً للوصفة المحددة وبعد وقت معين، ستطلب منك الشاشة إضافة طعام أو تقلبيه أو تحريكه. راجع فصل "إضافة الطعام أو تقلبيه أو تحريكه" صفحة 28.

## ملاحظة: !








يتم تأكيد وصفة الطهي بمجرد ترك زر الوظيفة لمدة 3 ثوانٍ، اضغط على زر الوظيفة مرة أخرى لتغيير نوع الوصفة.



وصفة الطهي	الحالة الأولية	الوزن / الكمية	المدة	التحضير
1  الفشار	درجة حرارة الغرفة	100 جرام	3 دقائق	ضع كيس على الصينية الدوارة، يُمكن تحضير كيس فشار واحد فقط في المرة الواحدة.
2  الأرزية	مجمدة	250-1000 جرام/250 جرام	20-31 دقيقة	ضع الطعام في طبق الميكروويف الآمن (250) جرام أرزية مع 400 جرام ماء للوجبة الواحدة، ثم غطِ الطبق.
3  الكعك كيك	درجة حرارة الغرفة	300 جرام / 600 جرام	5-11 دقائق	ضع 125 جرام من البيض و170 جرام من السكر بوعاء ثم قلبهما لمدة من 2-3 دقائق، أضف 170 جرام دقيق و10 جرام بيكنج بودر و100 جرام ماء و50 جرام زبد، ثم ضع الخليط بالأكواب. ضع الأكواب حول الصينية الدوارة لضمان توزيع الحرارة عليها بالتساوي.
4  الخضراوات	درجة حرارة الغرفة	200-500 جم 50جم/	3-6 دقائق	قَطِّع الخضراوات إلى قطع وأضف ملعقتين كبيرتين من الماء.
5  المعكرونة الإسباجتي	درجة حرارة الغرفة	100-300 جم 100/ جم	13-17 دقائق.	ضع المعكرونة الإسباجتي في طبق الميكروويف الآمن (100 جرام للوجبة الواحدة، وتحتاج 800 جرام من الماء).
6  الشورية	بدرجة حرارة الثلاجة	300-1200 جرام/300 جرام	2-7 دقيقة.	احرص على تغطية الطبق مع ترك فتحة للتهوية.
7  البيض المخفوق	درجة حرارة الغرفة	1-4 بيض	2-4 دقيقة.	اكسر البيض وامزجه جيداً ثم غطِ كوب القياس بغطاء بلاستيكي.
8  سمك فيليه	بدرجة حرارة الثلاجة	200-500 جم 50جم/	6-11 دقيقة.	غطِ الطبق واترك فتحة.
9  لحم مفروم ممزوج ببيض	مجمدة	900G	20 دقيقة	امزج 800 جرام من اللحم المفروم، وبيضتين و1.5 جرام من الملح. ثم غطها بالغطاء
10  الهامبورجر	درجة حرارة الغرفة	100-400 جرام/100 جرام	30-39 دقيقة	رص شرائح الهامبورجر ( 100 جرام لكل قطعة) على حامل الشواية. وقلب الطعام حينما يندرك الفرن بذلك.
11  لازانيا مصنوعة بالمنزل	مجمدة	500 جرام	25 دقيقة	قم بإعداد وصفة اللازانيا المفضلة لديك
12  الفول الأخضر	درجة حرارة الغرفة	200-500 جم 50جم/	4-7 دقائق	أضف ملعقتين كبيرتين من الماء وغطِ الطبق.

وصفة الطهي	الحالة الأولية	الوزن / الكمية	المدة	التحضير
 غراتان البطاطس	درجة حرارة الغرفة	1255G	39 دقيقة.	المكونات: 750 جرام بطاطس مقشورة, 100 جرام جبن مبشور, 50 جرام بيض بنسبة دسم 25-30% للمكون الجاف, زلال وصفار بيض مخفوق, 200 جرام لبن زائد قشدة (بنسبة دسم 15-20%), 5 جرام ملح, ويتم تحضيرها كما يلي: قطع البطاطس إلى شرائح بسُمك 4 سم باستخدام محضر الطعام. املا الوعاء بنصف كمية البطاطس المقطعة شرائح تقريبًا وغطها بنصف كمية الجبن المبشور. أضف كمية المتبقية من البطاطس. امزج البيض والقشدة والملح باستخدام خلاط كهربائي وصب الخليط على البطاطس وأخيرًا رش الجبن المتبقي بالتساوي فوق الطبق لتحمير وجهه.
 الزبادي (خاصة بطراز MWP 304 فقط)	درجة حرارة الغرفة	1000 جرام	5 ساعات 20 دقيقة.	استخدم الماء المغلي لتنظيف الوعاء. ضع 1000 ملي من اللبن و 1 جرام من محفز الزبادي بالوعاء, ثم أضف 50 جرام سكر. غط الوعاء أثناء الطهي.

## YOGURT (الزبادي) (خاص بطراز 303 MWP)

— FUNCTIONS —	
	Micro
	Defrost
	Grill
	Combi Grill
	Auto Cook
— SPECIALS —	
	Yogurt
	Soft / Melt



تتيح لك هذه الوظيفة الحصول على زبادي صحي وطبيعي.

- 1 اضغط على زر Yogurt (الزبادي), تظهر الشاشة كما هو مبين على الجانب الأيمن.
- 2 صب 1000 جرام من الحليب و 1 جرام من محفز الزبادي بالوعاء وضعه وسط تجويف فرن الميكروويف.
- 3 اضغط على زر JET START (البداية السريع) لبدء التشغيل.

### ملاحظة: !

تستغرق هذه الوصفة 5 ساعات و 20 دقيقة.

## Soft/Melt (تليين/تذويب)

يمكن تحديد الوصفات التلقائية المزودة بقيم محددة مسبقاً لتحقيق أفضل نتائج الطهي.

1 اضغط على زر Soft/Melt (تليين/تذويب) تظهر الشاشة كما هو مبين على الجانب الأيمن.

2 اضغط على زر Soft/Melt (تليين/تذويب) بشكل متكرر أو اضغط على زر +/- لتحديد الوصفة المطلوبة (ارجع إلى الجدول التالي).

3 اضغط على زر JET START (البدء السريع) لتأكيد الوصفة واضغط على زر +/- لتحديد الوزن عندما يكون هناك نطاق للوزن بالجدول.

4 اضغط على زر JET START (البدء السريع) وستبدأ الوظيفة.

### ملاحظة:

يتم تأكيد وصفة الطهي بمجرد ترك زر الوظيفة لمدة 3 ثوانٍ، اضغط على زر الوظيفة مرة أخرى لتغيير نوع الوصفة.

نصائح	الوزن	نوع الطعام	رمز	تليين	رمز
ضعه وهو مجمد في الميكروويف بعد إزالة الغلاف من عليه	50 جم - 500/50 جم	الزبد		P1	
ضعه وهو مجمد في الوعاء المخصص للأيس كريم على الصينية الدوارة	50 جم - 1000/50 جم	الأيس كريم		P2	
ضعه وهو مجمد في الميكروويف بعد إزالة الغلاف من عليه	50 جم - 500/50 جم	الجبن الأبيض		P3	
ضعه وهو مجمد بالميكروويف بعد إزالة الغطاء من عليه.	250 جم - 1000 جم/250	العصير المجمد		P4	
ضعه وهو مجمد في الميكروويف بعد إزالة الغلاف من عليه	50 جم - 500/50 جم	الزبد		P5	
ضعها وهي بدرجة حرارة الغرفة طبق الميكروويف الآمن.	100 جم - 500/50 جم	الشيكولاتة		P6	
ضعه وهو مجمد طبق الميكروويف الآمن.	50 جم - 500/50 جم	الجبن		P7	
ضعها وهي بدرجة حرارة الغرفة في طبق الميكروويف الآمن. يجب أن يكون حجم الطبق ضعف حجم حلوى الماشملو لأنها تتمدد أثناء الطهي.	50 جم - 500/50 جم	حلى المارشملو		P8	

#### FUNCTIONS

Micro

Defrost

Grill

Combi Grill

Auto Cook

#### SPECIALS

Yogurt

Soft / Melt

Rising

Keep Warm

Auto Clean

Clock

Volume

- +

STOP


JET START

## STEAM (المبخرة) (خاصة بطراز MWP 304)

تتيح هذه الوظيفة الحصول على أطعمة شهية صحية طبيعية عن طريق الطهي بالبخر، استخدم هذه الخاصية لطهي الأطعمة كالخضراوات والسّمك بالبخر.

### — FUNCTIONS —

 Micro


 Defrost


 Grill


 Combi  
Grill


 Auto Cook

### — SPECIALS —

 Steam / Boil


 Soft / Melt

 Rising

 Keep  
Warm

 Auto Clean

 Clock

 Volume

### لطي الأرز (P1) أو المكرونة (P2):

ملحقات مخصصة:










1 اضغط على زر Steam (المبخرة) بشكل متكرر أو اضغط على زر +/- لتحديد مستوى/وزن الحصة.

2 اضغط على زر JET START (البداة السريع) للتأكيد. اضغط على زر +/- لضبط وقت الطهي.

3 اضغط على JET START (البداة السريع) لبداة تشغيل الوظيفة المحددة.

