trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Whirlpool AMW 509/IX o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Forni

HORNO MICROONDAS
FORNO MICRO-ONDAS
FORNO A MICROONDE
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

ES **Manual de uso y mantenimiento**

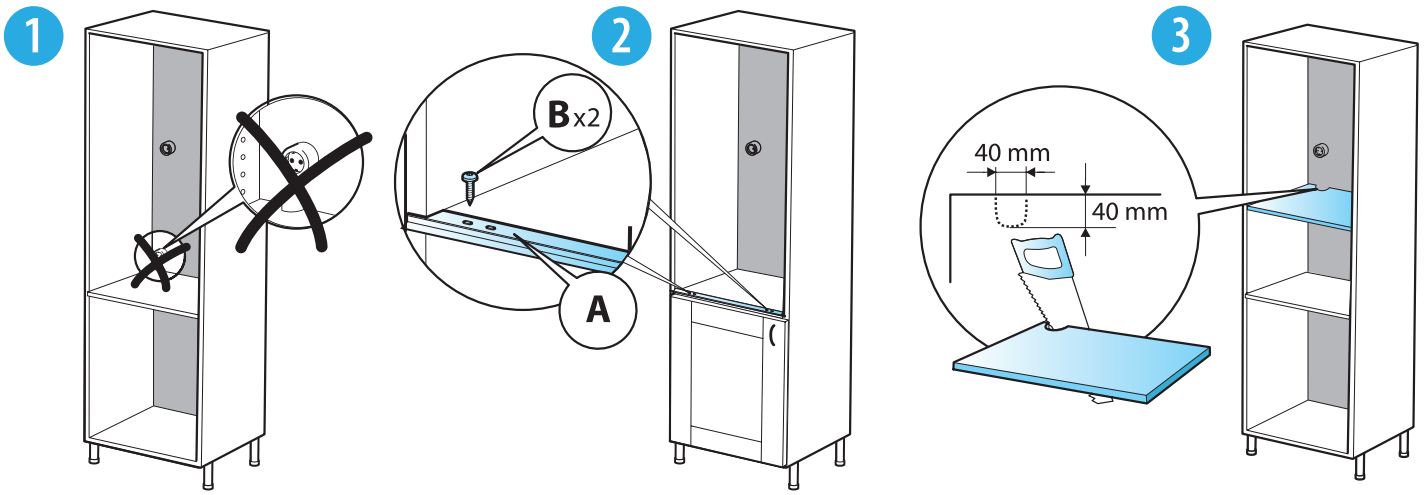
PT **Manual de utilização e manutenção**

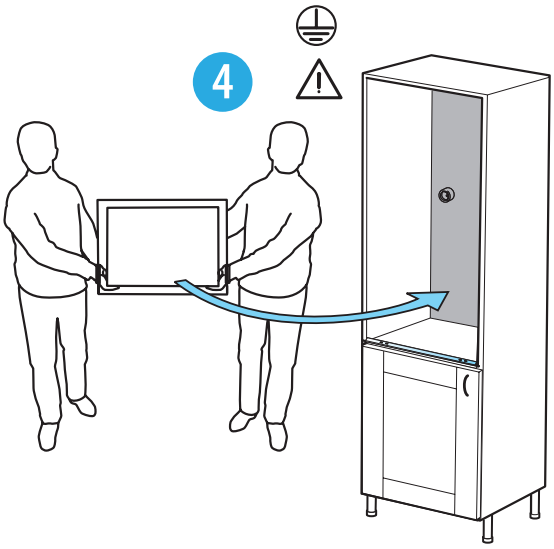
IT **Manuale d'uso e manutenzione**

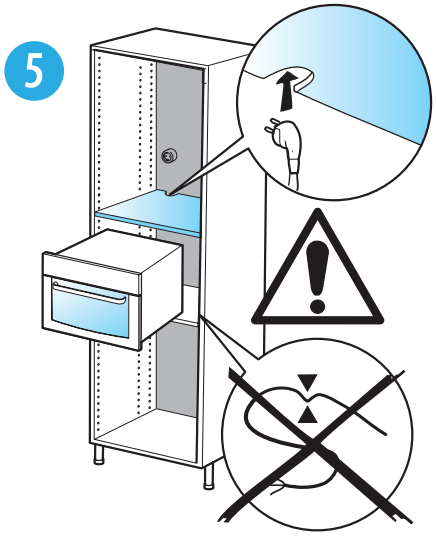
GR **Εγχειρίδιο χρήσης και συντήρησης**

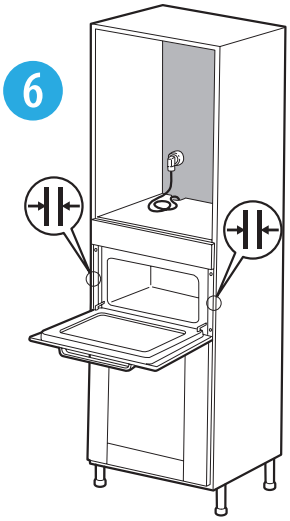
Whirlpool

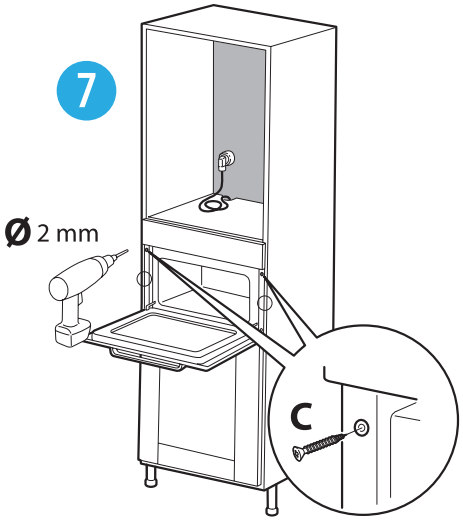
SENSING THE DIFFERENCE

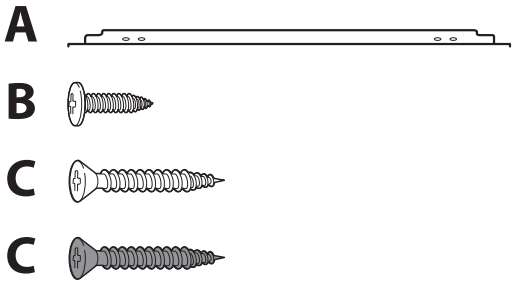

1
2
B x2
A
3
40 mm
40 mm


4


5


6


7
Ø 2 mm
C


A
B
C
C

IDIOMAS
ES PÁGINA 1
PT PÁGINA 23
IT PAGINA 45
EL ΣΕΛΙΔΑ 67

ÍNDICE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD 2

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD..... 5

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE 5

INSTALACIÓN 6

MONTAJE DEL APARATO..... 6

ANTES DE LA CONEXIÓN 6

DESPUÉS DE LA CONEXIÓN 6

EL APARATO 7

ACCESORIOS..... 7

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL 8

SELECTOR Y TECLAS..... 8

PANTALLA DE LA IZQUIERDA 8

PANTALLA DE LA DERECHA 8

PUESTA EN HORA DEL RELOJ 9

ENCENDIDO/APAGADO..... 9

INICIO RÁPIDO..... 9

INTERRUPCIÓN/REANUDACIÓN/CONTINUACIÓN DE LA COCCIÓN..... 9

ENFRIAMIENTO..... 10

SELECCIÓN DE UNA FUNCIÓN 10

PROGRAMACIÓN DEL TIPO DE ALIMENTO..... 10

PROGRAMACIÓN DEL PESO 11

GIRAR LOS ALIMENTOS 11

SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL GRILL 11

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA..... 11

SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL MICROONDAS..... 12

PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN 12

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO 12

BLOQUEO DE LAS TECLAS..... 12

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES 13

TABLA DE COCCIÓN 15

RECETAS PROBADAS 18

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS 19

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... 20

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 21

SERVICIO DE ASISTENCIA 21

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS..... 21

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también están disponibles en la página web: www.whirlpool.eu

SU SEGURIDAD, Y LA DE LOS DEMÁS, ES MUY IMPORTANTE

Este manual y el propio aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deberá leer y seguir en todo momento.

Este es el símbolo de peligro, referente a la seguridad, que advierte a los usuarios sobre posibles riesgos para ellos u otras personas.
Todas las advertencias de seguridad están precedidas del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

PELIGRO **Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, provocará lesiones graves.**

ADVERTENCIA **Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones graves.**

Todos las advertencias de seguridad detallan el riesgo al que se refieren e indican cómo reducir la posibilidad de sufrir lesiones, daños y descargas eléctricas derivados del uso incorrecto del aparato.
Siga atentamente estas instrucciones:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El aparato se deberá desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento deberán ser realizadas por un técnico cualificado siguiendo las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato que no estén expresamente indicadas en el manual del usuario.
- La sustitución del cable de alimentación deberá llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del electrodoméstico, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, deberá utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No utilice adaptadores de varios enchufes si el horno está equipado con un enchufe.
- No utilice alargadores.
- No tire del cable de alimentación.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles al usuario.

- No toque el aparato si tiene alguna parte del cuerpo húmeda y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej.: para calentar habitaciones ni para utilizarlo al aire libre). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato ha sido diseñado para utilizarlo empotrado. No lo utilice sin empotrar.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.
  Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto a cómo utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deberán ser realizadas por niños sin la supervisión constante de un adulto.
- No toque las resistencias ni las superficies del interior del aparato durante ni después del uso: corre el peligro de quemarse. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del mismo se hayan enfriado por completo.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al mismo. No obstruya las salidas de ventilación.
- Utilice guantes adecuados para sacar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del aparato, ya que si el electrodoméstico se enciende de manera accidental podría producirse un incendio.
- No utilice el microondas para calentar nada en contenedores herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.
- No utilice el horno microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores, fruta ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.
- No deje el aparato sin vigilancia, especialmente cuando esté utilizando papel, plástico u otros materiales combustibles en el proceso de cocción. El papel podría quemarse o chamuscarse, y algunos plásticos podrían derretirse al calentar los alimentos.
- Utilice exclusivamente recipientes aptos para hornos microondas.

- En el microondas, los líquidos pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Esto podría provocar un desbordamiento repentino de líquido caliente.
- No utilice el microondas para freír porque la temperatura del aceite no se puede controlar.
- Cuando caliente alimentos infantiles en biberones o potitos, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos.
  No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentarlos.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (p. ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, existe el riesgo de que los vapores liberados por el alcohol ardan al entrar en contacto con la resistencia.
- No utilice el horno microondas para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque podrían estallar incluso después de haber finalizado la cocción.
- Si los materiales del interior o el exterior del aparato se incendian o si sale humo, mantenga la puerta cerrada y apague el aparato. Desconecte el cable de alimentación o corte la corriente en el panel de fusibles o el disruptor.
- No cocine demasiado los alimentos. Podría producirse un incendio.
- El único mantenimiento necesario es la limpieza. Si no mantiene el aparato limpio podría deteriorarse la superficie, lo que podría reducir la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.
- No use productos químicos corrosivos o vapores en el aparato.
  Este tipo de aparato ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- No extraiga ninguna de las cubiertas del horno. Las juntas de la puerta y su entorno deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si esas zonas están dañadas, no se debería utilizar el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico de mantenimiento cualificado.
- La asistencia técnica sólo debe llevarla a cabo un técnico cualificado.
  Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, cumple con la normativa europea (CE) n.1935/2004 y ha sido diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas) y los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está identificado con el símbolo de reciclado ( ). Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

Consejos para ahorrar energía

- Precaliente el horno microondas sólo si así se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el aparato 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después de haber apagado el aparato.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto.
- El símbolo que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como residuo doméstico y que deberá entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el aparato, compruebe que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente.

Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano.

Para evitar daños, no retire el aparato de la base de poliestireno hasta el momento de la instalación.

MONTAJE DEL APARATO

Antes de instalar el aparato deberá leer todas las recomendaciones de seguridad de las páginas 2, 3, 4, 5.

Para montar el aparato siga las instrucciones de montaje.

ANTES DE LA CONEXIÓN

Compruebe que la tensión de la placa de características coincide con la de la vivienda.

No extraiga las placas de protección interiores del microondas

que están situadas en la pared de la cavidad del horno. Impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno.

Antes de montar el microondas asegúrese de que la cavidad del horno esté vacía.

Compruebe que el electrodoméstico no esté dañado. Compruebe que las puertas del microondas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el microondas y limpie su interior con un paño suave humedecido.

No use este aparato si tiene el cable de alimentación o el enchufe estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caídas. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Pueden producirse descargas eléctricas, incendios u otras situaciones peligrosas.

Si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista cualificado o un técnico que instale una toma cerca del aparato.

El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.

Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, se debe utilizar un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.

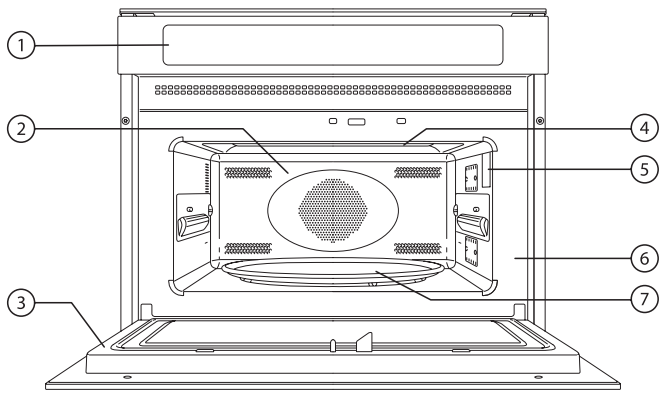
DESPUÉS DE LA CONEXIÓN

El aparato sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

La puesta a tierra del aparato es obligatoria. El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas y animales o por daños materiales ocasionados por el incumplimiento de este requisito.

Los fabricantes no se hacen responsables de ningún daño ocasionado debido al incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

EL APARATO



1. Panel de control
2. Cavidad
3. Puerta
4. Resistencia superior
5. Luz
6. Placa de datos (no se debe quitar)
7. Plato giratorio de cristal

ACCESORIOS

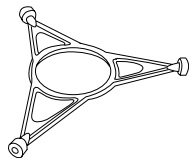


Fig. A

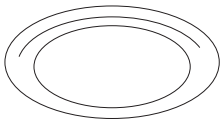


Fig. B

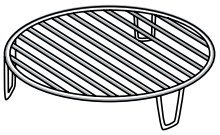


Fig. C

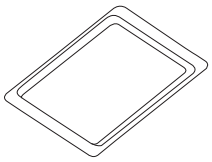


Fig. D

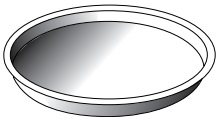


Fig. E

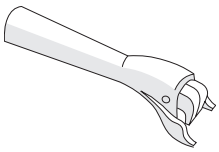


Fig. F

A. Soporte del plato giratorio.
Utilícelo sólo con el plato giratorio de cristal.

B. Plato giratorio de cristal.
Utilícelo en todos los ciclos de cocción.
Debe colocarlo en el soporte del plato giratorio de cristal.

C. Parrilla.
Para cocinar y hornear.

D. Bandeja de horno (disponible sólo en algunos modelos).
No la utilice nunca en combinación con el microondas.

E. Bandeja crisp (disponible sólo en algunos modelos).
Utilice el plato giratorio como soporte.

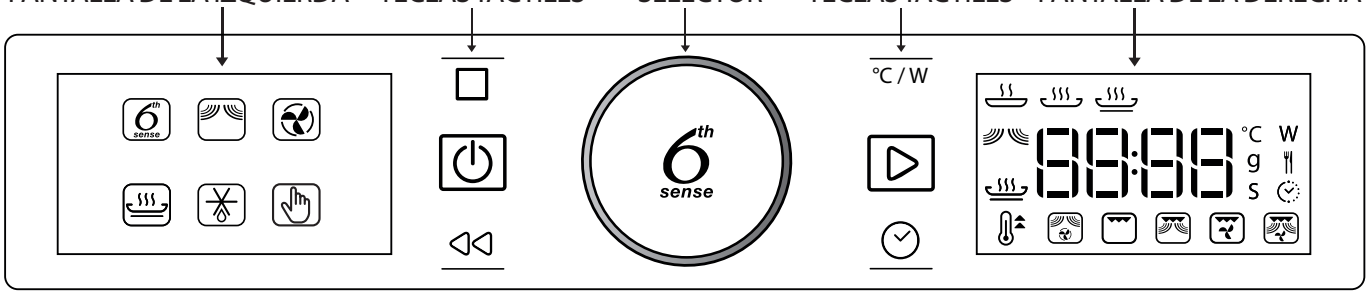
F. Mango crisp (disponible sólo en algunos modelos).
Sirve para extraer la bandeja crisp del microondas.

El número y el tipo de accesorios pueden variar en función del modelo que se haya adquirido.