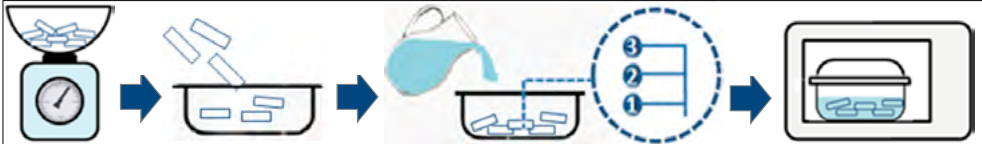
### ! ملاحظة:

وسيطلب منك تحديد وقت تسخين الأرز أو المكرونة وفقاً لتوصيات الطعام الموجودة على العبوة.

الطعام	الحصص	الكمية	المستوى
أرز		100 جرام	المستوى الأول
		200 جرام	المستوى الثاني
		300 جرام	المستوى الثالث
		400 جرام	المستوى الرابع
مكرونة		100 جرام	المستوى الأول
		200 جرام	المستوى الثاني
		300 جرام	المستوى الثالث

### اتبع العملية المشار إليها أدناه (المكرونة على سبيل المثال):

(د) قم بتغطية المكرونة وضعها في فرن الميكروويف. (ج) صب الماء إلى أن يصل إلى المستوى المحدد (ب) ضع المكرونة في السلطانية، ثم أضف الملح (أ) يرجى وزن المكرونة



استخدم دائماً كمية توازي الحصص كما هو موضح في الجدول السابق.

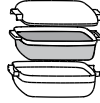


يرجى استخدام مياه بدرجة حرارة الغرفة.

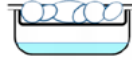


## لطهي الخضروات أو السمك أو الدجاج أو الفاكهة (P3-P7):

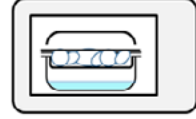
ملحقات  
مخصصة:



أ. صب الماء حتى يصل إلى مستوى البخار المحدد على السلطانية.



ب. أدخل الشبكة وضع الطعام داخلها.



ج. قم بتغطية المكرونه وضعها في فرن الميكروويف.

د. اضبط الوظيفة على لوحة التحكم:

- 1 اضغط على زر Steam (المبخرة) بشكل متكرر أو اضغط على زر +/- لتحديد نوع الطعام.
- 2 اضغط على زر JET START (البدا السريع) للتأكيد.
- 3 اضغط على زر +/- لتحديد مستوى / وزن الحصة، واضغط على زر JET START (البدا السريع) وستبدأ الوظيفة.

نوع الطعام	الوزن	نصائح
P3  خضروات طازجة	150 جم - 500 جم	استخدم أحجام متساوية. اقطع الخضروات إلى أحجام متساوية. أضف 100 مل من الماء في الجزء السفلي من المبخرة.
P4  خضروات مجمدة	150 جم - 500 جم	أضف 100 مل من الماء في الجزء السفلي من المبخرة.
P5  سمك فيليه	150 جم - 500 جم	قم بتوزيع الشرائح بصورة متساوية على شبكة البخار. قم بتشبيك القطع الصغيرة. أضف 100 مل من الماء في الجزء السفلي من المبخرة. اتركها 1 - 2 دقيقة بعد الطهي.
P6  دجاج فيليه	150 جم - 500 جم	أضف 100 مل من الماء في الجزء السفلي من المبخرة.
P7  الفاكهة	150 جم - 500 جم	أضف 100 مل من الماء في الجزء السفلي من المبخرة.

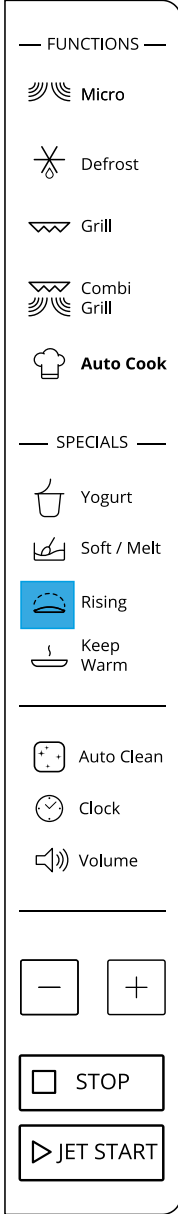
### ملاحظة: !

يتم تأكيد وصفة الطهي بمجرد ترك زر الوظيفة لمدة 3 ثوانٍ، اضغط على زر الوظيفة مرة أخرى لتغيير نوع الوصفة.

### إرشادات واقتراحات: ?

- يرجى استخدام مياه بدرجة حرارة الغرفة.
- تم تصميم المبخرة لاستخدامها مع الميكروويف فقط!
- يحظر استخدام المبخرة لإجراء أي وظيفة أخرى، إذ قد يتسبب ذلك في تلفها.
- احرص دائماً على وضع المبخرة على الصينينة الزجاجية الدوارة.
- يتم تعيين مدة الطهي نظراً لتنوع الأطعمة، على المستوى المتوسط، ونوصي دائماً بالتحقق من مستوى تسوية الطعام لإطالة وقت الطهي إذا لزم الأمر للحصول على أفضل تسوية.

تساعدك هذه الوظيفة في تسوية عجينة الخبز.



1 اضغط على زر Rising (التسوية)، تظهر الشاشة كما هو مبين على الجانب الأيمن.

2 ضع 200 ملي من الماء بوعاء.

3 ضع الحاوية وسط التجويف مباشرة.

4 اضغط على زر JET START (البداء السريع) وستبدأ الوظيفة.

عندما تنتهي الساعة من العد التنازلي حتى 60 دقيقة، تظهر على الشاشة "Add" (في حالة عدم تشغيل الجهاز لمدة 5 دقائق، يعود الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد).

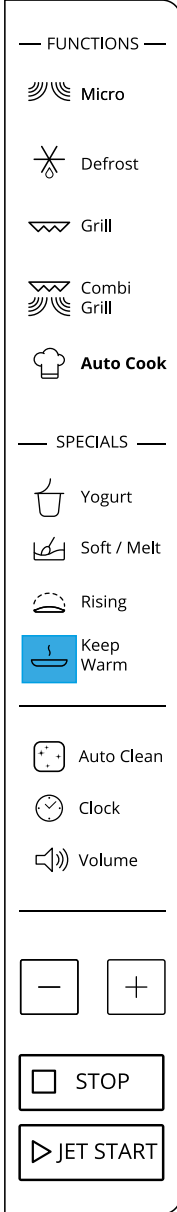
1 افتح الباب وأزل الوعاء، ضع العجينة على الصينية الدوارة.

2 أغلق الباب، واضغط على زر JET START (البداء السريع) للبدء.

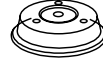
ملاحظة: لا تفتح الباب أثناء العد التنازلي.

## (الإبقاء على الطعام ساخنًا) KEEP WARM

تساعدك هذه الوظيفة على الإبقاء على الأطعمة ساخنة بشكل تلقائي.



الملحقات  
المقترحة:



غطاء اللوح  
(بياع منفصلا)

- 1 اضغط على زر Keep Warm (الإبقاء على الطعام ساخنًا). تظهر الشاشة كما هو مبين على الجانب الأيمن.
- 2 اضغط على زر +/- لتحديد الوقت المناسب ثم اضغط على زر JET START (البدء السريع).

ملاحظة: تستغرق دورة الإبقاء على الطعام ساخنًا 15 دقيقة؛ ولضمان الحفاظ على أفضل تأثير، يرجى تحديد وقت أكثر من 15 دقيقة.

## (التنظيف التلقائي) AUTO CLEAN

تسمح دورة التنظيف التلقائي بتنظيف تجويف الميكروويف وإزالة جميع الروائح الكريهة.

### قبل بدء الدورة:

- 1 ضع 300 ملي من الماء في حاوية (انظر التوصيات الموجودة في قسم "الإرشادات والاقتراحات" أدناه).
- 2 ضع الحاوية وسط التجويف مباشرة.

### لبدء الدورة:

- 1 اضغط على زر Auto Clean (التنظيف التلقائي)، وستظهر مدة دورة التنظيف على الشاشة.
- 2 اضغط على Jet Start (البدء السريع) لبدء تشغيل الوظيفة المحددة.


### عند الانتهاء من الدورة:


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


### إرشادات واقتراحات:


- للحصول على أفضل نتائج، ينصح باستخدام حاوية عميقة قطرها 17-20 سم وارتفاعها أقل من 6.5 سم.
- ينصح باستخدام حاوية من البلاستيك الخفيف تلائم استخدامات الميكروويف.
- ينصح باستخدام قفازات مقاومة للحرارة عند إزالة الحاوية من الميكروويف نظرا لسخونها بعد انتهاء دورة التنظيف.
- ينصح بإضافة قطرات من عصير الليمون أو الخل على ماء التنظيف وذلك للحصول على أفضل نتائج التنظيف وإزالة الروائح الكريهة.
- لا يتعين تنظيف قطعة الشواية ذلك لأن الحرارة الشديدة ستعمل على التخلص من أية تآثرات، ولكن قد يحتاج الحيز الموجود حولها لإجراء تنظيف بشكل منتظم. ويتعين أن يتم ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة بمنظف خفيف.
- احرص في حالة عدم استخدام الشواية بشكل منتظم، على تشغيلها لمدة 10 دقائق شهرياً لحرق أية تآثرات ومن ثم تقليل خطر نشوب الحرائق.


— FUNCTIONS —

 Micro


 Defrost


 Grill


 Combi Grill


 Auto Cook

— SPECIALS —


 Steam / Boil


 Soft / Melt


 Rising

 Keep Warm



---

 Auto Clean


 Clock

 Volume


---

---

 STOP

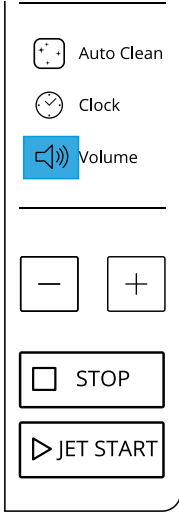
---

 JET START





## VOLUME: SILENCE MODE (مستوى الصوت: الوضع الصامت)

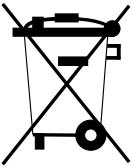


تتيح هذه الوظيفة تنشيط/إلغاء تنشيط كل الأصوات التي تصدرها الأجهزة وتشمل الضغط على الزر, والتحذيرات, والتنبيه, والتعقيب الصوتي عند الانتهاء.

اضغط على زر مستوى الصوت ليتم كتم الصوت, اضغط على زر مستوى الصوت مرة أخرى لإلغاء كتم الصوت.

يمكن تشغيل هذه الخاصية في أي وقت.

## إرشادات ونصائح للحفاظ على البيئة



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

## جهاز متوافق مع معيار IEC 60705:2010-04 و IEC 60350-1:2011-12

فقد أعدت اللجنة الكهروتقنية الدولية معيارًا للاختبار المقارن لأداء التسخين في أفران الميكروويف المختلفة، وبالنسبة لهذا الفرن، نوصي بالتالي:

اختبار	الكمية	مستوى الطاقة	الوقت التقريبي
كاسترد بالبيض (12.3/1)	1000 جرام	900 وات	16 دقيقة
الكعك الأسفنجي (12.3/2)	g 475	900 وات	7-8 دقائق
لحم مفروم ممزوج ببيض (12.3/3)	g 900	900 وات	15-16 دقيقة
إذابة ثلج اللحم المفروم (13.3)	500 جرام	160 وات	17 دقيقة
غراتان البطاطس (12.3/4)	g 1100	الشواية Combi	26-30 دقيقة

اختبار	تسخين مسبق	الوظيفة	الوقت التقريبي
التوست (9.2)	-	الشواية	6-7 دقائق
الهامبورجر (9.3)	-	الشواية	60 دقيقة

### المواصفات الفنية

وصف البيانات	MWP 303	MWP 304
فولطية الإمداد بالطاقة	230 فولت ~ 50 هرتز	230 فولت ~ 50 هرتز
طاقة دخل مقدره	1400 وات	1400 وات
الشواية	1050 وات	1050 وات
الأبعاد الخارجية (الطول x العرض x العمق)	398 × 539 × 300	398 × 539 × 300
الأبعاد الداخلية (الطول x العرض x العمق)	358 × 354 × 240	358 × 354 × 240

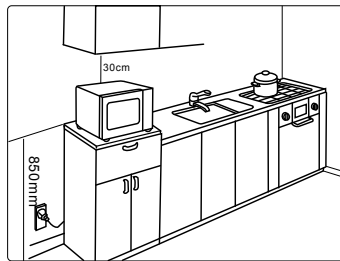


# INSTALLATION

## PRIOR TO CONNECTING

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

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



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

## **!** WARNING:

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

## **!** NOTE:

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

## AFTER CONNECTING

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### Read Carefully And Keep For Future Reference

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

### WARNING:

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

### WARNING:

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

### WARNING:

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

### WARNING:

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

### WARNING:

- \* The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the microwave oven.
- \* Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- \* The microwave oven is intended for heating foods and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- \* This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- \* Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- \* Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.

**! NOTE:**

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

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

---

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

---

**! NOTE:**

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

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

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

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

Consult your warranty booklet for further advice.

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

**! WARNING:**

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

## PRECAUTIONS

---

### GENERAL

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

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

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

### NOTE:

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

### LIQUIDS

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

To prevent this possibility the following steps should be taken:

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

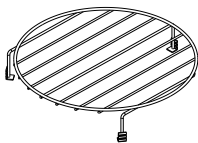
### CAREFUL

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

# ACCESSORIES AND MAINTENANCE

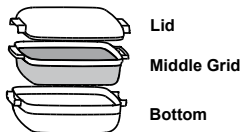
## ACCESSORIES

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



### WIRE RACK

Use the Wire rack with Grill & Combi (Microwave+Grill) functions.



### STEAMER (only available on MWP 304)

To steam cook food using the dedicated function (STEAM). Place the food on the middle grid when cooking food as fish and vegetables. Do not use the middle grid when cooking food as pasta, rice or beans. Always place the Steamer on the Glass Turntable.



### GLASS TURNTABLE

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

- Place the Glass Turntable on the Turntable Support.



### TURNTABLE SUPPORT

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

- Fit the Turntable Support in the oven.

## MAINTENANCE & CLEANING

---

- \* Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- \* Do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior microwave oven surfaces. Use a cloth with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
- \* Use a soft and damp cloth with mild detergent to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.
- \* Do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.
- \* The microwave oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- \* Cleaning is the only maintenance normally required. It must be carried out with the microwave oven disconnected.
- \* Do not spray directly on the microwave oven.
- \* This microwave oven is designed to operate cooking cycles with a proper container in a fully flat cavity directly.
- \* Do not allow grease or food particles to build up around the door.
- \* This product offers an AUTO CLEAN function, which allows for easy cleaning of the microwave cavity. For more details, please refer to the AUTO CLEAN section on page 54.
- \* The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes.
- \* If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.

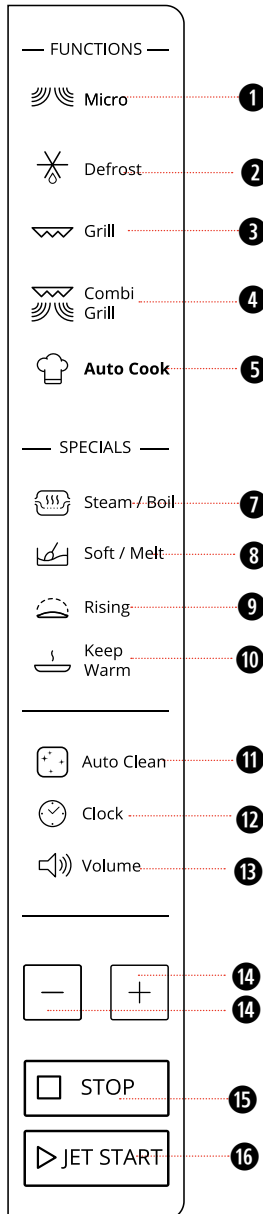


## CONTROL PANEL DESCRIPTION

### MWP 303

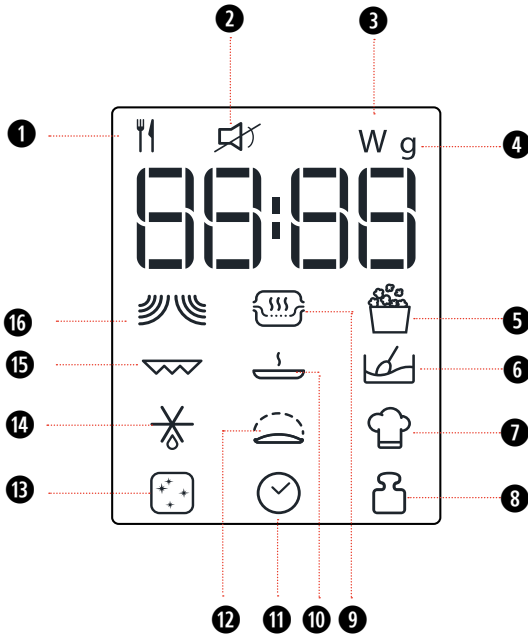


### MWP 304



- 1** Micro  
Use to set power level.
- 2** Defrost  
To set defrost programs.
- 3** Grill  
Press this button to access grill cooking mode.
- 4** Combi Grill  
Press this button to access one of two combination cooking settings.
- 5** Auto Cook  
Use to access the automatic recipes menu.
- 6** Yogurt  
To set Yogurt function.
- 7** Steam/Boil
- 8** Soft/Melt
- 9** Dough Rising  
Use to set Dough Rising function.
- 10** Keep Warm  
Use to set Keep Warm function.
- 11** Auto Clean  
Use to clean oven.
- 12** Clock  
Use to set the time of day.
- 13** Volume  
Use to activate/deactivate beep signal.
- 14** +/-  
Use to input food menu code, clock time, cook time, cook weight.
- 15** STOP  
Use to pause stop or cancel cooking.
- 16** JET START  
Use to start the cooking.  
Use too set quick start program.

## DISPLAY DESCRIPTION



- ❶ Food type selection
- ❷ Mute Icon
- ❸ Microwave power (watt)
- ❹ Weight (grams)
- ❺ Popcorn Icon
- ❻ Soft/Melt Icon
- ❼ Auto cook Icon
- ❽ Insert weight
- ❾ Steam Icon
- ❿ Keep Warm Icon
- ⓫ Insert time
- ⓬ Dough Rising Icon
- ⓭ Auto clean Icon
- ⓮ Defrost Icon
- ⓯ Grill Icon
- ⓰ Microwave Icon



## STAND-BY MODE

---

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



## START PROTECTION / CHILD LOCK

---

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

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

door



## PAUSE OR STOP COOKING

---

### **To pause cooking:**

The cooking can be paused to check, add or turn or stir the food by opening the door. Press STOP button once, the functions can be paused as what they are, press STOP button twice, the functions stopped.

The setting will be maintained for 5 minutes.

### **To continue cooking:**

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

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

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

### **When the cooking is finished:**

The display will show the text “End”. An acoustic beep will signal once a minute for 2 minutes.