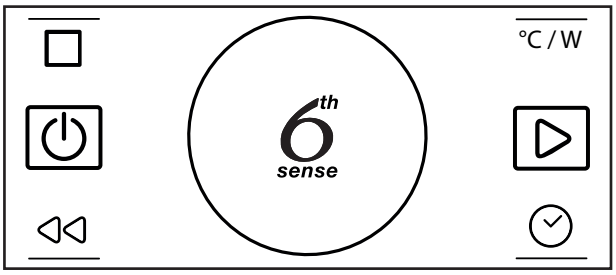
ACCESORIOS NO INCLUIDOS
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio de Asistencia.

NOTA: *todos los accesorios son aptos para el lavavajillas.*

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



SELECTOR Y TECLAS



SELECTOR GIRATORIO
Gírelo para moverse por las funciones y programar todos los parámetros de cocción.

SELECTOR 6TH SENSE
Púlselo para seleccionar, programar, acceder o confirmar las funciones o parámetros, y eventualmente para iniciar el programa de cocción.

PAUSA – Para detener un ciclo de cocción.

°C / W

POTENCIA – Para programar la temperatura, la potencia del grill o la del microondas.

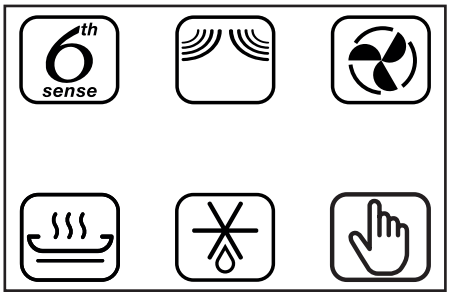
ENCENDIDO/APAGADO – Para encender y apagar el aparato en cualquier momento.

INICIAR – Para activar las funciones de cocción.

ATRÁS - Para volver a la pantalla anterior.

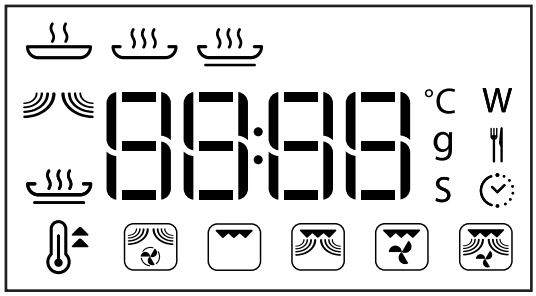
RELOJ – Para poner en hora el reloj y programar la duración de un ciclo de cocción.

PANTALLA DE LA IZQUIERDA



Esta pantalla muestra las principales funciones de cocción.
Las funciones seleccionables se visualizan con mayor intensidad.
Los símbolos indican la función. Para consultar la descripción completa, se remite a la tabla de la página 13.

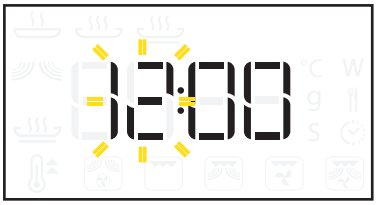
PANTALLA DE LA DERECHA



Esta pantalla muestra el reloj, los grupos para las funciones de cocción
6th Sense y Manual, y los datos de todas las funciones. Además ayuda a programar todos los parámetros de cocción.

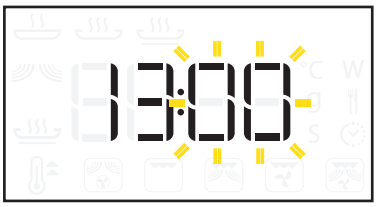
1.1 PUESTA EN HORA DEL RELOJ

Cuando se enciende el aparato por primera vez hay que poner en hora el reloj.



Gire para seleccionar la hora.

Pulse para confirmar.



Gire para seleccionar los minutos.

Pulse para confirmar.

NOTA: *Si desea cambiar la hora en un segundo momento, cuando el aparato está apagado, accione durante al menos un segundo y repita las operaciones arriba descritas.*

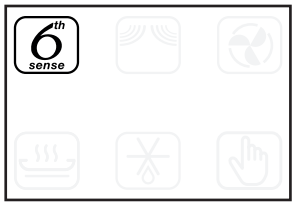
Después de un corte en la alimentación eléctrica, es necesario volver a poner en hora el reloj.

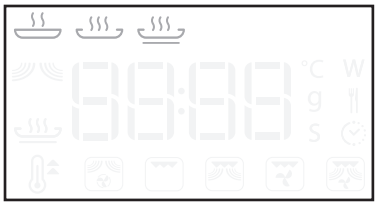
1.2 ENCENDIDO/APAGADO

Si el aparato está apagado solamente se visualizará el reloj de 24 horas.

Pulse para encender el aparato (accione 1").

Cuando el aparato está encendido, las dos pantallas están activas. El selector y las teclas táctiles están plenamente operativos.





NOTA: *Al pulsar finaliza siempre el ciclo de cocción activo y se apaga el aparato.*

2 INICIO RÁPIDO

Con esta función puede saltarse el asistente de programación e iniciar directamente un ciclo de cocción empleando la potencia máxima del microondas (900 W) y un tiempo de cocción predefinido de 30 segundos.

Introduzca el alimento en el microondas y cierre la puerta:

Pulse para iniciar.

NOTA: *Esta función solamente está disponible cuando el aparato está apagado.*

Cada vez que pulse , el tiempo de cocción aumentará 30 segundos.

Durante el ciclo de cocción siempre tiene la posibilidad de cambiar las configuraciones predefinidas. Véase la sección 7.3 y 8.

Con esta función no se pueden utilizar los siguientes accesorios: parrilla, bandeja de horno, bandeja crisp.

3 INTERRUPCIÓN/REANUDACIÓN/ CONTINUACIÓN DE LA COCCIÓN

INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Pulse para interrumpir el ciclo de cocción.
Si desea comprobar el estado de cocción, dar la vuelta o remover la comida, también puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta.
El ajuste programado se mantiene durante 10 minutos.

REANUDACIÓN DE LA COCCIÓN

Pulse para reanudar la cocción después de la interrupción.

FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN

Una vez que ha terminado el tiempo de cocción previsto, en la pantalla de la derecha aparece la palabra "End" y se emite una señal acústica.

Pulse o abra la puerta para detener la señal.

CONTINUACIÓN DE LA COCCIÓN

Pulse para continuar la cocción otros 30 segundos cuando se visualice "End". Cada vez que pulse el botón, se añadirán 30 segundos al tiempo de cocción.

NOTA: *si abre y cierra la puerta una vez terminada la cocción, el aparato sólo mantendrá el ajuste programado durante 60 segundos.*

4 ENFRIAMIENTO

Cuando finaliza una función, el aparato puede realizar un ciclo de enfriamiento.

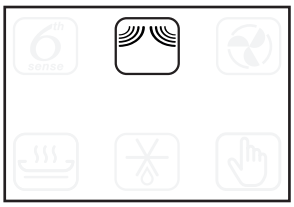
En la pantalla de la derecha aparecerá el mensaje "Cool On" (enfriando).

Tras finalizar dicho proceso, el aparato se apagará automáticamente.

NOTA: *el proceso de enfriamiento se puede interrumpir abriendo la puerta y se puede reanudar, si es necesario, volviéndola a cerrar.*

5 SELECCIÓN DE UNA FUNCIÓN

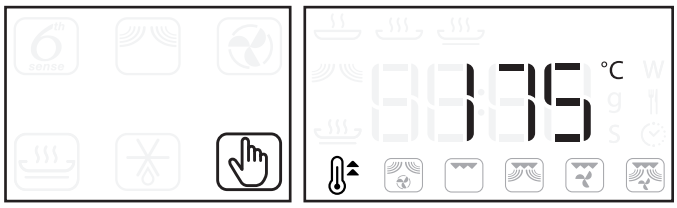
Sirve para elegir entre seis funciones principales diferentes y otros ciclos de cocción. Para la descripción se remite a las tablas específicas de las páginas 13 y 14.



Gire para seleccionar una función principal en la pantalla de la izquierda.

Pulse para confirmar la selección.

Seleccione las funciones de cocción 6th Sense o las manuales para acceder al grupo correspondiente en la pantalla de la derecha.



Gire para seleccionar la función que desee en la pantalla de la izquierda.

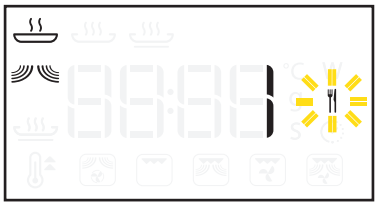
Pulse para confirmar.

NOTA: *el aparato memoriza la última función seleccionada.*

6 PROGRAMACIÓN DEL TIPO DE ALIMENTO

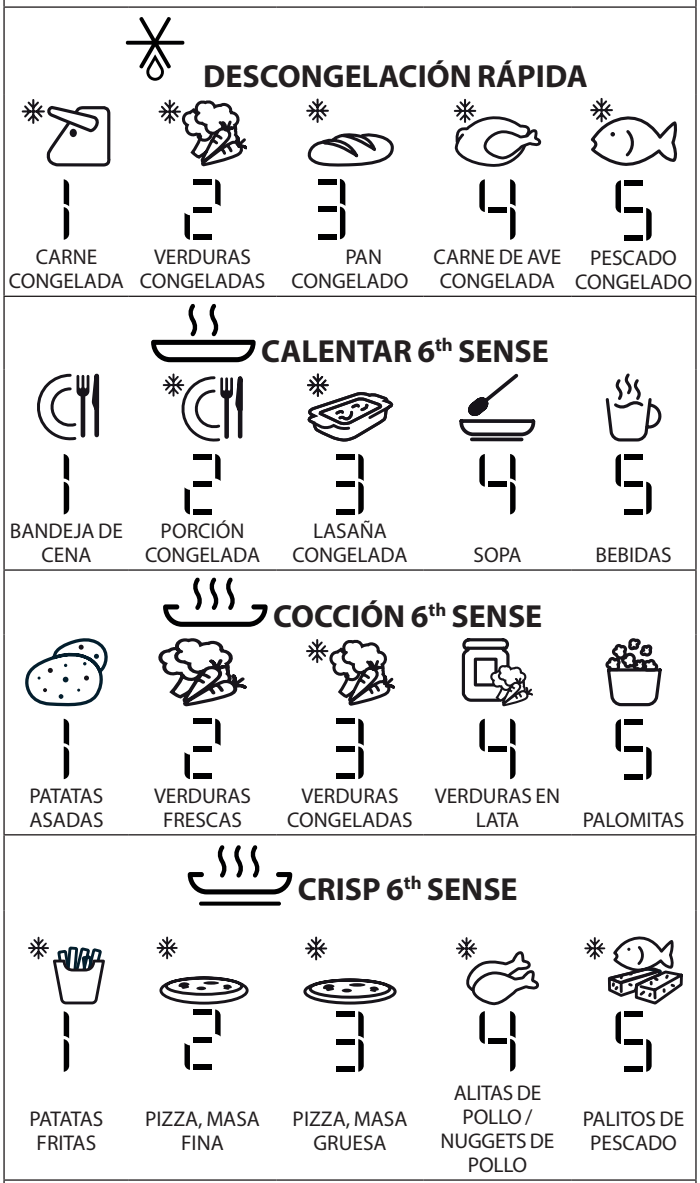
Cuando utilice las funciones de Descongelación rápida y 6th Sense, el aparato necesita saber el tipo de alimento que está utilizando para garantizar un resultado satisfactorio.

Acceda a la función que desee: después de seleccionar la función requerida, aparecerá el símbolo del tipo de alimento y el tipo de alimento parpadeará en la pantalla de la derecha.



Gire para seleccionar el tipo de alimento (véanse las tablas de abajo).

Pulse para confirmar y proceda a programar el peso de los alimentos utilizando el modo asistente (véase la sección 6.1).



NOTA: *para los alimentos que no aparecen en esta tabla o si el peso es diferente del recomendado, seleccione la función Microondas o Manual.*

6.1 PROGRAMACIÓN DEL PESO

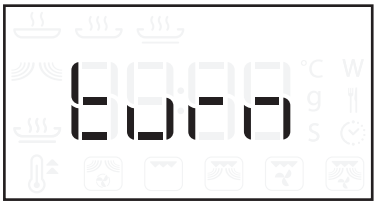
Las funciones 6th Sense y Descongelación rápida requieren el peso de los alimentos para facilitar el proceso de cocción.
El aparato calcula automáticamente la potencia más adecuada y el tiempo para cada tipo de alimento.
La pantalla muestra el valor por defecto y la letra "g" parpadea.

Gire para seleccionar el peso de entre los valores predefinidos.

Pulse para confirmar e iniciar la función.

6.2 GIRAR LOS ALIMENTOS

Al utilizar algunas de las funciones 6th Sense y de Descongelación rápida, puede que el aparato se detenga (dependiendo del tipo de alimento y del peso seleccionado) y le solicite que gire los alimentos.



Abra la puerta y dele vuelta al alimento.
Cierre la puerta.

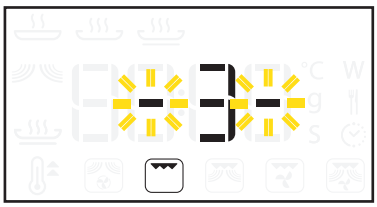
Pulse para reanudar el ciclo de cocción.

NOTA: *en el modo de Descongelación rápida, si no le da la vuelta a la comida el aparato continúa automáticamente después de 2 minutos. En este caso, la duración del proceso de descongelación será mayor.*

7.1 SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL GRILL

Sirve para programar la potencia de las funciones de cocción con Grill, Grill Combi, Turbo Grill y Turbo Grill Combi. Existen tres niveles de potencia para el grill: 1 (bajo), 2 (medio), 3 (alto).

El valor por defecto se muestra entre dos símbolos "- -" intermitentes.



Gire para seleccionar la potencia de grill que desee.

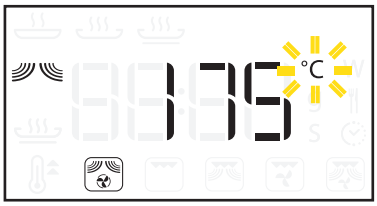
Pulse para confirmar y continúe con el modo asistente o pulse para el inicio rápido.

NOTA: *pulsando °C / W podrá ajustar la potencia del grill durante el ciclo de cocción.*

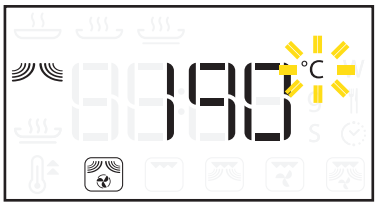
7.2 SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

Sirve para programar la temperatura de todos los ciclos de cocción en los que sea posible (Precalentamiento rápido, Aire forzado, Aire forzado Combi).

El valor por defecto se muestra y el icono °C/°F parpadea.



Gire para programar la temperatura deseada.



Pulse para confirmar y continúe con el modo asistente o pulse para el inicio rápido.

NOTA: *pulsando °C / W podrá ajustar la temperatura durante el ciclo de cocción.*

7.3 SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL MICROONDAS

Sirve para seleccionar la potencia de todos los ciclos de cocción en los que sea posible (Microondas, Grill Combi, Turbo Grill Combi, Aire Forzado Combi).

El valor por defecto se visualiza y la letra "W" parpadea.

Gire para programar la potencia deseada.

Pulse para confirmar y continúe con el modo asistente o pulse para el inicio rápido.

NOTA: *pulsando °C / W podrá ajustar la potencia del microondas durante el ciclo de cocción.*

8 PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN

Sirve para programar la duración de un ciclo de cocción, excepto en las funciones 6th Sense y Precalentamiento rápido.

El valor por defecto se visualiza y parpadea.

Gire para programar la duración.

Pulse o para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

NOTA: *girando durante el ciclo de cocción podrá ajustar la duración del mismo.*

Cada vez que pulse, se añadirán 30 segundos al tiempo de cocción.

9 PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Sirve para precalentar el microondas vacío con rapidez.
Véase la descripción completa en la página 15.

Seleccione el icono en la pantalla de la derecha.

Pulse para confirmar.

Gire para programar la temperatura deseada.

Pulse o para iniciar el precalentamiento rápido.

Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, se emite una señal acústica.

No introduzca los alimentos en el horno antes de que termine la fase de precalentamiento rápido.

10 BLOQUEO DE LAS TECLAS

Sirve para bloquear las teclas del panel de control.

Pulse durante 5 segundos como mínimo.

Para desactivar el bloqueo.

Pulse durante 5 segundos como mínimo.