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



## ADD / STIR / TURN FOOD

---

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

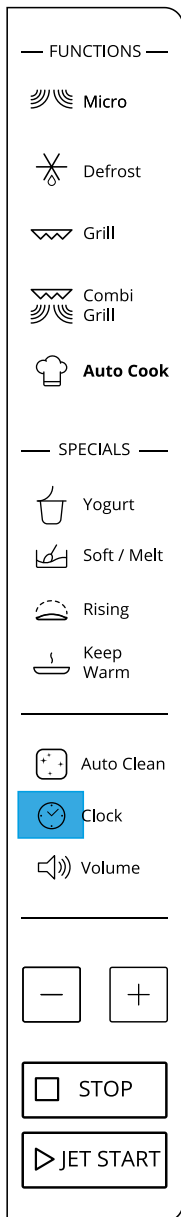
When required, you should:

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

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



## CLOCK



To set the Clock of your appliance:

- 1 In standby, touch the Clock button once. The display shows the current clock.
- 2 Press + / - to set the hour.
- 3 Press Clock/JET START button to confirm.
- 4 Press + / - to set the minute.
- 5 Press Clock/JET START to confirm the setting.

Every time after cooking process is completed, the screen shows "End" and issued a prompt until opened the door to return standby (no operation for 10 minutes automatically return to standby).

### Tips and suggestions:

- When plug in, the screen shows "12:00" ("12" flashing), 1 minute later return to standby (before returning standby can directly set clock).
- In the process of cooking, press Stop button once to pause, press JET START button to continue cooking, but press STOP twice to cancel this program.
- In the process of cooking set, no operating system automatically return to standby mode in 1 minute:



## JET START

### — FUNCTIONS —

 Micro


 Defrost

 Grill

 Combi  
Grill

 **Auto Cook**


### — SPECIALS —

 Yogurt


 Soft / Melt

 Rising

 Keep  
Warm

 Auto Clean

 Clock

 Volume



This feature allows you to start the oven quickly. Press JET START button once, the oven starts work at full power level automatically. During cooking, press JET START to add time. The longest cooking time is 90 minutes.

- 1 Press the JET START Button.

### ! NOTE:

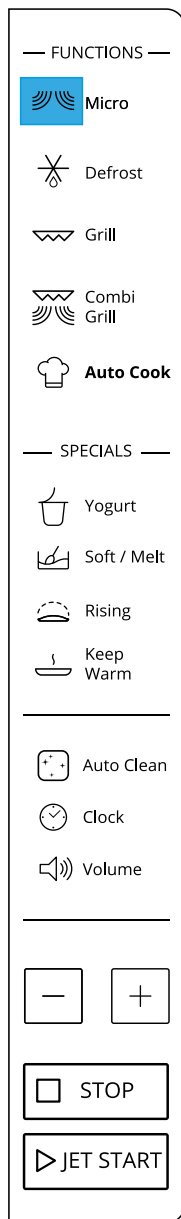
Pressing the JET START button, the Microwave function will start at full microwave power (900W) for 30 seconds.

### i Tips and suggestions:

- It is possible to change the power level and the duration time even after the cooking process has been already started. To adjust the power level, simply press the Microwave button repeatedly. To change the duration time, please press +/- button. Or press the JET START button once to increase the duration time by 30 seconds.



## MICROWAVE



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

Suggested  
Accessory:

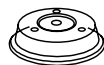


Plate Cover  
(sold separately)

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

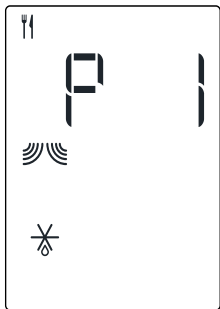
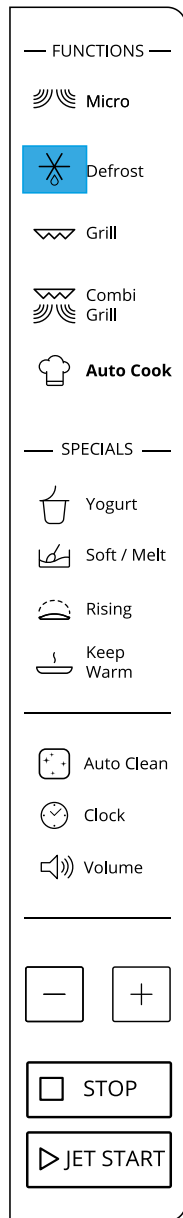
**!** **NOTE:**

If need to change the power, press the Micro button again, the desired power level can be selected as below table.

POWER	SUGGESTED USE:
90 W	Softening ice cream, butter and cheeses. keep warming.
160 W	Defrosting.
350 W	Simmering stews, melting butter.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
650 W	Cooking of fish, meat, vegetables etc.
750 W	Cooking of fish, meat, vegetables, etc.
900 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.



## DEFROST MENU






This function allows you to defrost food.

### To defrost manually (P1):

- 1 Press the Defrost button, display show as left side, press JET START to confirm.
- 2 Press +/- button to set the cooking time.
- 3 Press JET START to start.

### Defrost menu (P2-P4):

- 1 Press the Defrost button repeatedly or +/- button to select the food category in below table.
- 2 Press JET START to confirm.
- 3 Press +/- button to set the food weight, then press JET START button to start.

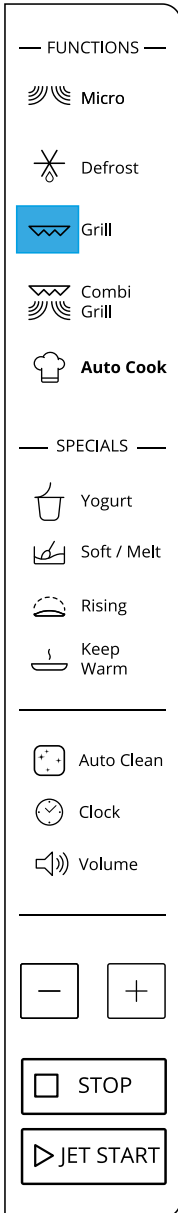
FOOD TYPE		WEIGHT	SUGGESTED USE
P2	 Minced meat	100g - 2000g	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. After cooking, allow food to rest for at least 5 minutes for better results.
P3	 Poultry	100g - 2000g	Whole chicken, pieces or fillets. After cooking, allow food to rest for 5-10 minutes for better results.
P4	 Vegetables	100g - 1000g	Larger, medium and small cut vegetables. Before serving, allow food to rest for 3-5 minutes for better results.

### Tips and suggestions:

- For best result we recommend to defrost directly on the cavity bottom.
- If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose a lower weight than the food.
- If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose a higher weight than the food.
- Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.
- Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

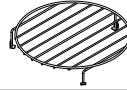


## GRILL



This function uses a powerful grill to brown foods, creating a grill or a gratin effect. The Grill function allows browning foods like cheese toast, hot sandwiches, potato croquettes, sausages, and vegetables.

Dedicated  
Accessory:



Wire Rack

- 1 Press the Grill button, display show as left side, press JET START to confirm.
- 2 Press +/- to set the cooking time.
- 3 Press JET START button to start cooking.

### Tips and suggestions:

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

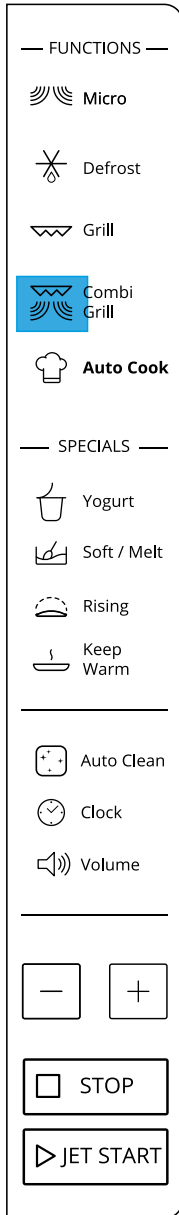
### NOTE:

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



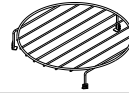


# COMBI MICROWAVE + GRILL



This function combines Microwave and Grill heating, allowing you to cook gratin in less time.

Dedicated Accessory:



Wire Rack

- 1 Press the Combi Grill button, display shows as left side.
- 2 Press Combi Grill button repeatedly or press +/- button to select the cooking type, press JET START to confirm.
- 3 Press +/- button to set the cooking time, then press JET START button to start cooking.

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

## **!** NOTE:

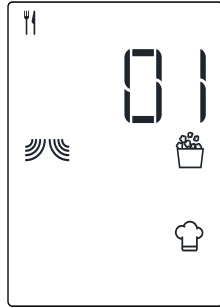
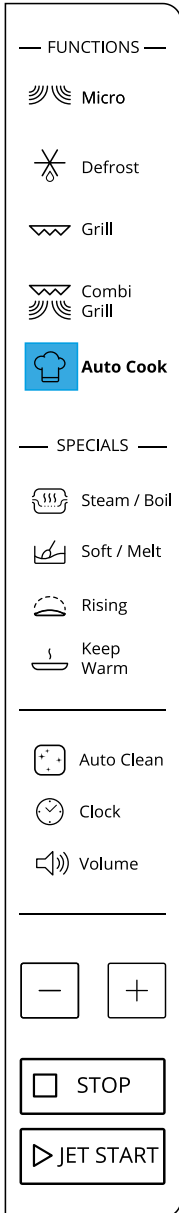
Once the cooking process has been started, press +/- button or press JET START button repeatedly to increase or decrease the cooking time.