NOTA: *por motivos de seguridad, podrá apagar el aparato en cualquier momento de un ciclo de cocción pulsando.*

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

Función tradicional		**MICROONDAS**	La función microondas permite cocinar o calentar rápidamente comidas y bebidas.
		AIRE FORZADO	Con esta función se pueden utilizar recipientes aptos para hornos. El ciclo de cocción es exactamente igual que el de un horno tradicional. Es muy útil para cocinar merengues, hojaldres, bizcochos, suflés, carnes asadas y aves. Coloque los alimentos en la parrilla para que el aire pueda circular bien a su alrededor. Utilice la bandeja de horno (si dispone de ella) para hornear productos pequeños.
		CRISP	Esta función exclusiva de Whirlpool le ayudará a dorar los alimentos logrando un excelente resultado por ambos lados. Al combinar las funciones de cocción Microondas y Grill, la bandeja crisp alcanza rápidamente la temperatura adecuada para que los alimentos queden dorados y crujientes. Use esta función para calentar y cocinar pizzas u otros alimentos a base de masa. También sirve para freír huevos con bacon, salchichas, patatas, patatas fritas, hamburguesas y otras carnes sin necesidad de añadir aceite (o añadiendo muy poca cantidad). Con esta función es necesario utilizar la bandeja crisp: póngala en el centro del plato giratorio. Utilice manoplas para horno o el mango especial para sacar la bandeja crisp caliente.
		DESCONGELACIÓN RÁPIDA	Esta función sirve para descongelar rápidamente y de forma automática* carne, aves, pescado, verduras y pan. La función de descongelación rápida solamente deberá utilizarse si el peso neto oscila entre 100 g y 2,5 kg. Durante el proceso de descongelación, el aparato debería detenerse y solicitarle que le dé la vuelta a los alimentos. Coloque siempre los alimentos en el plato giratorio de cristal. El resultado mejora si se deja reposar unos minutos. 1 CARNE CONGELADA; 2 VERDURAS CONGELADAS; 3 PAN CONGELADO; 4 CARNE DE AVE CONGELADA; 5 PESCADO CONGELADO
Funciones 6th Sense		**CALENTAMIENTO 6th Sense**	Gracias a la tecnología 6th Sense, con esta función podrá calentar automáticamente* platos precocinados. Utilice esta función para calentar alimentos precocinados que estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente. El resultado mejora si se deja reposar unos minutos, especialmente con la comida congelada. Tape siempre los alimentos cuando utilice esta función, excepto para calentar sopas. Coloque la comida en un recipiente apto para microondas y para horno. 1 BANDEJA DE CENA; 2 PORCIÓN CONGELADA; 3 LASAÑA CONGELADA; 4 SOPA; 5 BEBIDAS
		COCCIÓN 6th Sense	Gracias a la tecnología 6th Sense, con esta función podrá cocinar alimentos automáticamente*. Coloque la comida en un recipiente apto para microondas y para horno. 1 PATATAS ASADAS; 2 VERDURAS FRESCAS; 3 VERDURAS CONGELADAS; 4 VERDURAS EN LATA; 5 PALOMITAS

Funciones 6th Sense		CRISP 6th Sense	Gracias a la tecnología 6th Sense, con esta función podrá dorar automáticamente* los alimentos logrando un excelente resultado por ambos lados. Coloque los alimentos en la bandeja crisp. 1 PATATAS FRITAS 2 PIZZA, MASA FINA 3 PIZZA, MASA GRUESA 4 ALITAS DE POLLO / NUGGETS DE POLLO 5 PALITOS DE PESCADO
Funciones manuales		PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	Utilice esta función para precalentar rápidamente el microondas vacío. Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos. Al finalizar la fase de precalentamiento, se oirá una señal acústica. Si no acciona ningún otro mando, el aparato mantendrá la temperatura constante durante 20 minutos y, luego, se apagará.
		AIRE FORZADO COMBI	Esta función combina las funciones de microondas y aire forzado, lo que significa que puede cocinar platos al horno de forma rápida. Es muy práctico para preparar carnes asadas, aves, patatas rellenas, alimentos precocinados congelados, bizcochos, hojaldres, pescado y púdines. Coloque siempre los alimentos en la parrilla para que el aire pueda circular bien a su alrededor.
		GRILL	Esta función sirve para dorar los alimentos, creando un efecto grill o gratinado. Es útil para dorar alimentos como el queso de las tostadas, sándwiches calientes, croquetas de patata, salchichas y verduras. Coloque los alimentos en la parrilla. Dé la vuelta a los alimentos durante este ciclo de cocción. Antes de utilizar el grill, asegúrese de que los utensilios utilizados sean resistentes al calor y aptos para horno. Le recomendamos precalentar el grill de 3 a 5 minutos al nivel de potencia 3.
		GRILL COMBI	Esta función combina las funciones de cocción con microondas y grill, lo que le permite cocinar y gratinar rápidamente. Es útil para cocinar platos como lasañas, pescado y gratín de patatas. Coloque los alimentos en la parrilla o en el plato giratorio de cristal. Cuando se utiliza el grill combi, el nivel máximo de potencia de microondas viene establecido de fábrica.
		TURBO GRILL	Esta función distribuye aire caliente dentro del horno microondas mientras cocina con el grill, lo que garantiza excelentes resultados para las aves asadas o las grandes piezas de carne (patas, rosbif, pollo). Coloque los alimentos en la parrilla. Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción. Antes de utilizar el grill, asegúrese de que los utensilios utilizados sean resistentes al calor y aptos para horno. No es necesario precalentar el horno microondas.
		TURBO GRILL COMBI	Esta función combina microondas, grill y distribución de aire. Es útil para cocinar y asar rápidamente alimentos como aves, verduras asadas y patatas asadas. Coloque los alimentos en la parrilla o en el plato giratorio de cristal.

* *Para la descongelación rápida y todas las funciones 6th Sense, el aparato calcula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar el mejor resultado posible basándose en el peso y en el tipo de alimento indicado.*

TABLA DE COCCIÓN										
ALIMENTO	FUNCIÓN	CATEGORÍA	ACCIÓN	TEMP.	PRECALENTAMIENTO	HORA	POTENCIA	GRILL	ACCESORIOS (si están disponibles)	CONSEJOS
Manzanas asadas			COCINAR				160-350	2		
Bebidas (100-500 g)		5	CALENTAR							Sin tapar
Pan (Barras, bollos o panecillos) 100 g-1 kg		5	DESCON-GELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
Barra de pan			HORNEAR	180-200	sí	30-35			Recipiente para horno sobre la parrilla	
Alitas de pollo (200-500 g)		4	CRISP						Bandeja crisp	
Mantequilla			DERRETIR				350			
			ABLANDAR				160			
Tartas			HORNEAR	175		28-30	90			
Guisos			COCINAR				500			Tapar
Quesos			COCINAR				500			
			ABLANDAR				160			
Medio pollo			COCINAR				500-650	2		
Muslos de pollo			COCINAR				350-500	1		
Nuggets de pollo (200-500 g)		4	CRISP						Bandeja crisp	Aceite la bandeja crisp
Pollo entero			COCINAR	210-220	no	50-60			Recipiente sobre la parrilla	
Chocolate			DERRETIR				350			
Galletitas			HORNEAR	170-180	sí	10-12			Bandeja de horno	
Bandeja de cena (250-500 g)		1	CALENTAR							Tapar
Platos a base de huevo			COCINAR				500			
Pescado (rodajas o filetes)			COCINAR				650			
		3	DESCON-GELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
			GRILL					1		
Pescado al horno			COCINAR				160-350	1		

ALIMENTO	FUNCIÓN	CATEGORÍA	ACCIÓN	TEMP.	PRECALENTAMIENTO	HORA	POTENCIA	GRILL	ACCESORIOS (si están disponibles)	CONSEJOS
Palitos de pescado (200-500 g)		5	CRISP						Bandeja crisp	Girar cuando se requiera
Pescado gratinado			COCINAR				350-500	1		
Gratinado congelado			COCINAR				160-350	1		
Lasaña congelada (250-500 g)		3	CALENTAR							Tapar
Porción congelada (250-500 g)		2	CALENTAR							
Verduras congeladas (200-800 g)		3	COCINAR							Tapar. Girar cuando se requiera
Crumble de frutas			COCINAR				160-350	2		
Asados			GRILL					2		
Hamburguesas			GRILL					1		
Helados			ABLANDAR				90			
Lasaña			COCINAR				350-500	2		
Carne (Carne picada, chuletas, filetes o asados)			COCINAR				750			
		1	DESCON-GELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
Merengues			HORNEAR	100-120	sí	40-50			Bandeja de horno	
Pizza, masa gruesa (200-500 g)		3	CRISP						Bandeja crisp	
Pizza, masa fina (200-500 g)		2	CRISP						Bandeja crisp	
Palomitas de maíz (100 g)		5	COCINAR							Una bolsa a la vez.
Patatas (patatas fritas) (200-500 g)		1	CRISP						Bandeja crisp	Extender las patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja crisp
Patatas (200-800 g)		2	COCINAR							Cortar en trozos del mismo tamaño. Añadir de 2 a 4 cucharadas de agua. Tapar. Girar cuando se requiera
Patatas (rustidas)			COCINAR				500-650	2		

ALIMENTO	FUNCIÓN	CATEGORÍA	ACCIÓN	TEMP.	PRECALENTAMIENTO	HORA	POTENCIA	GRILL	ACCESORIOS (si están disponibles)	CONSEJOS
Patatas (asadas) (200-1000 g)		1	COCINAR							Girar cuando se requiera.
Carne de ave (entero, en trozos o filetes)		2	DESCON-GELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
Rosbif, medio (1,3-1,5 kg)			COCINAR	170-180	no	40-60			Recipiente sobre la parrilla	
			COCINAR	150-160	sí	40-60			Recipiente sobre la parrilla	Girar a media cocción
Asado de cerdo (1,3-1,5 kg)			COCINAR	160-170	no	70-80			Recipiente sobre la parrilla	
			COCINAR	150-160	sí	70-80			Recipiente sobre la parrilla	Girar a media cocción
Bollos			COCINAR	210-220	sí	10-12			Bandeja de horno	
Salchichas			GRILL					2		
Sopa (200-800 g)		4	CALENTAR							Sin tapar
Bizcocho			HORNEAR	170-180	no	30-40			Molde para bizcocho sobre la parrilla	
Estofados			COCER A FUEGO LENTO				350			
Verduras y hortalizas			COCINAR				750			
		4	DESCON-GELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
Verduras (en lata) (200-600 g)		4	COCINAR							Tirar la mayoría del líquido. Tapar
Verduras (frescas)		2	COCINAR							Cortar en trozos del mismo tamaño. Añadir de 2 a 4 cucharadas de agua. Tapar. Girar cuando se requiera
Verduras (rellenas)			COCINAR				350-500	2		

* *Los parámetros de cocción recomendados son aproximados. En la tabla de cocción se indican las funciones y parámetros más adecuados para obtener los mejores resultados con cualquier receta. Dependiendo de los gustos personales, los alimentos se podrán cocinar de diferentes maneras.*

RECETAS PROBADAS

La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas de rendimiento térmico de los hornos de microondas. Para este aparato, se recomienda lo siguiente.

PRUEBA	ALIMENTO	FUNCIÓN	PESO	TEMP.	PRECALENTAMIENTO	TIEMPO	POTENCIA	ACCESORIOS (si estan disponibles)
De conformidad con la norma IEC 60705								
12.3.1	Flan de huevo		1.000 g			12-13	650	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.227)
12.3.2	Bizcocho		475 g			5.30	650	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
12.3.3	Pastel de carne		900 g			13-14	750	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.838)
12.3.4	Gratín de patatas		1.100 g	190		28-30	350	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
12.3.5	Tartas		700 g	175		28-30	90	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
12.3.6	Pollo		1.000 g	210		30-32	350	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
13.3	Descongelar carne		500 g			10	160	
De conformidad con la norma IEC 60350								
8.4.1	Galletas de pastaflora				no	30-35		Bandeja de horno*
8.4.2	Pasteles				sí	18-20		Bandeja de horno*
8.5.1	Bizcochos sin grasa				no	33-35		Parrilla
8.5.2	Tarta de manzana				sí	65-70		Parrilla

* *Si los accesorios no están incluidos, puede adquirirlos en el servicio de asistencia.*

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

Esta tabla indica las funciones más adecuadas para cada alimento. Los tiempos de cocción, cuando se indican, comienzan en el momento en que se coloca el alimento dentro del horno microondas, sin incluir el precalentamiento (en caso necesario).

Los ajustes y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. Utilice siempre el tiempo mínimo de cocción indicado y compruebe que la cocción sea suficiente.

Para obtener los mejores resultados, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de los accesorios que se deben utilizar (de estar incluidos).

Película de plástico y bolsas

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de introducirlas en el horno.

La película de plástico debe perforarse con un tenedor para liberar la presión y evitar que explote a medida que se genera vapor durante la cocción.

Cocción de alimentos

Dado que las microondas penetran en el alimento a una profundidad limitada, cuando vaya a cocinar varias piezas a la vez, dispóngalas en círculo para que el mayor número posible quede en la zona exterior.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes. Corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La humedad se evapora durante la cocción en el microondas.
Si cubre el recipiente con una tapa apta para microondas, la pérdida de humedad será menor.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Durante la cocción con microondas generalmente es necesario remover la comida. Cuando remueva la comida, ponga las porciones que estén más cocinadas hacia el centro del recipiente y las menos cocinadas hacia el exterior.

Coloque los filetes de carne finos uno encima de otro o entrelazados. Las porciones más gruesas, como el pastel de carne o las salchichas, deben colocarse cerca unas de las otras.

Líquidos

Los líquidos pueden calentarse por encima de su punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Esto podría provocar un repentino desbordamiento del líquido caliente.

Para prevenir esa posibilidad:

1. Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
2. Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el microondas y deje la cucharilla en el recipiente.
3. Cuando se termine de calentar, vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del microondas.

Alimentos infantiles

Tras calentar alimentos para bebé o líquidos en un biberón o en potitos, remueva siempre el contenido y compruebe la temperatura antes de servirlo.

Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentarlos.

Comida congelada

Para obtener los mejores resultados le recomendamos descongelar directamente en el plato giratorio. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas.

Los platos hervidos, los guisos y las salsas para carne se descongelan mejor si se remueven de vez en cuando.

Separe las piezas a medida que empiecen a descongelarse. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Normalmente el único mantenimiento necesario es la limpieza.

Si no mantiene el aparato limpio podría deteriorarse la superficie, lo que podría reducir la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

Consejos

No utilice estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del aparato.

Utilice una esponja con detergente suave o papel de cocina con un limpiador de cristales pulverizado.

Aplique el limpiador sobre el papel.

No aplique ningún spray directamente en el aparato.

De forma periódica, será preciso retirar el plato giratorio y su soporte para limpiar la base del aparato, sobre todo si se han derramado líquidos.

NOTA: *este aparato está diseñado para funcionar con el plato giratorio. No utilice el aparato si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.*

Interior del horno microondas

Utilice un detergente suave, agua y un paño suave para limpiar las superficies interiores, la parte delantera y trasera de la puerta, y la apertura de la misma.

No permita que se acumule grasa ni otras partículas en la puerta.

Para quitar manchas difíciles, hierva una taza de agua en el microondas durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.

Los olores del interior del microondas pueden eliminarse añadiendo zumo de limón a una taza de agua y dejándola hervir unos minutos en el plato giratorio.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Resistencia del grill

La resistencia del grill no requiere limpieza puesto que el calor intenso quemará cualquier salpicadura, pero el techo sí puede necesitar una limpieza regular.

Utilice agua caliente, detergente y una esponja para limpiarlo. Si no utiliza el grill con frecuencia, deberá ponerlo en funcionamiento al menos 10 minutos al mes.

Accesorios

Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.

Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato no funciona

- El plato giratorio está bien colocado.
- La puerta está cerrada correctamente.
- Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- Compruebe que el aparato dispone de ventilación. Espere diez minutos e intente utilizar el aparato otra vez.
- Abra y cierre la puerta antes de intentarlo de nuevo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica. Espere 10 minutos antes de volver a conectarlo y vuelva a intentarlo.

El programador electrónico no funciona

Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, póngase en contacto con el Servicio de asistencia más cercano.

En tal caso, deberá indicar el número que aparece después de la letra "F".

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia

1. Intente resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si después de haber realizado estas comprobaciones el fallo siguiera presentándose, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del aparato (visible con la puerta del aparato abierta).

SERVICE 0000 000 00000

También aparece en el folleto de la garantía;

- su dirección completa;
- su número de teléfono.

NOTA: si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un **Centro de Asistencia autorizado** (que garantiza el uso piezas de recambio originales y una reparación correcta).

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Se debe desguazar de conformidad con las normas de eliminación de residuos. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación para inutilizarlo.

- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

IDIOMAS
ES PÁGINA 1
PT PÁGINA 23
IT PAGINA 45
EL ΣΕΛΙΔΑ 67

ÍNDICE

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA 24
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE..... 27
CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE 27

INSTALAÇÃO..... 28
MONTAGEM DO ELETRODOMÉSTICO..... 28
ANTES DE LIGAR..... 28
DEPOIS DE LIGAR..... 28

O APARELHO 29
ACESSÓRIOS..... 29

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO 30
BOTÃO E TECLAS TÁTEIS 30
VISOR ESQUERDO..... 30
VISOR DIREITO 30
ACERTAR O RELÓGIO..... 31
LIGAR/DESLIGAR 31
INÍCIO RÁPIDO..... 31
PAUSA/RETOMAR/REINICIAR COZEDURA 31
ARREFECIMENTO 32
SELECIONAR UMA FUNÇÃO..... 32
DEFINIR CATEGORIAS DE ALIMENTOS 32
DEFINIR O PESO..... 33
VIRAR OS ALIMENTOS..... 33
DEFINIR A POTÊNCIA DO GRELHADOR..... 33
DEFINIR A TEMPERATURA 33
DEFINIR A POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS 34
DEFINIR A DURAÇÃO..... 34
PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO 34
BLOQUEIO DAS TECLAS 34

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES 35

TABELA DE COZEDURA..... 37

RECEITAS TESTADAS 40

UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES..... 41

LIMPEZA E MANUTENÇÃO 42

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 43

SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA 43

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS 43

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

Estas instruções também estão disponíveis no website: www.whirlpool.eu

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para si próprios e para os outros.