### **i** Tips and suggestions:

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



## AUTO COOK MENU



A selection of automatic recipes with preset values to offer optimal cooking results.













- 1 Press the Auto Cook button, display show as left side.
- 2 Press Auto Cook button repeatedly or press +/- button to select the desired recipe (see the table following).
- 3 Press the JET START button to confirm the recipe and press +/- button to select the weight when there is a weight range in the table.
- 4 Press the JET START button. The function will start.



### ! NOTE:

According to the selected recipe, after a certain time, the display would ask you to add or turn or stir the food. See “Add/Stir/Turn food” chapter on page 39.

### ! NOTE:






The cooking recipe will be confirmed once you leave the function button for 3 Seconds, press the function key again to change the recipe type.

RECIPE	INITIAL STATE	WEIGHT AMOUNT	DURATION	PREPARATION
1  Popcorn	Room temperature	100g	3 min.	Place bag on turntable. Only pop one bag at a time.
2  Risotto	Frozen	250-1000g/250g	20-31 min.	Put food onto microwave safe dish(250g risotto with 400g water for 1 serving ),cover the dish.
3  Cupcakes	Room temperature	300g / 600g	5-11 min.	Put 125g eggs and 170g sugar into container then stir for 2-3mins,add 170g flour,10g baking powder ,100g water,50g butter,put food into the cups.Put the cups around the turntable to make sure heated even.
4  Vegetable	Room temperature	200-500g/50g	3-6 min.	Cut the vegetable into pieces,add 2 tablespoon water.
5  spaghetti	Room temperature	100-300g/100g	13-17 min.	Put the spaghetti and water into microwave safe dish(100g for 1 serving,need 800g water).
6  Soup	refrigerator temperature	300-1200g/300g	2-7 min.	Cover the dish, leaving an air ventilation.
7  Scrambled eggs	Room temperature	1-4eggs	2-4 min.	Well beat the egg and water together, cover the measuring cup with plastic wrap.
8  fish fillet	refrigerator temperature	200-500g/50g	6-11 min.	Cover the dish and leave a vent.
9  Meat loaf	Frozen	900g	20 min.	Mix 800g mince meat, 2 eggs and 1.5g salt. Cover with film
10  Hamburger	Room temperature	100-400g/100g	30-39 min.	Arrange the hamburger( 100g/ each) on the grill rack. Turn food when oven prompts.
11  Homemade Lasagna	Frozen	500g	25 min.	Prepared your favorite lasagna recipe
12  Green bean	Room temperature	200-500g/50g	4-7 min.	Add 2 tablespoon water and cover the dish.



RECIPE	INITIAL STATE	WEIGHT AMOUNT	DURATION	PREPARATION
 <b>13</b> Potato gratin	Room temperature	1255g	39 min.	Ingredients: 750g peeled potatoes , 100g shredded cheese, fat content 25-30% per dry substance 50g eggs, white and yolk blended 200g milk plus cream (15-20% fat content) ; 5g salt preparation as follow: Cut the potatoes in slices about 4 mm thick by using a food processor. Fill the container with approximately half the amount of sliced potatoes and cover with half of the shredded cheese. Add the remaining potatoes. Mix the eggs, milk-cream and salt using electrical mixer and pour it over the potatoes. Finally spread the remaining cheese evenly on top of the gratin..
 <b>14</b> Yogurt (only available on MWP 304)	Room temperature	1000g	5Hr20 min.	Use boilded water to clean the container.Put 1000ml milk and 1g yogurt starter into container,then add 50g sugar.Cover the container during the cooking.

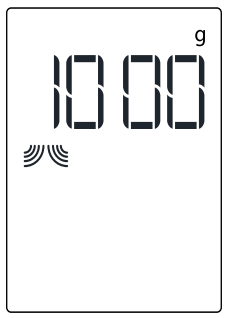
## YOGURT(only available on MWP 303)

— FUNCTIONS —

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

— SPECIALS —

-  **Yogurt**
-  Soft / Melt



This function allows you to obtain healthy and natural yogurt.

- 1** Press the Yogurt button,display show as left side.
- 2** Put 1000g milk and 1g yogurt starter into container,then add 50g sugar.And put into the middle of cavity.
- 3** Press the JET START button to start.

**! NOTE:**


It needs 5Hr20mins for this ricipe.



## Soft/Melt

## — FUNCTIONS —

 Micro


 Defrost

 Grill


 Combi Grill


 Auto Cook


## — SPECIALS —

 Yogurt


 Soft / Melt

 Rising

 Keep Warm

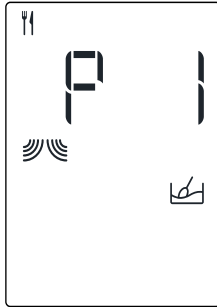
 Auto Clean

 Clock

 Volume

 -  +









 STOP

 JET START

 **NOTE:**

The cooking recipe will be confirmed once you leave the function button for 3 Seconds,press the function key again to change the recipe type.

A selection of automatic recipes with preset values to offer optimal cooking results.

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

FOOD TYPE			WEIGHT	HINT
<b>P1</b>	Soften	 Butter	50g - 500g/50g	From refrigerator state, unwrap and place in microwave safe dish
<b>P2</b>	Soften	 Ice Cream	50g - 1000g/50g	From frozen state, place ice cream container on turntable.
<b>P3</b>	Soften	 Cream Cheese	50g - 500g/50g	From refrigerator state, unwrap and place in microwave safe dish
<b>P4</b>	Soften	 Frozen Juice	250g - 1000g/250g	From frozen state, remove lid from container.
<b>P5</b>	Melting	 Butter	50g - 500g/50g	From refrigerator state, unwrap and place in microwave safe dish
<b>P6</b>	Melting	 Chocolate	100g - 500g/50g	From room temperature, place in microwave safe dish.
<b>P7</b>	Melting	 Cheese	50g - 500g/50g	From refrigerator state,place in microwave safe dish.
<b>P8</b>	Melting	 Marshmallows	50g - 500g/50g	From room temperature, place in microwave safe dish.The dish should be at least double volume with the marshmallows since they are expanded during cooking.

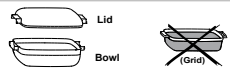
**STEAM (only available on MWP 304)**

- FUNCTIONS —
- Micro
  - Defrost
  - Grill
  - Combi Grill
  - Auto Cook**
- SPECIALS —
- Steam / Boil
  - Soft / Melt
  - Rising
  - Keep Warm
- 
- Auto Clean
  - Clock
  - Volume

This function allows you to obtain healthy and natural tasting dishes by cooking with steam. Use this function to steam cook foods such as vegetables and fish.

**To cook Rice (P1) or Pasta (P2):**

Dedicated Accessory:



- 1 Press the Steam button repeatedly or press +/- button to select the portion level/weight.
- 2 Press the JET START button to confirm. Press +/- button to select the time.
- 3 Press the JET START button to start the function.

**! NOTE:**

You will be asked to set the boiling time for the rice and pasta according to your food package recommendation.

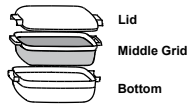
Food	Portions	Amount	Level
Rice		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
Pasta		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3

**Follow the process below (Example for pasta):**

A) Weigh the pasta	B) Put pasta in the bowl, add salt	C) Pour water up to level	D) Cover with lid and insert in the oven
Always follow Portions' quantity as in the table above.	Please use water at room temperature.		

## To cook vegetables, fish, chicken or fruit (P3-P7):

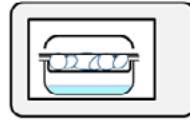
Dedicated  
Accessory:



A. Pour water up to the steam water level marked on the bowl.



B. Insert the grid and put the food in.



C. Cover with lid and insert in the oven.

D. Set the function on the control panel:

- 1 Press the Steam button repeatedly or press +/- button to select the food type.
- 2 Press JET START button to confirm.
- 3 Press +/- button to select the portion level / weight, press the JET START button, the function will start.

	FOOD TYPE	WEIGHT	HINT
P3	Soft Vegetables	150g - 500g	Use even sizes. Cut the vegetables into even pieces. Add 100ml water at the steamer bottom.
P4	Frozen vegetables	150g - 500g	Add 100ml water at the steamer bottom.
P5	Fish fillets	150g - 500g	Distribute fillets evenly on the steam grid. Interlace thin parts. Add 100ml water at the steamer bottom. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.
P6	Chicken fillets	150g - 500g	Add 100ml water at the steamer bottom.
P7	Fruit	150g - 500g	Add 100ml water at the steamer bottom.

### ! NOTE:

The cooking recipe will be confirmed once you leave the function button for 3 Seconds, press the function key again to change the recipe type.

### i Tips and suggestions:

- Please use water at room temperature.
- The steamer is designed to be used with microwaves only!
- Never use the steamer with any other function at all. Using the steamer in any other function may cause damage to the accessory.
- Always place the steamer on the Glass Turntable.
- Due to food variability, the cooking duration is set on an average shape, we always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.

## Dough Rising



This function allows you to have bread dough rising.

- 1 Press the Rising button, display show as left side.
- 2 Put 200ml water into a container.
- 3 Place the container directly on the middle of the cavity.
- 4 Press the JET START button. The function will start.

When the clock counted down to 60 minutes, the display shows "Add" (no operation for 5 minutes automatically return to standby).