Todos os avisos de segurança são precedidos do símbolo de perigo e dos termos seguintes:

PERIGO **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.**

AVISO **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.**

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos sobre o eventual risco presente e indicam a forma de reduzir os riscos de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser executada por um eletricista qualificado. Contacte um centro de assistência autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve utilizar-se um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- Não utilize adaptadores com várias fichas se o forno estiver equipado com uma ficha.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.

- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo: aquecimento de divisões ou utilização exterior). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado encastrado. Não o utilize como uma unidade independente.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
- Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados exceto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou superfícies internas do aparelho: perigo de queimaduras. Não coloque em contacto com o aparelho panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes tenham arrefecido completamente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao mesmo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar recipientes e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior do aparelho ou junto ao mesmo: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode provocar um incêndio.
- Não utilize o forno micro-ondas para aquecer alimentos ou líquidos em recipientes fechados a vácuo. A pressão aumenta e poderá explodir ou provocar danos quando for aberto.
- Não utilize o forno micro-ondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores, frutos ou outros materiais combustíveis. Poderá provocar um incêndio.
- Não deixe o aparelho sem vigilância, especialmente quando estiver a utilizar papéis, plásticos ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados para aquecer alimentos.
- Utilize apenas recipientes adequados para a utilização em fornos micro-ondas.

- Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente.
- Não utilize o forno micro-ondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.
- Depois de aquecer comida ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir.
  Certifique-se de que a tampa e a tetina foram retiradas antes de aquecer.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se de que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Não utilize o forno micro-ondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca, dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do micro-ondas.
- Se o material no interior/exterior do aparelho arder ou originar fumo, mantenha a porta do aparelho fechada e desligue o aparelho. Desligue o cabo elétrico ou a energia no quadro de fusíveis ou no painel de disjuntores.
- Não supere os tempos de cozedura dos alimentos. Poderá provocar um incêndio.
- A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. A falta de limpeza do aparelho poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afetar o seu tempo de vida útil e provocar possíveis situações perigosas.
- Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.
- Não utilize químicos corrosivos ou vapores neste aparelho.
  Este tipo de aparelho foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não se destina a ser utilizado em laboratórios ou na indústria.
- Não retire nenhuma tampa. As juntas da porta e as áreas das juntas da porta devem ser inspecionadas regularmente para verificar se estão danificadas. Se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ter sido reparado por um técnico de assistência qualificado.
- A assistência apenas deve ser executada por um técnico qualificado. É perigoso uma pessoa que não um técnico qualificado proceder a qualquer operação de assistência ou reparação, que envolva a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das micro-ondas.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a Norma Europeia (CE) nº 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da diretiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a diretiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de proteção da diretiva "EMC" 2004/108/CE.

CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem (♲). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno micro-ondas, apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para forno lacadas de preto ou esmaltadas, porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o aparelho 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados, mesmo com o aparelho desligado.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e sim transportado para um centro de recolha adequado, para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do aparelho fecha corretamente.

Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica mais próximo.

Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o aparelho da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

MONTAGEM DO ELETRODOMÉSTICO

Leia todas as recomendações de segurança nas páginas 24, 25, 26, 27 antes de instalar o aparelho.

Siga as instruções de montagem na página I quando proceder à instalação do aparelho.

ANTES DE LIGAR

Verifique se a tensão indicada na chapa de características corresponde à tensão da sua casa.

Não retire as placas de proteção da entrada do micro-ondas,

situadas nas partes laterais das paredes da cavidade do forno micro-ondas. Evitam que a gordura e as partículas de alimentos entrem nos canais de entrada do micro-ondas.

Certifique-se de que a cavidade do forno micro-ondas está vazia antes de proceder à montagem.

Certifique-se de que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta do forno micro-ondas fecha perfeitamente contra o suporte da porta e se a junta interna da porta está danificada. Esvazie o forno micro-ondas e limpe o interior com um pano húmido e macio.

Não ligue o aparelho se este possuir um cabo elétrico danificado, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo elétrico em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques elétricos, incêndios ou outros perigos.

Se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a um eletricista ou a um técnico qualificado a instalação de uma tomada junto do aparelho.

O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.

Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

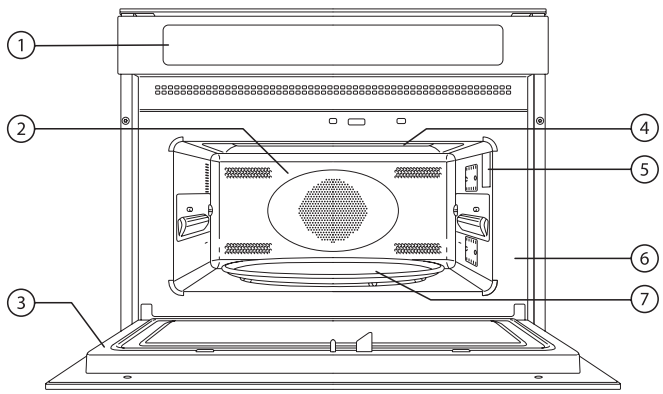
DEPOIS DE LIGAR

O aparelho só poderá ser ligado se a respetiva porta estiver bem fechada.

A ligação deste aparelho à terra é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objetos devidos à inobservância deste requisito.

Os fabricantes não se responsabilizam por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.

O APARELHO



1. Painel de controlo
2. Cavidade
3. Porta
4. Resistência superior
5. Luz
6. Placa de características (não remover)
7. Prato rotativo de vidro

ACESSÓRIOS

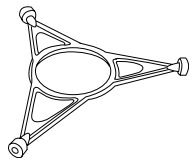


Fig. A

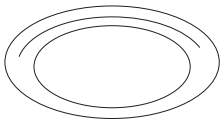


Fig. B

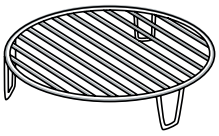


Fig. C

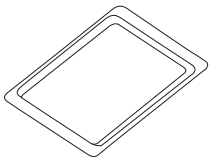


Fig. D

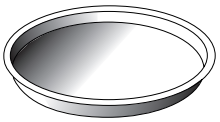


Fig. E

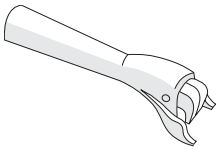


Fig. F

A. Suporte do prato rotativo.
Utilize apenas com o prato rotativo de vidro.

B. Prato rotativo de vidro.
Utilize com todos os ciclos de cozedura.
Para colocar sobre o suporte do prato rotativo.

C. Cesto de arame.
Para cozinhar e assar.

D. Tabuleiro (apenas em alguns modelos).
Nunca o utilize em combinação com o micro-ondas.

E. Prato Crisp (apenas em alguns modelos).
Utilize o prato rotativo de vidro como suporte.

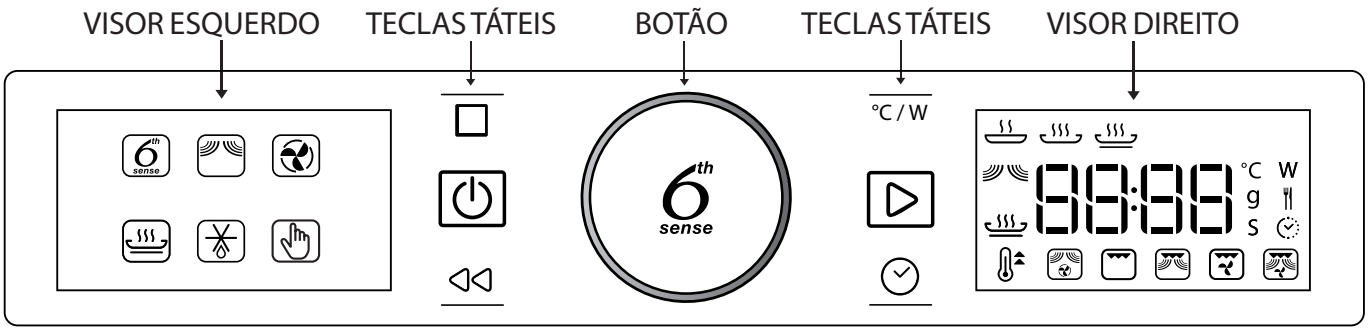
F. Pega Crisp (apenas em alguns modelos).
Para retirar o prato Crisp quente.

O número e o tipo de acessórios podem variar de acordo com o modelo adquirido.

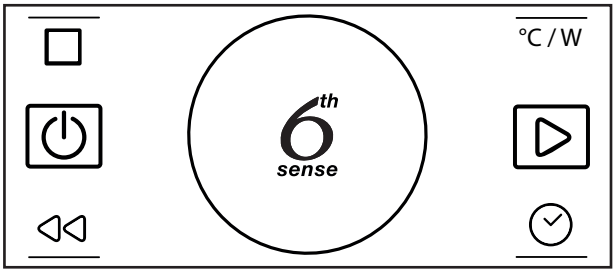
ACESSÓRIOS NÃO FORNECIDOS
Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço de Assistência Técnica.

NOTA: *todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.*

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



BOTÃO E TECLAS TÁTEIS



BOTÃO ROTATIVO
Rode-o para navegar pelas funções e ajustar todos os parâmetros de cozedura.

BOTÃO 6TH SENSE
Prima para selecionar, definir, aceder ou confirmar funções ou parâmetros e, eventualmente, para iniciar o programa de cozedura.

PAUSA – Para interromper um ciclo de cozedura.

°C / W

POTÊNCIA – Para ajustar a temperatura, a potência do grelhador ou do micro-ondas.

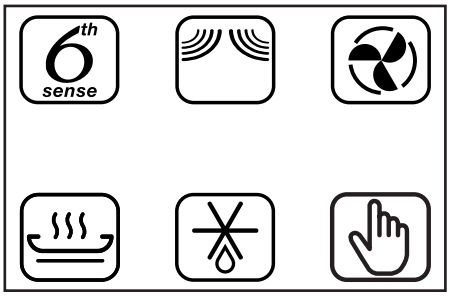
LIGAR/DESLIGAR – Para ligar ou desligar o aparelho a qualquer momento.

INICIAR – Para executar as funções de cozedura.

VOLTAR – Para regressar ao ecrã anterior.

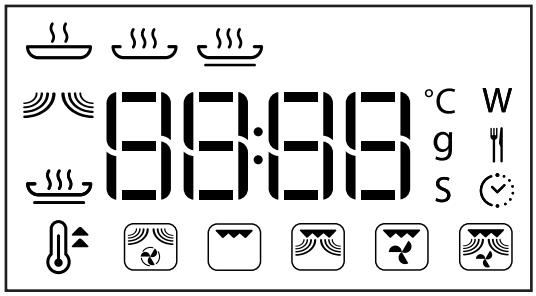
TEMPO – Para acertar o relógio e programar a duração de um ciclo de cozedura.

VISOR ESQUERDO



Este visor apresenta as principais funções de cozedura.
As funções selecionáveis são apresentadas com mais brilho.
Os símbolos indicam a função. Para uma descrição completa, consulte a tabela na página 13.

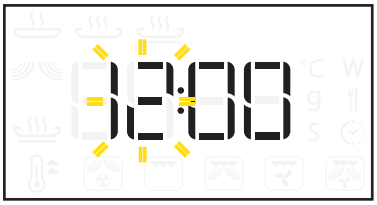
VISOR DIREITO



Este visor mostra o relógio, os painéis de controlo para as funções de cozedura 6th Sense e Manual e os detalhes de todas as funções, ajudando ainda a ajustar todos os parâmetros de cozedura.

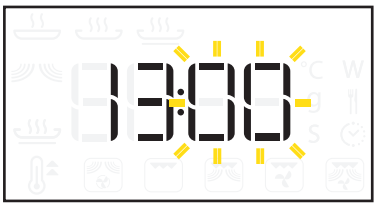
1.1 ACERTAR O RELÓGIO

A primeira vez que o aparelho é ligado, é necessário acertar o relógio.



Rode para definir as horas.

Prima para confirmar.



Rode para definir os minutos.

Prima para confirmar.

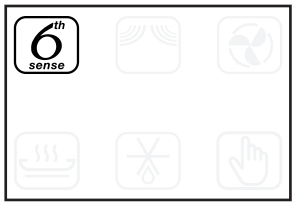
NOTA: *posteriormente, para alterar a hora com o aparelho desligado, prima durante 1 segundo, no mínimo, e repita as operações indicadas acima.*
Após uma falha de energia, é necessário voltar a acertar o relógio.

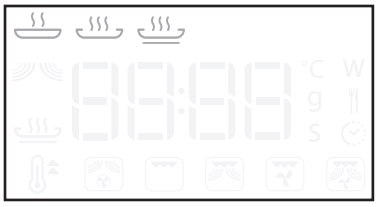
1.2 LIGAR/DESLIGAR

Quando o aparelho está desligado, só é apresentado o relógio de 24 horas.

Prima para ligar o aparelho (durante 1").

Quando o aparelho está ligado, ambos os visores estão ativos. O botão e todas as teclas táteis encontram-se totalmente funcionais.





NOTA: *premir termina sempre um ciclo de cozedura ativo e desliga o aparelho.*

2 INÍCIO RÁPIDO

Para saltar o assistente de definição de modo e lançar imediatamente um ciclo de cozedura, utilizando a potência máxima do micro-ondas (900 W) e uma duração predefinida de 30 segundos.

Coloque os alimentos na cavidade do forno micro-ondas e feche a porta.

Prima para iniciar.

NOTA: *esta função está disponível apenas com o aparelho desligado.*

De cada vez que prime , aumenta a duração em incrementos de 30 segundos.
É sempre possível alterar os valores predefinidos durante o ciclo de cozedura. Consulte a secção 7.3 e 8.

Acessórios não permitidos para esta função: cesto de arame, tabuleiro, prato Crisp.

3 PAUSA/RETOMAR/REINICIAR COZEDURA

PAUSA COZEDURA
Prima para interromper o ciclo de cozedura.
A cozedura também pode ser interrompida para verificar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta.
O ajuste será mantido durante 10 minutos.

RETOMAR COZEDURA
Prima para retomar a cozedura a partir da pausa.

TERMINAR COZEDURA
Decorrido o tempo de cozedura, o visor direito indica "End" (fim) e é emitido um sinal sonoro.

Prima ou abra a porta para cancelar o sinal.

REINICIAR COZEDURA
Prima para prolongar a cozedura durante 30 segundos quando "End" é exibido. De cada vez que prime o botão, são adicionados mais 30 segundos ao tempo de cozedura.

NOTA: *quando o processo de cozedura estiver concluído, o aparelho só manterá os ajustes atuais durante 60 segundos se a porta for aberta e novamente fechada.*

4 ARREFECIMENTO

Sempre que uma função é concluída, o aparelho inicia um procedimento de arrefecimento.

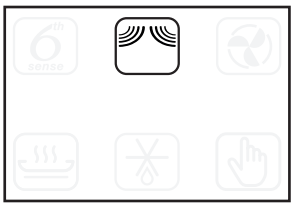
O visor direito mostra "Cool On" (arrefecimento ativado).

Após este procedimento, o aparelho desliga-se automaticamente.

NOTA: *o procedimento de arrefecimento pode ser interrompido abrindo a porta e será, eventualmente, reativado, se necessário, fechando-a novamente.*

5 SELECIONAR UMA FUNÇÃO

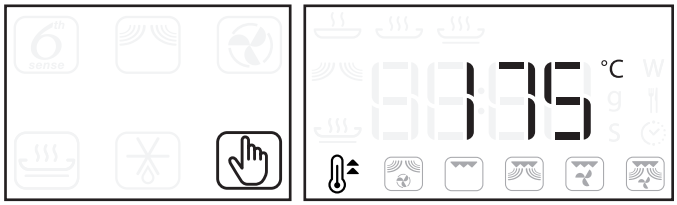
Para escolher entre seis principais funções diferentes e outros ciclos de cozedura. Para a descrição, consulte a tabela específica nas páginas 13 e 20.



Rode para selecionar uma função principal no visor esquerdo.

Prima para confirmar a seleção.

Selecione as funções de cozedura especiais 6th Sense ou Manual para aceder ao painel de controlo relacionado no visor direito.



Rode para selecionar a função desejada no visor direito.

Prima para confirmar.