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

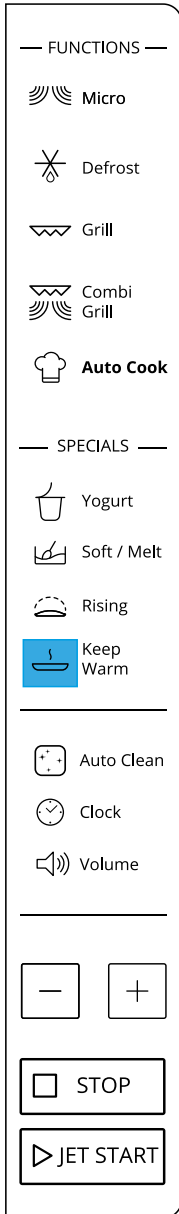
### NOTE:

**Don't open the door during the counting down.**





## KEEP WARM



This function allows you to keep your dishes warm automatically.

Suggested  
Accessory:

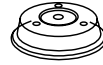


Plate Cover  
(sold separately)

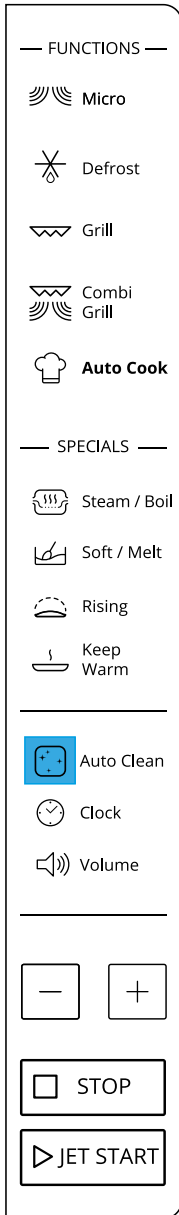
- 1 Press the Keep Warm button. The display shows as left side.
- 2 Press +/- button to select suitable time, then press JET START button.

### **NOTE:**

The keep warm cycle is 15minutes, to ensure keep perfect effect, please select the time more than 15minutes.



## AUTO CLEAN



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

### Before starting the cycle:

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

### To Start The Cycle:

- 1 Press the Auto Clean button, the cleaning cycle duration will be visible on the display.
- 2 Press the Jet Start button to start the function.

### When The Cycle Is Finished:

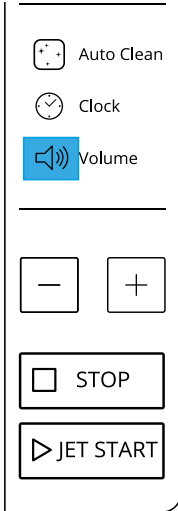
- 1 Press the Stop button.
- 2 Remove the container.
- 3 Use a soft cloth or a paper towel with mild detergent to clean the interior surfaces.

### *i* Tips and suggestions:

- For a better cleaning result, it is recommended to use a container with a diameter of 17-20cm, and a height that is lower than 6.5cm.
- It is recommended to use a container of light plastic material that is suitable for the microwave.
- As the container will be hot after the cleaning cycle is completed, it is recommended to use a heat resistant glove when removing the container from the microwave.
- For a better cleaning effect and removal of unpleasant odors, add some lemon juice or vinegar to the water.
- The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the space around it may need regular cleaning. This should be done with a soft and damp cloth with mild detergent.
- If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.



## VOLUME:SILENCE MODE


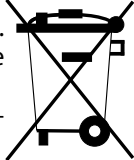


This function allows to activate/deactivate all the sounds played by the appliances, includes button press, warnings, alarm, even end audio feedback.

Press Volume button to become mute, press Volume button again to become sounding.

This function can operate at any time.

## ENVIRONMENTAL HINTS

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

## In accordance with IEC 60705:2010-04 and IEC 60350-1:2011-12

The International Electrotechnical Commission has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this microwave oven:

Test	Amount	Power level	Approx. time
Egg custard (12.3.1)	1000g	900W	16 mins
Sponge cake (12.3.2)	475 g	900W	7-8 mins
Meat loaf (12.3.3)	900 g	900W	15-16mins
Minced meat defrost (13.3)	500 g	160W	17 mins
Potato gratin (12.3.4)	1100 g	Grill Combi	26-30mins

Test	Preheat	Function	Approx. time
Toast (9.2)	-	Grill	6-7 mins
Hamburger (9.3)	-	Grill	60 mins

## Technical Specification

Data Description	MWP 303	MWP 304
Supply Voltage	230V~50 Hz	230V~50 Hz
Rated Input Power	1400 W	1400 W
Grill	1050 W	1050 W
Outer dimensions (HxWxD)	300 x 539 x 398	300 x 539 x 398
Inner dimensions (HxWxD)	240 x 354 x 358	240 x 354 x 358

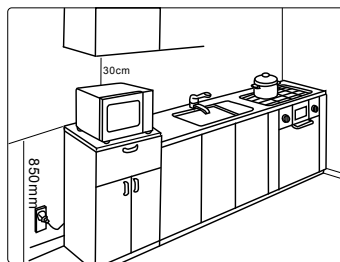


# INSTALLATION

## AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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



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

## ⚠ AVERTISSEMENT:

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

## ! Remarque :

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

## APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

### AVERTISSEMENT:

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

### AVERTISSEMENT:

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

### AVERTISSEMENT:

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

### AVERTISSEMENT:

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

### AVERTISSEMENT:

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

## Remarque :

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

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

## DIAGNOSTIC DES PANNES

---

## Remarque :

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

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

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

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

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

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

## AVERTISSEMENT:

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

# PRÉCAUTIONS

## GÉNÉRALITÉS

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

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

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

### ! Remarque :

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

## LIQUIDES

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

Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes:

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

## ATTENTION

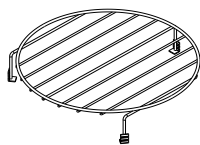
**Après avoir réchauffé des aliments pour bébé ou des liquides dans des biberons ou des petits pots, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.**



# ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

## ACCESSOIRES

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



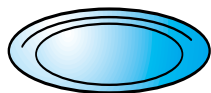
### GRILLE MÉTALLIQUE

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



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

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



### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

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

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.



### SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

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

- Installez le support du plateau tournant dans le four.

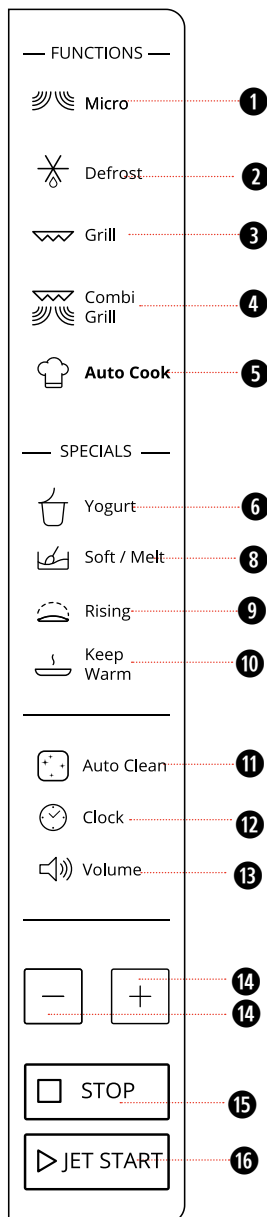
## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

---

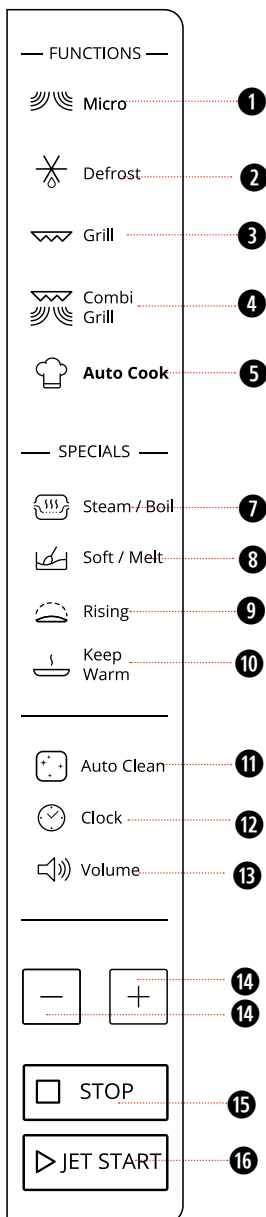
- \* Si le four micro-ondes n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- \* N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four micro-ondes. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.
- \* Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.
- \* N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
- \* Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.
- \* L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.
- \* Ne le vaporisez pas directement sur le four micro-ondes.
- \* Ce four micro-ondes est conçu pour effectuer des cycles de cuisson avec un récipient approprié directement dans une cavité complètement plane.
- \* Empêchez que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.
- \* Ce produit vient avec une fonction AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE) , qui permet de nettoyer facilement la cavité du four. Pour plus de détails, référez-vous à la section AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE) page 80.
- \* Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures.
- \* Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

## MWP 303



## MWP 304

**1** Micro

Permet de régler le niveau de puissance.

**2** Defrost (Décongélation)

Pour sélectionner le programme de décongélation.

**3** Grill (Gril)

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

**4** Combi Grill (Combi Gril)

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

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

**6** Yogourt

Pour sélectionner la fonction Yogourt.

**7** Steam/Boil (Vapeur/Faire bouillir)**8** Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre)**9** Rising (Levée)

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

**10** Keep Warm (Maintien au chaud)

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

**11** Auto Clean (Nettoyage Automatique)

Permet de nettoyer le four.

**12** Clock (Horloge)

Permet de régler l'heure du jour.

**13** Volume

Permet d'activer/désactiver le signal sonore.