NOTA: *o aparelho irá recordar a última função selecionada.*

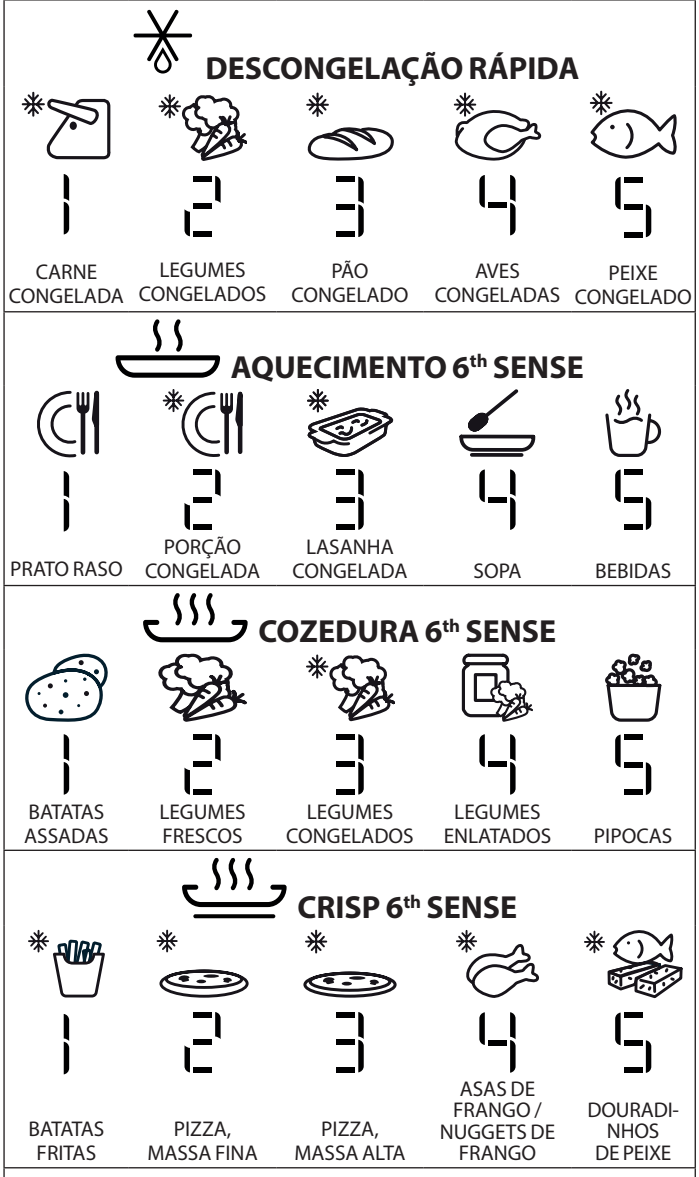
6 DEFINIR CATEGORIAS DE ALIMENTOS

Ao utilizar as funções Descongelação Rápida e 6th Sense, o aparelho necessita de saber a que categoria pertencem os alimentos para obter os resultados adequados.

Aceder à função desejada: após selecionar a função necessária, o símbolo da categoria do alimento é exibido e a categoria pisca no visor direito.

Rode para escolher a categoria do alimento (consulte as tabelas abaixo).

Prima para confirmar e executar o modo do assistente, para definir o peso do alimento (consulte a secção 6.1).



NOTA: *para alimentos não indicados na tabela ou se o peso for diferente da recomendação, escolha a função de cozedura Micro-ondas ou Manual.*

6.1 DEFINIR O PESO

Para ajudar a cozedura, as funções 6th Sense e Descongelação Rápida necessitam de saber o peso dos alimentos.
O aparelho calcula automaticamente a potência e a duração ideais para cada categoria de alimentos.

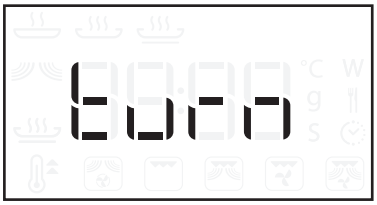
O visor mostra o valor predefinido e "g" começa a piscar.

Rode para definir o peso entre os valores predefinidos.

Prima para confirmar e iniciar a função.

6.2 VIRAR OS ALIMENTOS

Ao utilizar uma das funções 6th Sense e Descongelação Rápida, o aparelho pode parar (consoante a categoria de alimentos escolhida e o peso) e pedir-lhe que vire os alimentos.



Abra a porta e vire os alimentos.
Feche a porta.

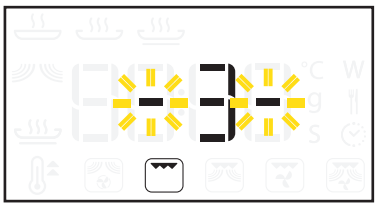
Prima para reiniciar o ciclo de cozedura.

NOTA: *no modo Descongelação Rápida, o aparelho continua automaticamente o seu funcionamento após dois minutos, caso os alimentos não sejam virados. Neste caso, o tempo de descongelação será mais longo.*

7.1 DEFINIR A POTÊNCIA DO GRELHADOR

Para definir a potência do grelhador para as funções de cozedura Grelhador, Grelhador Combi, Grelhador Turbo e Grelhador Turbo Combi. Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 1 (baixo), 2 (médio), 3 (alto).

O valor predefinido é exibido entre dois símbolos "- -" a piscar.



Rode para definir a potência do grelhador desejada.

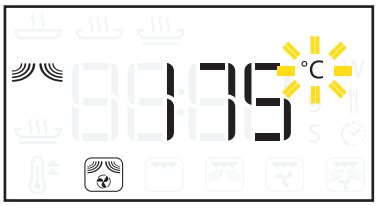
Prima para confirmar e executar o modo do assistente ou prima para iniciar rapidamente.

NOTA: *ao premir °C/W durante um ciclo de cozedura, é possível ajustar a potência do grelhador.*

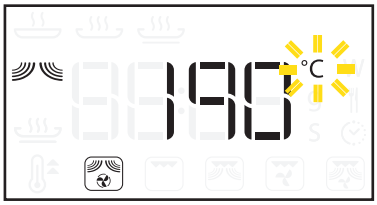
7.2 DEFINIR A TEMPERATURA

Para ajustar a temperatura para todos os ciclos de cozedura, sempre que possível (Pré-aquecimento Rápido, Ar Forçado, Ar Forçado Combi).

O valor predefinido é exibido e o ícone °C/°F começa a piscar.



Rode para definir a temperatura desejada.



Prima para confirmar e executar o modo do assistente ou prima para iniciar rapidamente.

NOTA: *ao premir °C/W durante um ciclo de cozedura, é possível ajustar a temperatura.*

7.3 DEFINIR A POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

Para definir o nível de potência para todos os ciclos de cozedura, sempre que possível (Micro-ondas, Grelhador Combi, Grelhador Turbo Combi, Ar Forçado Combi).

O valor predefinido é exibido e "W" começa a piscar.

Rode para definir a potência desejada.

Prima para confirmar e executar o modo do assistente ou prima ▷ para iniciar rapidamente.

NOTA: *ao premir °C/W durante um ciclo de cozedura, é possível ajustar a potência do micro-ondas.*

8 DEFINIR A DURAÇÃO

Para definir a duração de um ciclo de cozedura, exceto para as funções 6th Sense e Pré-aquecimento Rápido.

O valor predefinido é exibido e começa a piscar.

Rode para definir a duração.

Prima ▷ ou para confirmar e iniciar o ciclo de cozedura.

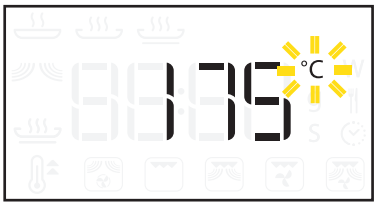
NOTA: *ao rodar durante um ciclo de cozedura, é possível programar a duração.*
De cada vez que prime ▷, aumenta a duração em incrementos de 30 segundos.

9 PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para pré-aquecer a cavidade do forno micro-ondas rapidamente. Consulte a descrição completa na página 15.

Selecione o ícone no visor direito.

Prima para confirmar.



Rode para definir a temperatura desejada.

Prima ▷ ou para iniciar o pré-aquecimento rápido.

Quando o aparelho atinge a temperatura definida, é emitido um sinal sonoro.

Não coloque alimentos na cavidade antes do fim da fase de pré-aquecimento rápido.

10 BLOQUEIO DAS TECLAS

Para bloquear os botões do painel de controlo.

Premir ◁◁ durante 5 segundos, no mínimo.

Para desativar.

Premir ◁◁ durante 5 segundos, no mínimo.

NOTA: *por razões de segurança, o aparelho pode sempre ser desligado durante um ciclo de cozedura premindo ⏻.*

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

Função tradicional		**MICRO-ONDAS**	A função micro-ondas permite cozinhar ou aquecer rapidamente alimentos e bebidas.
		AR FORÇADO	Esta função permite a utilização de pratos para forno. O ciclo de cozedura é igual ao de um forno convencional. É útil para cozinhar merengue, massa, pão de ló, soufflé, aves e carne assada. Coloque os alimentos no cesto de arame de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos. Utilize o tabuleiro (se disponível) quando cozinhar alimentos pequenos.
		CRISP	Esta função exclusiva da Whirlpool ajuda-o a obter um tom dourado perfeito nas partes superior e inferior dos alimentos. Ao utilizar a cozedura Micro-ondas e Grelhador, o prato Crisp irá atingir rapidamente a temperatura certa e começar a dourar e tostar os alimentos. Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas, ou outros alimentos à base de massa. Também é útil para fritar bacon e ovos, salsichas, batatas, batatas fritas, hambúrgueres e outras carnes, etc., sem adição de óleo (ou adicionando apenas uma quantidade muito pequena). O prato Crisp deve ser utilizado com esta função: coloque-o no centro do prato rotativo de vidro. Utilize a pega Crisp especial ou luvas para forno para retirar o prato Crisp quente.
		DESCONGELAÇÃO RÁPIDA	Esta função permite-lhe descongelar rápida e automaticamente* carne, aves, peixe, legumes e pão. A função Descongelação Rápida só deve ser utilizada se o peso líquido se situar entre 100 g e 2,5 kg. Durante o processo de descongelação, o aparelho deverá parar de lhe pedir para virar os alimentos. Coloque sempre o alimento no prato rotativo de vidro. Um período de repouso melhora sempre o resultado. 1 CARNE CONGELADA 2 LEGUMES CONGELADOS 3 PÃO CONGELADO 4 AVES CONGELADAS 5 PEIXE CONGELADO
Funções 6th Sense	6th sense	**AQUECIMENTO 6th Sense**	Graças à tecnologia 6th Sense, esta função permite-lhe aquecer automaticamente* refeições. Utilize esta função para aquecer refeições prontas, estejam elas congeladas, frias ou à temperatura ambiente. Um período de repouso melhora sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados. Tape sempre os alimentos quando utilizar esta função, exceto quando aquecer sopas. Coloque os alimentos num prato para micro-ondas e forno. 1 PRATO RASO 2 PORÇÃO CONGELADA 3 LASANHA CONGELADA 4 SOPA 5 BEBIDAS
		COZEDURA 6th SENSE	Graças à tecnologia 6th Sense, esta função permite-lhe cozinhar automaticamente* refeições. Coloque os alimentos num prato para micro-ondas e forno. 1 BATATAS ASSADAS 2 LEGUMES FRESCOS 3 LEGUMES CONGELADOS 4 LEGUMES ENLATADOS 5 PIPOCAS

Funções 6th Sense		**CRISP 6th Sense**	Graças à tecnologia 6th Sense, esta função permite-lhe obter automaticamente* um tom dourado perfeito nas partes superior e inferior dos alimentos. Coloque os alimentos no prato Crisp. 1 – BATATAS FRITAS 2 – PIZZA, MASSA FINA 3 – PIZZA, MASSA ALTA 4 – ASAS DE FRANGO NUGGETS DE FRANGO 5 – DOURADINHOS DE PEIXE
Funções manuais		**PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**	Utilize esta função para pré-aquecer rapidamente a cavidade do forno micro-ondas vazia. Aguarde que o pré-aquecimento termine, antes de colocar alimentos no interior. No fim da fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro. Sem interações adicionais, o aparelho manterá a temperatura constante durante 20 minutos e, em seguida, desligar-se-á.
		AR FORÇADO COMBI	Esta função combina as funções micro-ondas e ar forçado, para que possa cozinhar rapidamente refeições assadas no forno. É útil para cozinhar carne assada, aves e batatas com casca, alimentos congelados já preparados, pão de ló, massa, peixe e pudins. Coloque sempre os alimentos no cesto de arame de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.
		GRELHADOR	Esta função permite-lhe dourar alimentos, criando um efeito grelhado ou gratinado. É útil para dourar alimentos, tais como tostas de queijo, sanduíches quentes, croquetes de batata, salsichas e legumes. Coloque os alimentos no cesto de arame. Vire os alimentos durante este ciclo de cozedura. Certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno micro-ondas antes de grelhar com eles. Recomendamos que faça um pré-aquecimento do grelhador durante 3-5 minutos no nível de potência do grelhador -3-.
		GRELHADOR COMBI	Esta função combina aquecimento de micro-ondas e grelhador, permitindo-lhe cozinhar e grelhar rapidamente. É útil para cozinhar alimentos, tais como lasanha, peixe e batatas gratinadas. Coloque o alimento no cesto de arame ou no prato rotativo de vidro. O nível de potência máximo do micro-ondas ao utilizar o grelhador combi está limitado a um nível definido de origem.
		GRELHADOR TURBO	Esta função distribui o ar quente pela cavidade do forno micro-ondas enquanto grelha, o que significa que pode obter bons resultados ao assar aves ou grandes peças de carne (pernas, carne de vaca assada, frango assado). Coloque o alimento no cesto de arame. Vire os alimentos durante a cozedura. Certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno micro-ondas antes de grelhar com eles. Não é necessário pré-aquecer a cavidade do forno micro-ondas.
		GRELHADOR TURBO COMBI	Esta função combina micro-ondas, grelhador e distribuição de ar. É útil para cozinhar e assar rapidamente alimentos, tais como aves, legumes recheados e batatas assadas. Coloque o alimento no cesto de arame ou no prato rotativo de vidro.

* *Para a Descongelação Rápida e todas as funções 6th Sense, o aparelho calcula automaticamente os parâmetros de cozedura para obter o melhor resultado possível, com base no peso e tipo dos alimentos indicados.*

TABELA DE COZEDURA										
ALIMENTO	FUNÇÃO	CATEGORIA	AÇÃO	TEMP.	PRÉ-AQUECI-MENTO	TEMPO	POTÊNCIA	GRELHADOR	ACESSÓRIOS (se disponíveis)	CONSELHOS
Maçãs assadas			COZI-NHAR				160-350	2		
Bebidas (100-500 g)		5	AQUECER							Destapar
Pão (pão de forma, bolas ou pãezinhos) 100 g-1 kg		5	DESCON-GELAR							O período de repouso melhora o resultado
Pão de forma			ASSAR	180-200	y	30-35			Tabuleiro para assar no cesto de arame	
Asas de frango (200-500 g)		4	CRISP						Prato Crisp	
Manteiga			DERRE-TER				350			
			MACIA				160			
Bolos			ASSAR	175		28-30	90			
Preparar estufado			COZI-NHAR				500			Tapar
Queijo			COZI-NHAR				500			
			MACIA				160			
Meio frango			COZI-NHAR				500-650	2		
Pernas de frango			COZI-NHAR				350-500	1		
Nuggets de frango (200-500 g)		4	CRISP						Prato Crisp	Untar o prato Crisp
Frango inteiro			COZI-NHAR	210-220	n	50-60			Tabuleiro no cesto de arame	
Chocolate			DERRE-TER				350			
Bolachas			ASSAR	170-180	y	10-12			Tabuleiro	
Prato raso (250-500 g)		1	AQUECER							Tapar
Pratos com ovos			COZI-NHAR				500			
Peixe (postas ou filetes)			COZI-NHAR				650			
		3	DESCON-GELAR							O período de repouso melhora o resultado
			GRELHA-DOR					1		
Peixe (assado)			COZI-NHAR				160-350	1		

ALIMENTO	FUNÇÃO	CATEGORIA	AÇÃO	TEMP.	PRÉ-AQUECI-MENTO	TEMPO	POTÊNCIA	GRELHADOR	ACESSÓRIOS (se disponíveis)	CONSELHOS
Douradinhos de peixe (200-500 g)		5	CRISP						Prato Crisp	Voltar quando solicitado
Peixe gratinado			COZI-NHAR				350-500	1		
Gratinado congelado			COZI-NHAR				160-350	1		
Lasanha congelada (250-500 g)		3	AQUECER							Tapar
Porção congelada (250-500 g)		2	AQUECER							
Legumes congelados (200-800 g)		3	COZI-NHAR							Tapar. Mexer quando solicitado
Crumble de fruta			COZI-NHAR				160-350	2		
Espetadas			GRELHA-DOR					2		
Hambúrgueres			GRELHA-DOR					1		
Gelados			MACIA				90			
Lasanha			COZI-NHAR				350-500	2		
Carne (carne picada, costeletas, bifes ou assados)			COZI-NHAR				750			
		1	DESCON-GELAR							O período de repouso melhora o resultado
Merengues			ASSAR	100-120	y	40-50			Tabuleiro	
Pizza, massa alta (200-500 g)		3	CRISP						Prato Crisp	
Pizza, massa fina (200-500 g)		2	CRISP						Prato Crisp	
Pipocas (100 g)		5	COZI-NHAR							Um saco de cada vez.
Batatas (batatas fritas) (200-500 g)		1	CRISP						Prato Crisp	Espalhe as batatas numa camada uniforme sobre o prato Crisp
Batatas (200-800 g)		2	COZI-NHAR							Cortar em pedaços uniformes. Adicionar 2-4 colheres de sopa de água. Tapar. Mexer quando solicitado