**14** +/-

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

**15** STOP

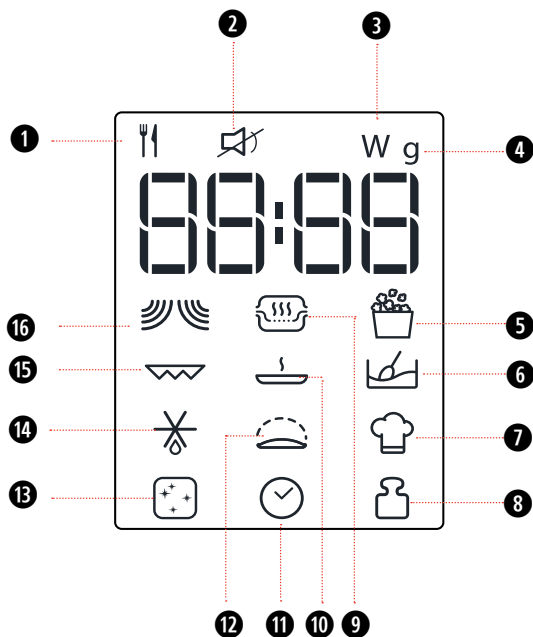
Permet d'interrompre, d'arrêter ou d'annuler une cuisson.

**16** JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Permet de lancer la cuisson.

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

## DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE



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



## MODE VEILLE

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



## PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS

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

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

door



## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

### **Pour interrompre la cuisson:**

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

### **Pour poursuivre la cuisson:**

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

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

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

### **Lorsque la cuisson est terminée:**

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

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



## AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS

Selon la fonction choisie, il peut être nécessaire d'ajouter/de remuer/de retourner les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, le four mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire.

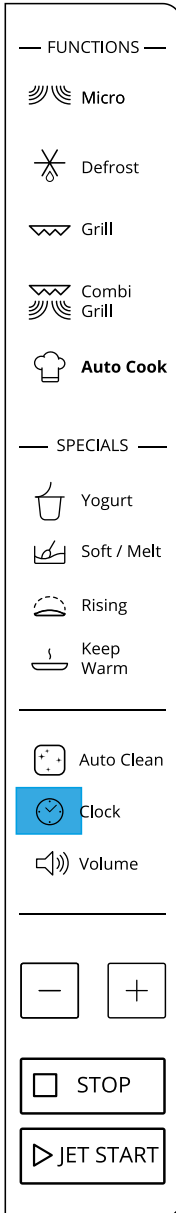
Vous devrez alors:

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

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



## CLOCK (HORLOGE)



Pour régler l'horloge de votre four:

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

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

### Conseils et suggestions:

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



## JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

### — FONCTIONS —

 Micro


 Defrost

 Grill


 Combi  
Grill

 **Auto Cook**


### — SPECIALS —

 Yogurt


 Soft / Melt

 Rising

 Keep  
Warm

 Auto Clean

 Clock

 Volume



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

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

### ! Remarque :

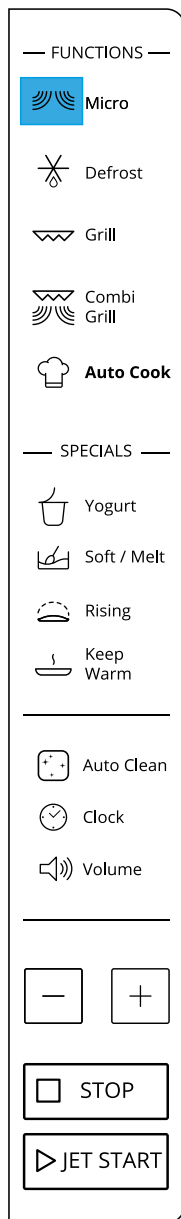
En appuyant sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE), la fonction Microwave (Micro-ondes) démarre à pleine puissance (900 W) pendant 30 secondes.

### ? Conseils et suggestions:

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

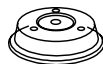


## MICROWAVE (MICRO-ONDES)



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

Accessoire  
suggéré:



Cloche micro-ondes  
(vendu séparément)

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

### Remarque :

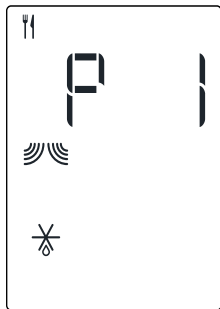
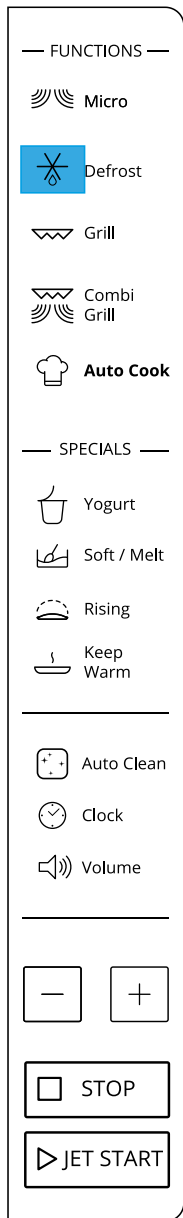
Si vous devez ajuster la puissance, appuyez à nouveau sur le bouton Micro, le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné selon le tableau ci-dessous.

Appuyez sur le bouton Micro	PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
Une fois	750 W	Cuisson de poisson, de viande, de légumes, etc.
Deux fois	900 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
3 fois	90 W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée. garder au chaud.
4 fois	160 W	Décongélation.
5 fois	350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
6 fois	500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
7 fois	650 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.





## MENU DEFROST (DÉCONGÉLATION)



Cette fonction vous permet de décongeler des aliments.

### Pour décongeler manuellement (P1) :

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

### Menu Defrost (Décongération) (P2-P4):

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

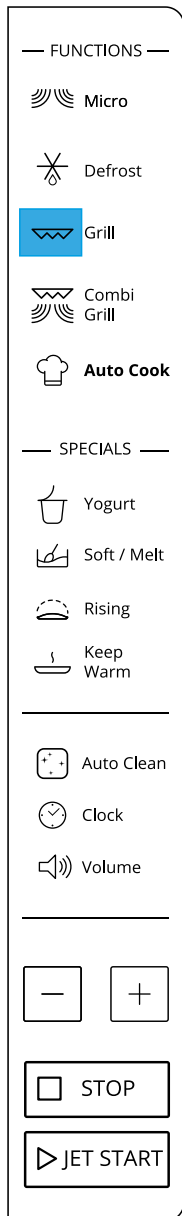
TYPE D'ALIMENTS		POIDS	UTILISATION CONSEILLÉE
P2	Viande hachée	100 g - 2000 g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P3	Volaille	100 g - 2000 g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson,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

### Conseils et suggestions:

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



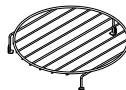
## GRILL (GRIL)



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

La fonction Gril permet de faire dorer les aliments tels que les toasts au fromage, les sandwiches chauds, les croquettes de pommes de terre, les saucisses et les légumes.

Accessoires dédiés:



Grille métallique

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

### Conseils et suggestions:

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

### Remarque :

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

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

## — FUNCTIONS —

Micro

Defrost

Grill

Combi Grill

Auto Cook

## — SPECIALS —

Yogurt

Soft / Melt

Rising

Keep Warm

Auto Clean

Clock

Volume

- +

STOP

JET START



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

Accessoires dédiés:



Grille métallique

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

Type d'aliments	UTILISATION CONSEILLÉE
<b>C0_1</b>	Fruits de mer, petits gâteaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
<b>C0_2</b>	Viande, poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant 5 à 10 minutes.

**! Remarque :**

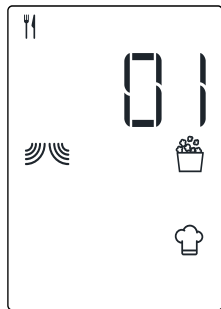
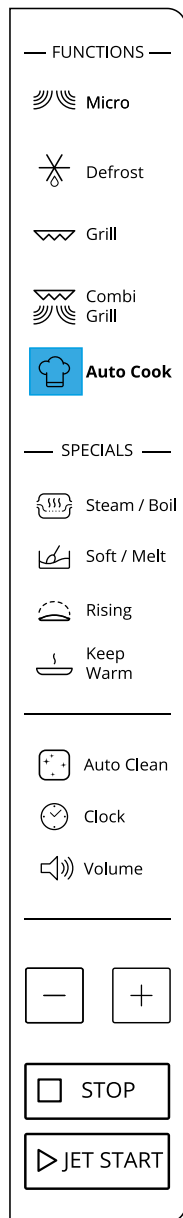
Une fois le processus de cuisson lancé, appuyez sur le bouton +/- ou appuyez plusieurs fois sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

**i Conseils et suggestions:**

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



## MENU AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)



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













- 1 Appuyez sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau suivant).
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer la recette et appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 4 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.



### ! Remarque :

Selon la recette choisie et après un certain temps, l'écran vous demandera d'ajouter, de retourner ou de remuer les aliments. Voir le chapitre « Ajouter/remuer / retourner les aliments », page 65.

### ! Remarque :

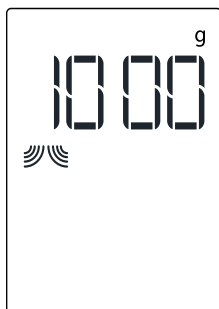
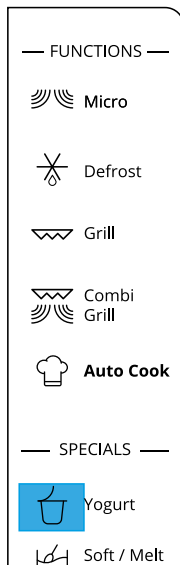
La recette sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction (fonction) pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour changer le type de recette.

RECETTE	ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
 Pop-corn	Température ambiante	100g	3 min.	Placez le sachet sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.
 Risotto	Congelé	250-1000g/250g	20-31 min.	Mettez les aliments dans un plat pouvant passer au four micro-ondes (250 g de risotto avec 400 g d'eau pour 1 portion), couvrez le plat.
 Petits gâteaux	Température ambiante	300 g/600 g	5-11 min.	Mettez 125 g d'œufs et 170 g de sucre dans le récipient, puis remuez pendant 2-3 minutes, ajoutez 170 g de farine, 10 g de levure chimique, 100 g d'eau, 50 g de beurre, puis mettez la préparation dans les moules. Mettez les moules autour du plateau tournant pour garantir une chaleur uniforme.
 Légumes	Température ambiante	200-500g/50g	3-6 min.	Coupez les légumes en morceaux, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau.
 spaghetti	Température ambiante	100-300g/100g	13-17 min.	Mettez les spaghetti et l'eau dans un plat pouvant passer au four micro-ondes (100 g pour 1 portion, nécessite 800 g d'eau).
 Soupe	température du réfrigérateur	300-1200g/300g	2-7 min.	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air.
 Œufs brouillés	Température ambiante	1-4des œufs	2-4 min.	Battez bien les œufs et l'eau ensemble, couvrez le gobelet gradué avec un film en plastique.
 filet de poisson	température du réfrigérateur	200-500g/50g	6-11 min.	Couvrez le plat et laissez une évacuation.
 Pain de viande	Congelé	900g	20 min.	Mélangez 800 g de viande hachée, 2 œufs et 1,5 g de sel. Couvrez avec du film
 Hamburger	Température ambiante	100-400g/100g	30-39 min.	Disposez le hamburger (100 g/chacun) sur la grille. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Lasagnes maison	Congelé	500g	25 min.	Préparez votre recette préférée de lasagnes
 Petits pois	Température ambiante	200-500g/50g	4-7 min.	Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et couvrez le plat.

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



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



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

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

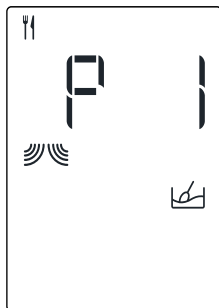
### ! Remarque :

Cette cuisson nécessite 5 h 20min.

## SOFT/MELT (RAMOLLIR/FAIRE FONDRE)









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

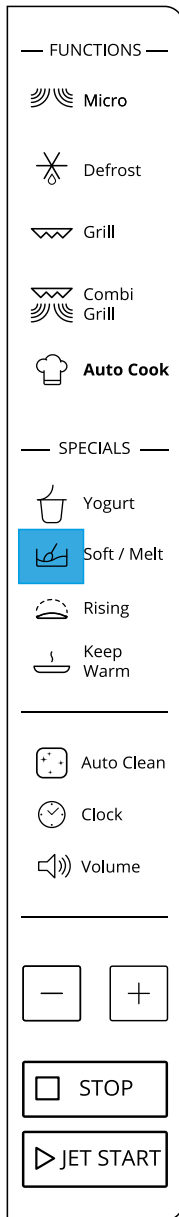
- 1 Appuyez sur le bouton Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur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



### Remarque :

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

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





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

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

### — FUNCTIONS —

 Micro

 Defrost

 Grill


 Combi Grill


 Auto Cook


### — SPECIALS —


 Steam / Boil


 Soft / Melt

 Rising

 Keep Warm

 Auto Clean

 Clock

 Volume

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








Accessoires dédiés:



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

### ! Remarque :

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

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

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


A) Pesez les pâtes


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

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

D) Recouvrez puis enfournez



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

 Utilisez de l'eau à température ambiante.



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

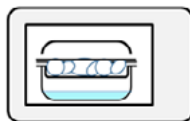
Accessoires dédiés:



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








B. Insérez la grille et placez l'aliment.



C. Recouvrez puis enfournez.

D. Paramétrez la fonction sur le bandeau de commandes:

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

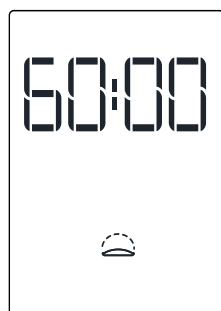
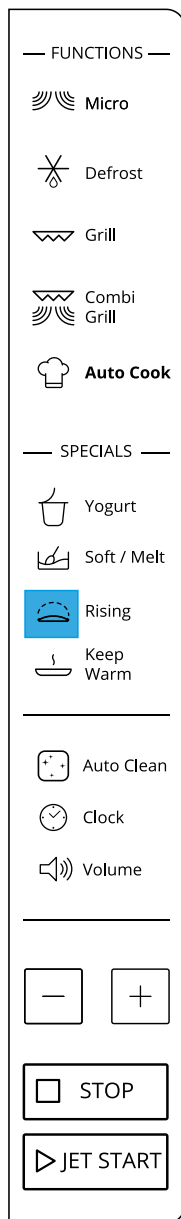
TYPE D'ALIMENTS	POIDS	CONSEIL
P3  Légumes mous	150 g - 500 g	Les morceaux doivent être uniformes. Coupez les légumes en morceaux uniformes. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P4  Congelé légumes	150 g - 500 g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P5  Filets de poisson	150 g - 500 g	Disposez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

### ! Remarque :

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

### i Conseils et suggestions:

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



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

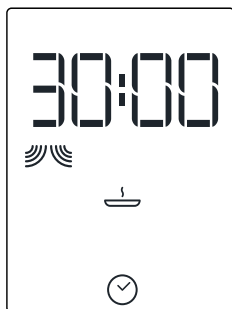
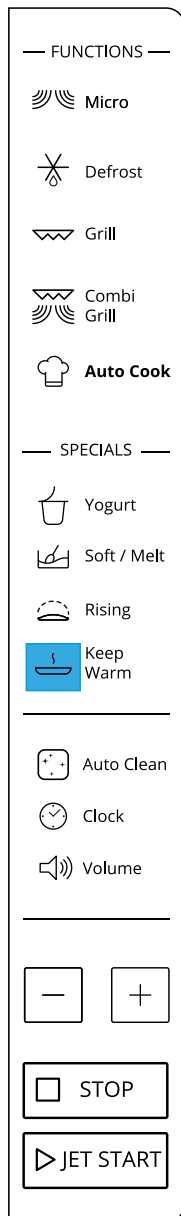
- 1 Appuyez sur le bouton Rising (Levée), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Mettez 200 ml d'eau dans un récipient.
- 3 Posez le récipient directement au milieu de la cavité.
- 4 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.

Une fois que l'horloge a décompté 60 minutes, l'écran affiche "Add" (retour automatique en veille si aucune opération pendant 5 minutes).

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

### ! Remarque :

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

**GARDER AU CHAUD**

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

Accessoire suggéré:  Cloche micro-ondes (vendu séparément)

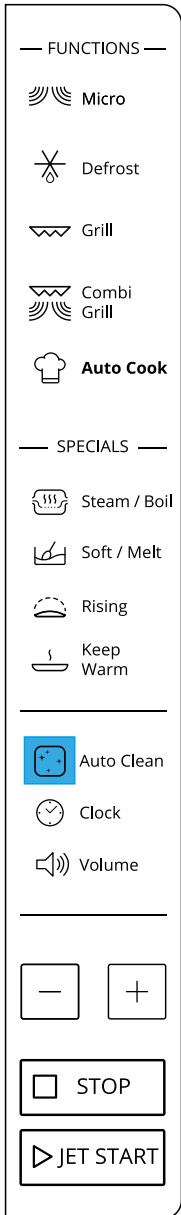
- 1 Appuyez sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud). L'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le temps approprié, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).

### **!** Remarque :

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



## AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)



Le cycle de nettoyage automatique vous aide à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs.

### Avant de démarrer le cycle:

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

### Pour démarrer le cycle:

- 1 Appuyez sur le bouton Auto Clean (Nettoyage auto), la durée du cycle de nettoyage sera visible sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour activer la fonction.

### Quand le cycle est terminé:

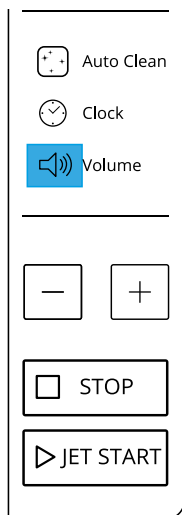
- 1 Appuyez sur le bouton Stop (Arrêt).
- 2 Enlevez le récipient.
- 3 Utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.

### Conseils et suggestions:

- Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm.
- Il est recommandé d'utiliser un récipient en plastique compatible avec les micro-ondes.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four micro-ondes.
- Pour un meilleur nettoyage et afin d'éliminer complètement les mauvaises odeurs, ajoutez un peu de jus de citron ou de vinaigre à l'eau.
- Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement l'espace autour. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.
- Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.



## MODE SILENCIEUX


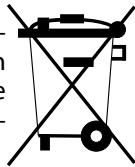


Cette fonction permet d'activer/désactiver tous les sons générés par les appareils, dont l'appui sur les touches, les avertissements, l'alarme et même l'avertissement audio de fin.

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

Cette fonction peut être utilisée à tout moment.

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

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

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

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

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

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

### Spécifications techniques

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