ALIMENTO	FUNÇÃO	CATEGORIA	AÇÃO	TEMP.	PRÉ-AQUECI-MENTO	TEMPO	POTÊNCIA	GRELHADOR	ACESSÓRIOS (se disponíveis)	CONSELHOS
Batatas (assadas)			COZI-NHAR				500-650	2		
Batatas (assadas) (200-1000 g)		1	COZI-NHAR							Voltar quando solicitado.
Aves (inteira, pedaços ou bifes)		2	DESCON-GELAR							O período de repouso melhora o resultado
Carne de vaca assada, média (1,3-1,5 kg)			COZI-NHAR	170-180	n	40-60			Tabuleiro no cesto de arame	
			COZI-NHAR	150-160	y	40-60			Tabuleiro no cesto de arame	Voltar a meio
Lombo assado (1,3-1,5 kg)			COZI-NHAR	160-170	n	70-80			Tabuleiro no cesto de arame	
			COZI-NHAR	150-160	y	70-80			Tabuleiro no cesto de arame	Voltar a meio
Pãezinhos			COZI-NHAR	210-220	y	10-12			Tabuleiro	
Salsichas			GRELHA-DOR					2		
Sopa (200-800 g)		4	AQUECER							Destapar
Pão de ló			ASSAR	170-180	n	30-40			Tabuleiro para bolos no cesto de arame	
Guisados			COZI-NHAR LENTA-MENTE				350			
Legumes			COZI-NHAR				750			
		4	DESCON-GELAR							O período de repouso melhora o resultado
Legumes (enlatados) (200-600 g)		4	COZI-NHAR							Deitar fora a maior parte do líquido. Tapar
Legumes (frescos)		2	COZI-NHAR							Cortar em pedaços uniformes. Adicionar 2-4 colheres de sopa de água. Tapar. Mexer quando solicitado
Legumes (recheados)			COZI-NHAR				350-500	2		

* *Os parâmetros de cozedura sugeridos são aproximados. A tabela de cozedura sugere as funções e os parâmetros ideais para obter os melhores resultados em todas as receitas. Os alimentos podem ser cozinhados de diferentes formas, consoante as preferências pessoais.*

RECEITAS TESTADAS

A comissão eletrotécnica internacional criou uma norma para efetuar testes comparativos do desempenho de aquecimento dos diferentes fornos micro-ondas. Recomendamos o seguinte para este aparelho.

TESTE	ALIMENTO	FUNÇÃO	PESO	TEMP.	PRÉ-AQUECI-MENTO	TEMPO	POTÊNCIA	ACESSÓRIOS (se disponíveis)
Em conformidade com IEC 60705								
12.3.1	Pudim		1000 g			12-13	650	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.227)
12.3.2	Pão de ló		475 g			5.30	650	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.827)
12.3.3	Rolo de carne		900 g			13-14	750	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.838)
12.3.4	Batatas gratinadas		1100 g	190		28-30	350	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.827)
12.3.5	Bolo		700 g	175		28-30	90	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.827)
12.3.6	Frango		1000 g	210		30-32	350	Recipiente para micro-ondas (Pyrex 3.827)
13.3	Carne a descongelar		500 g			10	160	
Em conformidade com IEC 60350								
8.4.1	Biscoitos				n	30-35		Tabuleiro*
8.4.2	Bolos pequenos				y	18-20		Tabuleiro*
8.5.1	Pão de ló sem gordura				n	33-35		Cesto de arame
8.5.2	Tarte de maçã				y	65-70		Cesto de arame

* *Caso os acessórios não estejam incluídos, podem ser adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica.*

UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES

Como efetuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica as melhores funções a utilizar para qualquer alimento. Os tempos de cozedura, quando indicados, começam a partir do momento em que o alimento é colocado na cavidade do forno micro-ondas, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As definições e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimentos e do tipo de acessórios utilizados. Cozinhe sempre os alimentos durante o tempo de cozedura mínimo indicado e verifique se ficam bem cozinhados.

Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (se fornecidos) a utilizar.

Película aderente e sacos

Retire fios ou laços de sacos de papel ou de plástico antes de os colocar na cavidade do forno micro-ondas.

A película aderente deve ser picada com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante a cozedura.

Líquidos

Os líquidos podem sobreaquecer além do ponto de ebulição, sem borbulhar. Isto pode levar a que os líquidos transbordem subitamente.

Para evitar esta situação:

1. Evite utilizar recipientes estreitos com gargalos apertados.
2. Mexa o líquido antes de colocar o recipiente na cavidade do forno micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.
3. Após aquecer, volte a mexer antes de remover cuidadosamente o recipiente do forno micro-ondas.

Cozinhar alimentos

Uma vez que as micro-ondas penetram nos alimentos até uma profundidade limitada, se tiver vários pedaços para cozinhar de uma só vez, disponha-os num círculo para obter mais pedaços exteriores.

Os pedaços pequenos cozinham mais rapidamente que os grandes. Corte os alimentos em pedaços de igual tamanho para uma cozedura uniforme.

A humidade evapora durante a cozedura no micro-ondas.
Colocar uma tampa para micro-ondas sobre o recipiente ajuda a reduzir a perda de humidade.

A maioria dos alimentos continua a cozinhar após o micro-ondas ter terminado a sua cozedura. Por isso, permita sempre um período de repouso para concluir a cozedura.

Normalmente, é necessário mexer os alimentos durante a cozedura no micro-ondas. Ao mexer, traga as porções cozinhadas das extremidades exteriores para o centro e as porções menos cozinhadas para o exterior.

Coloque fatias de carne finas umas por cima das outras ou interlace-as. Fatias mais grossas, tais como rolo de carne e salsichas, têm de ser colocadas perto umas das outras.

Comida para bebé

Depois de aquecer comida ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir.

Isto permite assegurar que o calor é bem distribuído e evitar o risco de escaldões ou queimaduras.

Certifique-se de que a tampa e a tetina foram retiradas antes de aquecer.

Alimentos congelados

Para melhores resultados, recomendamos a descongelação diretamente no prato rotativo de vidro. Se necessário, é possível utilizar um recipiente de plástico fino que seja adequado para micro-ondas.

Alimentos cozidos, guisados e molhos de carne descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelação.

Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza é a única operação de manutenção normalmente necessária.

A falta de limpeza do aparelho poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e provocar situações perigosas.

Conselhos

Não utilize esfregões de metal abrasivos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões de palha de aço, panos ásperos, etc., pois poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interior e exterior do aparelho.

Utilize uma esponja com um detergente suave ou folhas de rolo de cozinha com limpa vidros.

Aplique o limpa vidros numa folha de rolo de cozinha.

Não aponte o spray diretamente para o aparelho.

Em intervalos regulares, especialmente se ocorrerem derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte e limpe a base do aparelho.

NOTA: *este aparelho foi concebido para funcionar com o prato rotativo no respetivo lugar. Não utilize o aparelho quando o prato rotativo for retirado para limpeza.*

Resistência do grelhador

A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza, já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas o teto situado por cima da resistência poderá necessitar de ser limpo regularmente.

Utilize água morna, detergente e uma esponja para limpar. Se o grelhador não for utilizado regularmente, deve ser ligado todos os meses durante 10 minutos.

Interior do forno micro-ondas

Utilize um detergente suave, água e um pano macio para limpar as superfícies internas, as partes dianteira e traseira da porta e o respetivo fecho.

Não permita a acumulação de gordura ou restos de alimentos em redor da porta.

Para a sujidade difícil, ferva uma chávena de água no forno micro-ondas durante 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer a sujidade.

Os odores na cavidade do forno micro-ondas podem ser eliminados adicionando sumo de limão a uma chávena com água, colocando-a no prato rotativo e fervendo durante alguns minutos.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Acessórios

Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a utilização e segure neles com luvas adequadas para fornos, caso ainda estejam quentes.

Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou uma esponja.

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho não funciona

- O suporte do prato rotativo está na respetiva posição.
- A porta está bem fechada.
- Verifique os fusíveis e certifique-se de que há energia elétrica em sua casa.
- Verifique se o aparelho possui uma boa ventilação. Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o aparelho.
- Abra e volte a fechar a porta antes de tentar novamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica. Aguarde 10 minutos antes de ligar e tentar novamente.

O programador eletrónico não funciona

Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo.

Neste caso, indique o número após a letra "F".

SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

Se o problema persistir após as verificações anteriores terem sido efetuadas, contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;
- o numero da assistência (é o numero que se encontra após a palavra "Service" na chapa das características), na extremidade direita da cavidade do aparelho (visível com a porta aberta).

SERVICE 0000 000 00000

O número da assistência também está indicado no manual de garantia.

- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

NOTA: se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço de Assistência Técnica** autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Antes de o eliminar, corte os cabos de alimentação para que o aparelho não possa ser ligado à corrente elétrica.

- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

LINGUE
ES PÁGINA 1
PT PÁGINA 23
IT PAGINA 45
EL ΣΕΛΙΔΑ 67

SOMMARIO

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA .. 46
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ 49
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE 49

INSTALLAZIONE 50
MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO 50
PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO 50
DOPO IL COLLEGAMENTO 50

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 51
ACCESSORI 51

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI 52
MANOPOLA E TASTI A SFIORAMENTO 52
PARTE SINISTRA DEL DISPLAY 52
PARTE DESTRA DEL DISPLAY 52
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO 53
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO 53
AVVIO RAPIDO 53
SOSPENSIONE/RIPRESA/RIAVVIO DELLA COTTURA 53
RAFFREDDAMENTO 54
SELEZIONE DELLE FUNZIONI 54
SELEZIONE DELLA CATEGORIA DI ALIMENTI 54
SELEZIONE DEL PESO 55
GIRARE GLI ALIMENTI 55
SELEZIONE DELLA POTENZA DEL GRILL 55
SELEZIONE DELLA TEMPERATURA 55
SELEZIONE DELLA POTENZA DELLE MICROONDE 56
SELEZIONE DELLA DURATA 56
PRERISCALDAMENTO RAPIDO 56
BLOCCO DEI TASTI 56

DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI 57

TABELLA DI COTTURA 59

RICETTE TESTATE 62

CONSIGLI D'USO E SUGGERIMENTI 63

PULIZIA E MANUTENZIONE 64

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI 65

SERVIZIO DI ASSISTENZA 65

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI 65

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: www.whirlpool.eu

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

PERICOLO **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

AVVERTENZA **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.

- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di locali o l'uso all'aperto). Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio è realizzato per l'installazione a incasso. Non utilizzarlo in installazione libera.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione dell'apparecchio, a meno che non agiscano sotto la sorveglianza di un adulto.
- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio, perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.
- Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.
- Usare solo recipienti adatti all'uso in forni a microonde.

- Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
- Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.
- Dopo aver riscaldato alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in un contenitore per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.
  Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.
- Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Esiste perciò il rischio che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).
- Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse incendiarsi o se si nota del fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Scollegare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.
- Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
- La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di apparecchio è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
- Non rimuovere nessun pannello di copertura. Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.
- Gli interventi di assistenza devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati. È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo forno, destinato al contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, fabbricato e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successive modifiche) e ai requisiti di protezione della direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CE.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento del materiale da imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♲). Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno a microonde solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnere l'apparecchio 10/15 minuti prima del tempo di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche se l'apparecchio è spento.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici generici, ma deve essere conferito presso un punto di raccolta attrezzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

INSTALLAZIONE

Dopo avere disimballato l'apparecchio, accertarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto e che lo sportello si chiuda perfettamente.

In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere l'apparecchio dalla base in polistirolo soltanto al momento dell'installazione.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio, leggere attentamente le raccomandazioni per la sicurezza alle pagine 46, 47, 48 e 49.

Durante l'installazione, seguire le istruzioni di montaggio riportate a pag. I.

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.

Non rimuovere il pannello di protezione che si trova sulla parete laterale interna del forno a microonde. Questo pannello impedisce che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nei canali di diffusione delle microonde.

Vuotare completamente il forno prima di procedere all'installazione.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno a microonde si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno a microonde e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Si potrebbero creare rischi di scosse elettriche, d'incendio o altre situazioni pericolose.

Se il cavo di alimentazione risultasse troppo corto, rivolgersi a un elettricista o a un tecnico di assistenza qualificato per fare installare una presa vicino all'apparecchio.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.

Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

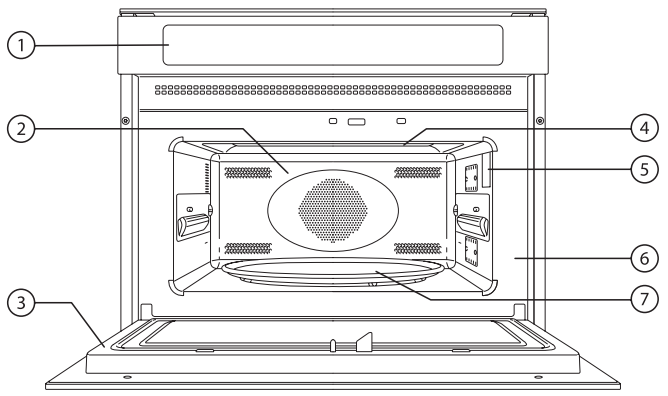
DOPO IL COLLEGAMENTO

Il forno a microonde può funzionare solo se lo sportello è chiuso correttamente.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Il fabbricante non risponderà di eventuali danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1. Pannello comandi
2. Cavità
3. Sportello
4. Resistenza superiore
5. Lampadina
6. Targhetta matricola (da non rimuovere)
7. Piatto rotante in vetro

ACCESSORI

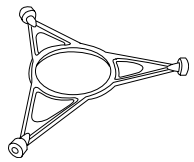


Fig. A

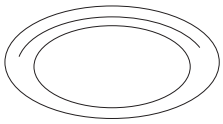


Fig. B

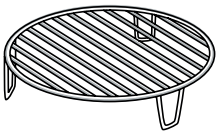


Fig. C

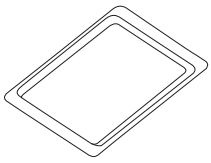


Fig. D

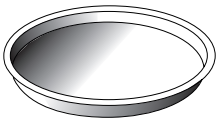


Fig. E

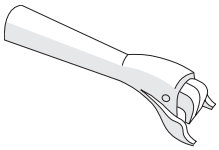


Fig. F

A. Supporto del piatto rotante.
Da usare solo con il piatto rotante in vetro.

B. Piatto rotante in vetro.
Da utilizzare in tutti i cicli di cottura.
Appoggiarlo sull'apposito supporto.

C. Griglia metallica.
Per cicli di cottura in modalità termoventilata.

D. Teglia (solo alcuni modelli).
Da non usare mai per la cottura a microonde.

E. Piatto crisp (solo alcuni modelli).
Usare il piatto rotante in vetro come supporto.

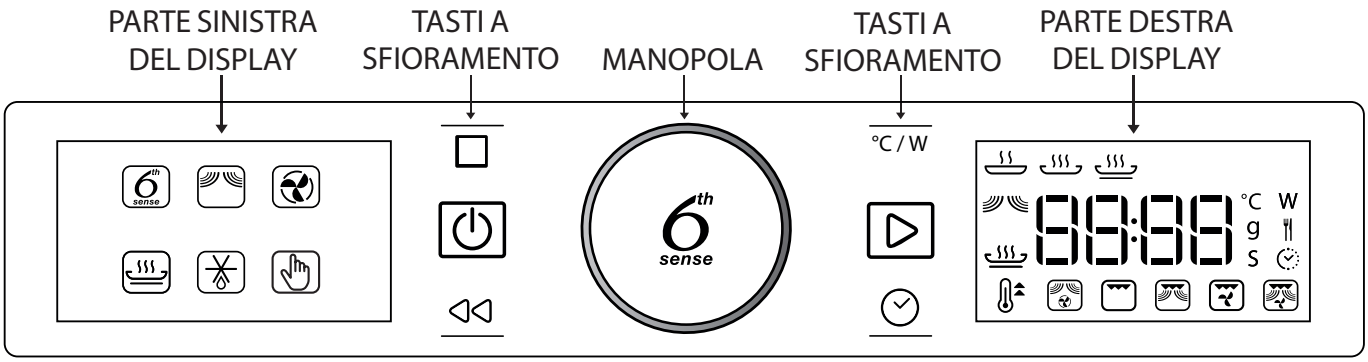
F. Maniglia crisp (solo alcuni modelli).
Per rimuovere il piatto crisp caldo dal forno.

Il numero e il tipo degli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

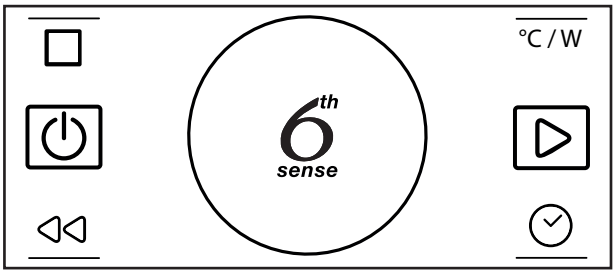
ACCESSORI NON IN DOTAZIONE
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

NOTA: *tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.*

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

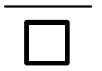


MANOPOLA E TASTI A SFIORAMENTO



MANOPOLA DI SELEZIONE
Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura.

TASTO 6TH SENSE
Permette di selezionare, impostare, visualizzare e confermare funzioni o parametri e di avviare i programmi di cottura.



PAUSA – Per sospendere un ciclo di cottura.

°C / W

POTENZA – Per regolare la temperatura, la potenza del grill o l'intensità delle microonde.

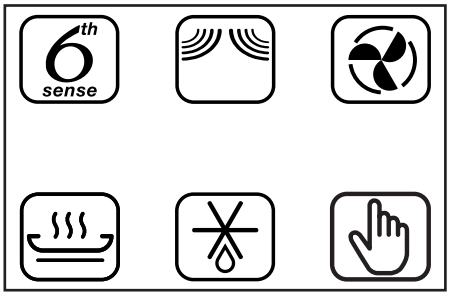
ON/OFF – Per accendere e spegnere l'apparecchio.

AVVIO – Per avviare le funzioni di cottura.

INDIETRO – Per tornare alla schermata precedente.

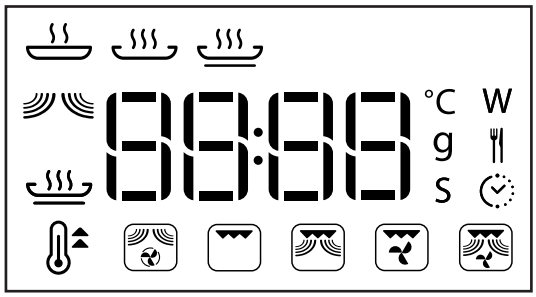
OROLOGIO – Per regolare l'orologio e impostare la durata del ciclo di cottura.

PARTE SINISTRA DEL DISPLAY



Questa parte del display contiene le principali funzioni di cottura.
Le funzioni selezionabili appaiono più luminose.
I simboli indicano le funzioni di cottura disponibili. Per una descrizione completa, vedere la tabella a pag. 13.

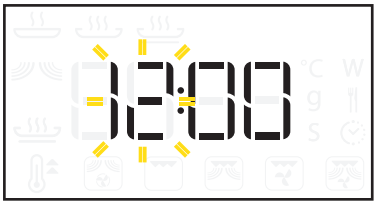
PARTE DESTRA DEL DISPLAY



Questa parte del display contiene l'orologio e i simboli delle funzioni di cottura 6th Sense e manuali ; può essere utilizzata per regolare i parametri di cottura.

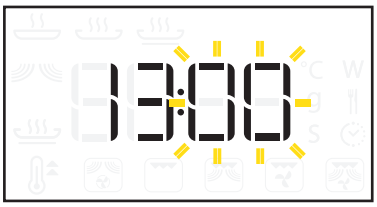
1.1 IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Alla prima accensione dell'apparecchio è necessario impostare l'orologio.



Ruotare per impostare le ore.

Premere per confermare.



Ruotare per impostare i minuti.

Premere per confermare.

NOTA: *per cambiare l'ora in un momento successivo, con l'apparecchio spento, premere per almeno un secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.*

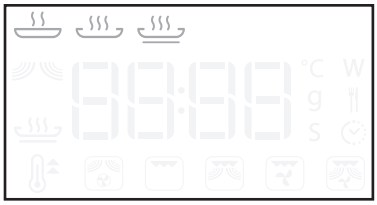
Dopo un'interruzione della rete elettrica, l'orologio dovrà essere reimpostato.

1.2 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Quando l'apparecchio è spento, è visualizzato solo l'orologio (in modalità 24 ore).

Premere per almeno 1 secondo per accendere l'apparecchio.

Quando l'apparecchio è acceso, entrambe le parti del display sono attive. La manopola e i tasti a sfioramento sono tutti operativi.



NOTA: *il tasto produce sempre la fine del ciclo di cottura in corso e lo spegnimento dell'apparecchio.*

2 AVVIO RAPIDO

È possibile escludere la procedura guidata di selezione della modalità e avviare immediatamente un ciclo di cottura usando la massima potenza delle microonde (900 W) e la durata predefinita di 30 secondi.

Introdurre la pietanza nel forno a microonde e chiudere lo sportello.

Premere per avviare.

NOTA: *questa funzione è disponibile solo se l'apparecchio è spento.*

Ad ogni pressione del tasto , la durata di cottura aumenta di 30 secondi.

Durante il ciclo di cottura è sempre possibile cambiare le impostazioni predefinite. Vedere le sezioni 7.3 e 8.

Accessori non consentiti per questa funzione: griglia metallica, teglia, piatto crisp.

3 SOSPENSIONE/RIPRESA/RIAVVIO DELLA COTTURA

SOSPENSIONE DELLA COTTURA

Premere per mettere in pausa il ciclo di cottura. La cottura può anche essere sospesa se occorre aprire lo sportello per controllare, mescolare o girare l'alimento. Le impostazioni saranno mantenute per 10 minuti.

RIPRESA DELLA COTTURA

Premere per riprendere la cottura dopo una pausa.

FINE COTTURA

Allo scadere del tempo di cottura, la parte destra del display mostra l'indicazione "End" (Fine) e viene emesso un segnale acustico.

Premere o aprire lo sportello per interrompere il segnale.

RIAVVIO DELLA COTTURA

Quando sul display compare l'indicazione "End", è possibile premere per prolungare la cottura di 30 secondi. Ad ogni pressione del tasto, il tempo di cottura viene prolungato di 30 secondi.

NOTA: *se si apre e si chiude lo sportello al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate solo per 60 secondi.*

4 RAFFREDDAMENTO

Al termine di una funzione, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento.

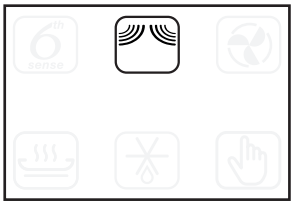
La parte destra del display mostra l'indicazione "Cool On" (Raffreddamento).

Alla fine di questa procedura, l'apparecchio si spegne automaticamente.

NOTA: *la procedura di raffreddamento può essere interrotta aprendo lo sportello e, all'occorrenza, può essere riattivata richiudendo lo sportello.*

5 SELEZIONE DELLE FUNZIONI

È possibile scegliere tra sei funzioni principali e i relativi cicli di cottura. Per una descrizione completa, vedere la tabella a pagg. 13 e 20.



Ruotare per selezionare una funzione principale nella parte sinistra del display.

Premere per confermare la selezione.

Selezionando le funzioni di cottura speciali 6th Sense o le funzioni manuali sarà possibile accedere alle relative opzioni nella parte destra del display.

Ruotare per selezionare la funzione desiderata nella parte destra del display.

Premere per confermare.

NOTA: *l'apparecchio tiene in memoria l'ultima funzione selezionata.*

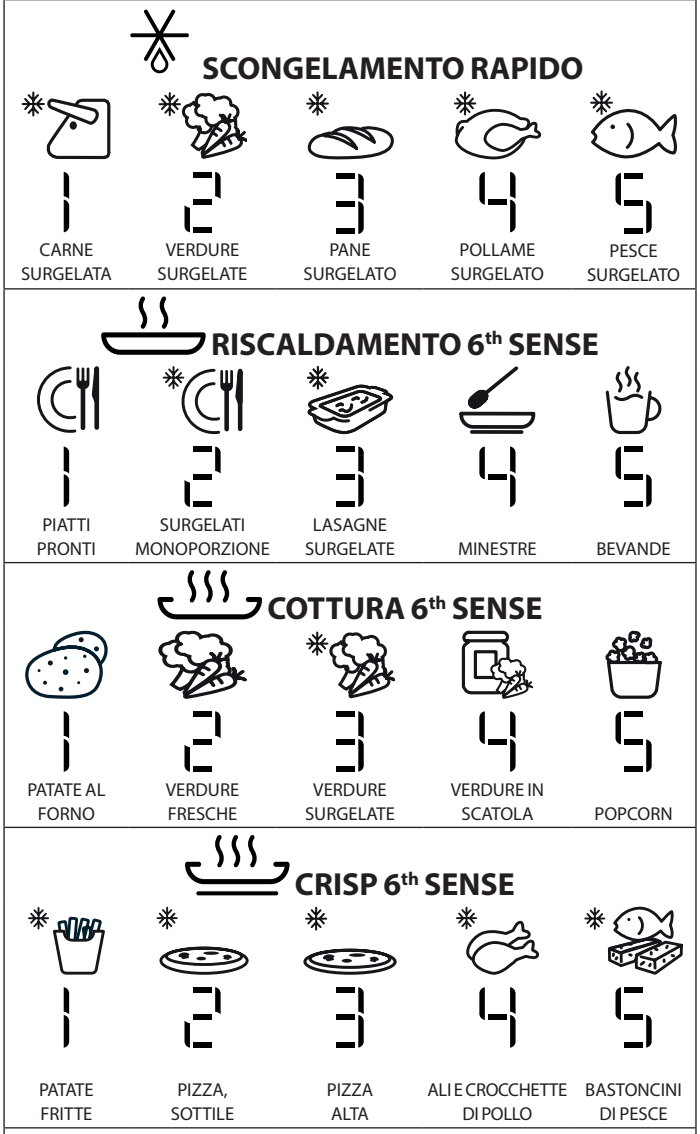
6 SELEZIONE DELLA CATEGORIA DI ALIMENTI

Per ottenere risultati ottimali con le funzioni Scongelamento rapido e 6th Sense è necessario indicare la categoria di alimenti.

Accedere alla funzione desiderata: dopo avere selezionato la funzione richiesta, viene visualizzato il simbolo della categoria di alimenti e l'indicazione della categoria lampeggia nella parte destra del display.

Ruotare per scegliere la categoria di alimenti (vedere le tabelle qui sotto).

Premere per confermare e proseguire nella procedura guidata con la selezione del peso degli alimenti (vedere la sezione 6.1).



NOTA: *se gli alimenti non compaiono nella tabella, o se il peso è diverso da quello consigliato, scegliere la funzione di cottura a microonde o una funzione manuale .*

6.1 SELEZIONE DEL PESO

Per facilitare la cottura, le funzioni 6th Sense e Scongelamento rapido richiedono l'impostazione del peso degli alimenti. L'apparecchio calcola automaticamente la potenza e la durata di cottura ideali per ogni categoria di alimenti.

Sul display compare il valore predefinito e l'indicazione "g" lampeggia.

Ruotare per selezionare il peso tra i valori preimpostati.

Premere per confermare e avviare la funzione.

6.2 GIRARE GLI ALIMENTI

Quando si utilizzano alcune funzioni 6th Sense o la funzione Scongelamento rapido, è possibile che l'apparecchio si fermi (in base alla categoria di alimenti e al peso selezionati) e chieda di girare gli alimenti.

Aprire lo sportello e girare l'alimento.
Chiudere lo sportello.

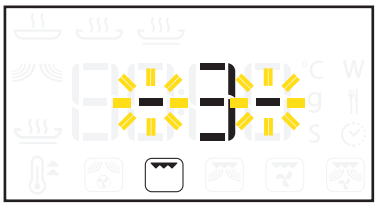
Premere per riavviare il ciclo di cottura.

NOTA: *in modalità Scongelamento rapido, se l'alimento non viene girato l'apparecchio si riavvia automaticamente dopo due minuti. In questo caso, tuttavia, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.*

7.1 SELEZIONE DELLA POTENZA DEL GRILL

È possibile selezionare la potenza del grill per le funzioni di cottura Grill, Grill Combinato, Turbo Grill e Turbo Grill Combinato. Sono disponibili 3 livelli di potenza per il grill: 1 (basso), 2 (medio), 3 (alto).

Il valore predefinito è visualizzato tra due simboli "- -" lampeggianti.



Ruotare per impostare la potenza del grill desiderata.

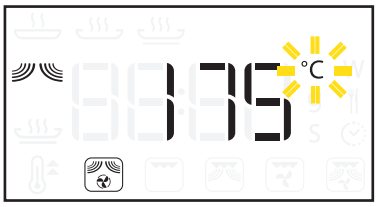
Premere per confermare e proseguire con la procedura guidata, oppure premere per avviare subito la funzione.

NOTA: *la potenza del grill può anche essere regolata premendo °C/W durante un ciclo di cottura.*

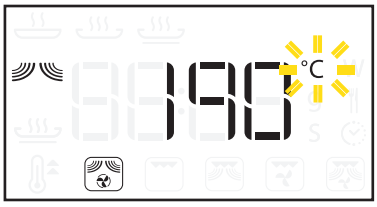
7.2 SELEZIONE DELLA TEMPERATURA

È possibile regolare la temperatura per tutti i cicli di cottura che lo consentono (Preriscaldamento rapido, Termoventilato, Termoventilato Combinato).

Sul display compare il valore predefinito e l'icona °C/°F lampeggia.



Ruotare per impostare la temperatura desiderata.



Premere per confermare e proseguire con la procedura guidata, oppure premere per avviare subito la funzione.

NOTA: *la temperatura può anche essere regolata premendo °C/W durante un ciclo di cottura.*

7.3 SELEZIONE DELLA POTENZA DELLE MICROONDE

È possibile regolare il livello di potenza per tutti i cicli di cottura che lo consentano (Microonde , Grill Combinato , Turbo Grill Combinato , Termoventilato Combinato).

Sul display compare il valore predefinito e il simbolo "W" lampeggia.

Ruotare per impostare la potenza desiderata.

Premere per confermare e proseguire con la procedura guidata, oppure premere per avviare subito la funzione.

NOTA: *la potenza delle microonde può anche essere regolata premendo °C/W durante un ciclo di cottura.*

8 SELEZIONE DELLA DURATA

È possibile impostare la durata del ciclo di cottura, ad eccezione delle funzioni 6th Sense e della funzione Preriscaldamento rapido .

Sul display compare il valore predefinito e il simbolo lampeggia.

Ruotare per impostare la durata.

Premere o per confermare e avviare il ciclo di cottura.

NOTA: *la durata può anche essere regolata ruotando durante un ciclo di cottura.*

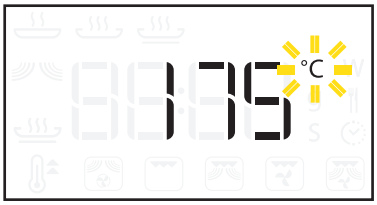
Ad ogni pressione del tasto , la durata di cottura aumenta di 30 secondi.

9 PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Questa funzione permette di preriscaldare rapidamente il forno. Per la descrizione completa, vedere a pagina 15.

Selezionare l'icona corrispondente nella parte destra del display.

Premere per confermare.



Ruotare per impostare la temperatura desiderata.

Premere o per avviare il preriscaldamento rapido.

Un segnale acustico indicherà che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata.

Non introdurre pietanze nel forno prima del termine del preriscaldamento rapido.

10 BLOCCO DEI TASTI

È possibile bloccare i tasti del pannello comandi.

Premere per almeno 5 secondi.

Per disattivare il blocco.

Premere per almeno 5 secondi.

NOTA: *per ragioni di sicurezza, l'apparecchio può sempre essere spento durante un ciclo di cottura premendo .*

DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

Funzioni tradizionali		**MICROONDE**	La funzione Microonde permette di cuocere o riscaldare rapidamente alimenti e bevande.
		TERMOVENTILATO	Questa funzione permette di utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno. Il ciclo di cottura è uguale a quello di un forno tradizionale. Può essere usato per cuocere meringhe, biscotti, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne. Appoggiare gli alimenti sulla griglia metallica per consentire un'adeguata circolazione dell'aria. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia (se disponibile).
		FUNZIONE CRISP	Questa esclusiva funzione di Whirlpool permette di dorare perfettamente gli alimenti sia sopra che sotto. Usando le funzioni Microonde e Grill, il piatto crisp raggiunge rapidamente la temperatura ideale perché l'alimento risulti ben dorato e croccante. Questa funzione è indicata per riscaldare o cuocere pizze o altri cibi a pasta morbida. Può anche essere usata per cuocere bacon e uova, salsicce, patate, patatine fritte, hamburger e altre carni senza l'aggiunta di olio (o con una quantità d'olio estremamente limitata). Questa funzione richiede l'uso del piatto crisp in dotazione, che dovrà essere appoggiato al centro del piatto rotante in vetro. Per estrarre il piatto crisp caldo, usare guanti da forno o servirsi dell'apposito manico in dotazione.
		SCONGELAMENTO RAPIDO	Questa funzione permette di scongelare velocemente in modo automatico* carne, pollame, pesce, verdure e pane. La funzione Scongelamento rapido può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg. Durante il processo di scongelamento, l'apparecchio si ferma e chiede di girare gli alimenti. Disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro. Alcuni minuti di riposo al termine del ciclo di scongelamento migliorano sempre il risultato. 1 CARNE SURGELATA; 2 VERDURE SURGELATE; 3 PANE SURGELATO; 4 POLLAME SURGELATO; 5 PESCE SURGELATO
Funzioni 6th Sense		**RISCALDAMENTO 6th Sense**	Grazie alla tecnologia 6th Sense, questa funzione permette di riscaldare automaticamente* le pietanze. Questa funzione è indicata per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Un tempo di riposo al termine del ciclo migliora sempre il risultato, in particolare con gli alimenti surgelati. Quando si utilizza questa funzione è sempre consigliabile coprire gli alimenti, ad eccezione delle minestre. Disporre gli alimenti in un recipiente adatto alla cottura in forno e resistente alle microonde. 1 PIATTI PRONTI; 2 SURGELATI MONOPORZIONE; 3 LASAGNE SURGELATE; 4 MINESTRE; 5 BEVANDE
		COTTURA 6th SENSE	Grazie alla tecnologia 6th Sense, questa funzione permette di cuocere automaticamente* le pietanze. Disporre gli alimenti in un recipiente adatto alla cottura in forno e resistente alle microonde. 1 PATATE AL FORNO; 2 VERDURE FRESCHE; 3 VERDURE SURGELATE; 4 VERDURE IN SCATOLA; 5 POPCORN

Funzioni 6th Sense		CRISP 6th Sense	Grazie alla tecnologia 6th Sense, questa funzione permette di cuocere automaticamente* le pietanze con una perfetta doratura sia sopra che sotto. Disporre gli alimenti sul piatto crisp. 1 PATATE FRITTE 2 PIZZA, SOTTILE 3 PIZZA ALTA 4 ALI E CROCCHETTE DI POLLO 5 BASTONCINI DI PESCE
Funzioni manuali		PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Questa funzione permette di preriscaldare rapidamente la cavità del forno a microonde prima del ciclo di cottura. Prima di introdurre gli alimenti, attendere la fine del preriscaldamento. Al termine della fase di preriscaldamento sarà emesso un segnale acustico. Se non saranno eseguite altre operazioni, l'apparecchio manterrà la temperatura costante per 20 minuti e quindi si spegnerà.
		TERMOVENTILATO COMBINATO	Questa funzione combina la funzione a microonde con la cottura termoventilata, consentendo di cuocere velocemente pietanze al forno. È indicata per cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti pronti surgelati, torte tipo pan di Spagna, biscotti, pesce e dolci. Appoggiare sempre gli alimenti sulla griglia metallica per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.
		GRILL	Questa funzione permette di dorare le pietanze, creando un effetto grigliato o una croccante gratinatura. È indicata per toast al formaggio, panini caldi, crocchette di patate, salsicce e verdure. Disporre gli alimenti sulla griglia. Girare gli alimenti durante il ciclo di cottura. Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti al livello di potenza -3-.
		GRILL COMBINATO	Questa funzione combina le microonde con il riscaldamento del grill, consentendo di cuocere e gratinare rapidamente le pietanze. È indicata per lasagne, pesce e patate gratinate. Disporre gli alimenti sulla griglia metallica o sul piatto rotante in vetro. La potenza massima delle microonde consentita per l'uso di questa funzione è limitata al livello impostato in fabbrica.
		TURBO GRILL	Questa funzione distribuisce l'aria calda all'interno del forno con il grill in funzione, permettendo di ottenere risultati ottimali nella cottura di pollame arrosto o di tagli di carne piuttosto grandi (cosciotti, roast beef, pollame). Disporre gli alimenti sulla griglia metallica. Girare gli alimenti durante la cottura. Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei alla cottura in forno. Non è necessario preriscaldare il forno.
		TURBO GRILL COMBINATO	Questa funzione combina l'azione delle microonde, del grill e della distribuzione dell'aria. È indicata per cuocere velocemente pollame arrosto, verdure ripiene e patate al forno. Disporre gli alimenti sulla griglia metallica o sul piatto rotante in vetro.

* *Per la funzione Scongelamento rapido e tutte le funzioni 6th Sense, l'apparecchio calcola automaticamente i parametri di cottura in base al peso e alla categoria di alimenti per ottenere il miglior risultato possibile.*

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	FUNZIONE	CATEGORIA	AZIONE	TEMP.	PRERISC.	TEMPO	POTENZA	GRILL	ACCESSORI (se disponibili)	CONSIGLI
Mele al forno			COTTURA				160-350	2		
Bevande (100-500 g)		5	RISCALD.							Non coprire il recipiente
Pane (pagnotte o panini) 100 g-1 kg		5	SCONG.							Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato
Pagnotta			COTTURA	180-200	sì	30-35			Teglia su griglia	
Alette di pollo (200-500 g)		4	CRISP						Piatto crisp	
Burro			SCIOG.				350			
			AMMORB.				160			
Dolci			COTTURA	175		28-30	90			
Sformati			COTTURA				500			Coprire il recipiente
Formaggio			COTTURA				500			
			AMMORB.				160			
Mezzo pollo			COTTURA				500-650	2		
Cosce di pollo			COTTURA				350-500	1		
Crocchette di pollo (200-500 g)		4	CRISP						Piatto crisp	Ungere leggermente il piatto crisp
Pollo intero			COTTURA	210-220	no	50-60			Piatto su griglia metallica	
Cioccolato			SCIOG.				350			
Biscotti			COTTURA	170-180	sì	10-12			Teglia	
Piatti pronti (250-500 g)		1	RISCALD.							Coprire il recipiente
Piatti a base di uova			COTTURA				500			
Pesce (tranci o filetti)			COTTURA				650			
		3	SCONG.							Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato
			GRILL					1		
Pesce (al forno)			COTTURA				160-350	1		
Bastoncini di pesce (200-500 g)		5	CRISP						Piatto crisp	Girare l'alimento quando richiesto
Pesce arrosto			COTTURA				350-500	1		

ALIMENTO	FUNZIONE	CATEGORIA	AZIONE	TEMP.	PRERISC.	TEMPO	POTENZA	GRILL	ACCESSORI (se disponibili)	CONSIGLI
Gratin surgelati			COTTURA				160-350	1		
Lasagne surgelate (250-500 g)		3	RISCALD.							Coprire il recipiente
Surgelati monoporzione (250-500 g)		2	RISCALD.							
Verdure surgelate (200-800 g)		3	COTTURA							Coprire il recipiente. Mescolare quando richiesto
Crumble alla frutta			COTTURA				160-350	2		
Spiedini			GRILL					2		
Hamburger			GRILL					1		
Gelati			AMMORB.				90			
Lasagne			COTTURA				350-500	2		
Carne (carne macinata, braciole, bistecche o arrosti)			COTTURA				750			
		1	SCONG.							Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato
Meringhe			COTTURA	100-120	sì	40-50			Teglia	
Pizza alta (200-500 g)		3	CRISP						Piatto crisp	
Pizza crosta sottile (200-500 g)		2	CRISP						Piatto crisp	
Popcorn (100 g)		5	COTTURA							Preparare un sacchetto alla volta.
Patatine fritte (200-500 g)		1	CRISP						Piatto crisp	Distribuire le patatine in uno strato uniforme sul piatto crisp
Patate (200-800 g)		2	COTTURA							Tagliare a tocchetti di misura simile. Aggiungere 2-4 cucchiai d'acqua. Coprire il recipiente. Mescolare quando richiesto
Patate (arrosto)			COTTURA				500-650	2		
Patate (al forno) (200-1000 g)		1	COTTURA							Girare quando richiesto.
Pollame (intero, a pezzi o a filetti)		2	SCONG.							Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato

ALIMENTO	FUNZIONE	CATEGORIA	AZIONE	TEMP.	PRERISC.	TEMPO	POTENZA	GRILL	ACCESSORI (se disponibili)	CONSIGLI
Roast beef, medio (1,3-1,5 kg)			COTTURA	170-180	no	40-60			Piatto su griglia metallica	
			COTTURA	150-160	sì	40-60			Piatto su griglia metallica	Girare a metà cottura
Arrosto di maiale (1,3-1,5 kg)			COTTURA	160-170	no	70-80			Piatto su griglia metallica	
			COTTURA	150-160	sì	70-80			Piatto su griglia metallica	Girare a metà cottura
Panini			COTTURA	210-220	sì	10-12			Teglia	
Salsicce			GRILL					2		
Minestre (200-800 g)		4	RISCALD.							Non coprire il recipiente
Torta tipo pan di Spagna			COTTURA	170-180	no	30-40			Tortiera su griglia metallica	
Stufati			BRASAT.				350			
Verdure			COTTURA				750			
		4	SCONG.							Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato
Verdure (in scatola) (200-600 g)		4	COTTURA							Eliminare la maggior parte del liquido. Coprire il recipiente
Verdure (fresche)		2	COTTURA							Tagliare a tocchetti di misura simile. Aggiungere 2-4 cucchiai d'acqua. Coprire il recipiente. Mescolare quando richiesto
Verdure (ripiene)			COTTURA				350-500	2		

* *I parametri di cottura consigliati sono indicativi. La tabella di cottura suggerisce le funzioni e i parametri di cottura ottimali per ottenere i migliori risultati con i diversi tipi di ricette. Gli alimenti possono essere cucinati in modi differenti a seconda delle preferenze personali.*

RICETTE TESTATE

La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo apparecchio si raccomanda quanto segue.

PROVA	ALIMENTO	FUNZIONE	PESO	TEMP.	PRERISC.	TEMPO	POTENZA	ACCESSORI (se disponibili)
In conformità alla norma IEC 60705								
12.3.1	Crema pasticcera		1000 g			12-13	650	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.227)
12.3.2	Torta tipo pan di Spagna		475 g			5.30	650	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
12.3.3	Polpettone		900 g			13-14	750	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.838)
12.3.4	Patate gratinate		1100 g	190		28-30	350	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
12.3.5	Dolci		700 g	175		28-30	90	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
12.3.6	Pollo		1000 g	210		30-32	350	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
13.3	Scongelamento carne		500 g			10	160	
In conformità alla norma IEC 60350								
8.4.1	Biscotti di pastafrolla				no	30-35		Teglia*
8.4.2	Tortine e pasticcini				sì	18-20		Teglia*
8.5.1	Pan di spagna senza grassi				no	33-35		Griglia metallica
8.5.2	Torta di mele				sì	65-70		Griglia metallica

* *Gli accessori non in dotazione possono essere acquistati presso il Servizio Assistenza.*

CONSIGLI D'USO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica le funzioni più indicate per i diversi tipi di alimenti. I tempi di cottura, se indicati, si riferiscono al ciclo di cottura degli alimenti nel forno, esclusa la fase di preriscaldamento (ove richiesto).

I parametri e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessori utilizzati. Usare sempre il tempo minimo indicato e verificare che la cottura sia completa.

Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori (se disponibili).

Pellicole e confezioni

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

Liquidi

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti.

Per prevenire questa eventualità:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

Cottura degli alimenti

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi. Per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

L'umidità evapora durante la cottura a microonde. L'uso di un coperchio resistente alle microonde può ridurre la perdita di umidità.

Dopo la cottura a microonde, la maggior parte degli alimenti continua a cuocere per un certo tempo. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Durante la cottura a microonde è spesso consigliabile mescolare gli alimenti. Questo consente di portare le parti esterne più cotte verso il centro e viceversa.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate. Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.

Alimenti per neonati

Quando si riscaldano alimenti per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.

Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.

Alimenti surgelati

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto.

Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Consigli

Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti abrasivi, panni ruvidi, ecc. che possano danneggiare il pannello comandi o le superfici interne ed esterne dell'apparecchio.

Usare una spugnetta con un detergente blando o un panno carta con un detergente spray per vetri.

Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.

Non spruzzare il prodotto direttamente sull'apparecchio.

Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti di liquidi, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base dell'apparecchio.

NOTA: *questo apparecchio è progettato per operare con il piatto rotante inserito. Non azionare l'apparecchio quando il piatto rotante è stato rimosso per la pulizia.*

Grill

Il grill non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente.

Si consiglia a tale scopo di utilizzare una spugnetta con acqua calda e detersivo. Se il grill non viene usato regolarmente, si consiglia di attivarlo per 10 minuti al mese.

Interno del forno a microonde

Usare un panno morbido con acqua e un detergente blando per pulire le superfici interne, le parti interna ed esterna dello sportello e l'apertura del forno.

Non lasciare che si accumulino depositi di grasso o residui di cibo attorno allo sportello.

Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Per eliminare gli odori all'interno del forno, versare del succo di limone in un bicchiere d'acqua, appoggiarlo sul piatto rotante e far bollire per alcuni minuti.

Non usare apparecchi di pulizia a vapore.

Accessori

Immergere gli accessori in acqua e detersivo per piatti subito dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.

I residui di cibo possono essere eliminati facilmente con una spazzola o una spugna.

Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

L'apparecchio non funziona

- Controllare che il supporto del piatto rotante sia inserito.
- Verificare che lo sportello si chiuda correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente. Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere 10 minuti, quindi ricollegare il forno e riprovare.

Il programmatore elettronico non funziona

Se sul display compare una “F” seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell’apparecchio;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola “Service” sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità dell’apparecchio (visibile a sportello aperto).

SERVICE 0000 000 00000

Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia.

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

NOTA: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare il forno seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di procedere alla rottamazione, tagliare il cavo di alimentazione per impedire che venga collegato alla rete elettrica.

- Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

ΓΛΩΣΣΕΣ
ES PÁGINA 1
PT PÁGINA 23
IT PAGINA 45
EL ΣΕΛΙΔΑ 67

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ .. 68

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ 71

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ 71

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 72

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 72

ΠΡΙΝ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ 72

ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 72

Η ΣΥΣΚΕΥΗ 73

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ 73

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ 74

ΚΟΥΜΠΙΑ ΚΑΙ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ 74

ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ 74

ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ 74

ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ 75

ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ (ON/OFF) 75

ΓΡΗΓΟΡΟ ΑΝΑΜΜΑ 75

ΠΑΥΣΗ/ΣΥΝΕΧΙΣΗ/ΕΠΑΝΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 75

ΚΡΥΩΜΑ 76

ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 76

ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 76

ΡΥΘΜΙΣΗ ΒΑΡΟΥΣ 77

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΦΑΓΗΤΟΥ 77

ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΓΚΡΙΛ 77

ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ 77

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ 78

ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ 78

ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ 78

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ 78

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ 79

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 81

ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ 84

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ 85

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 86

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ .. 87

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ 87

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ 87

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Οι οδηγίες αυτές είναι διαθέσιμες και στο δικτυακό τόπο: www.whirlpool.eu **Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΑΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ**

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να διαβάζετε και να τηρείτε σε κάθε περίπτωση.

Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, το οποίο αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα. Όλα τα μηνύματα που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ **Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.**

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ **Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.**

Όλα τα μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρήστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για κάθε εργασία αφαίρεσης συσκευασίας και εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Εάν χρειαστεί αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, θα πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
- Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να έχει επαρκές μήκος ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 χλστ. μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα αν ο φούρνος διαθέτει βύσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης.
- Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.

- Μην αγγίζετε τη συσκευή με οποιαδήποτε βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν είστε ξυπόλητοι.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή ψησίματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ.: θέρμανση εσωτερικών ή εξωτερικών χώρων). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλη χρήση ή εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση εντοιχισμένη. Μην χρησιμοποιείτε εάν δεν είναι εντοιχισμένη.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.
  Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.
- Τα νήπια (0-3 ετών) και μικρά παιδιά (3-8 ετών) δεν πρέπει να πλησιάζουν παρά μόνο εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή τα εσωτερικά μέρη της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής και αφήστε το ζεστό αέρα ή τους ατμούς να εξέλθουν σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών και αξεσουάρ, φροντίζοντας να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή: Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να ζεστάνετε φαγητά σε αεροστεγή συσκευασία. Η πίεση μέσα στη συσκευασία αυξάνεται και μπορεί να προκληθεί ζημιά όταν την ανοίξετε ή έκρηξη.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να στεγνώσετε υφάσματα, χαρτιά, μπαχαρικά, βότανα, ξύλα, λουλούδια, φρούτα ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Επιβλέπετε διαρκώς τη λειτουργία του φούρνου, ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε χαρτί, πλαστικό ή άλλα εύφλεκτα υλικά για το ψήσιμο. Το χαρτί μπορεί να καψαλιστεί ή να καεί, ενώ μερικά πλαστικά μπορεί να λιώσουν, εάν χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητών.
- Χρησιμοποιείτε δοχεία κατάλληλα για χρήση μόνο σε φούρνο μικροκυμάτων.

- Τα υγρά μπορεί να υπερθερμανθούν άνω του σημείου βρασμού τους χωρίς να υπάρχουν ενδείξεις κοχλασμού. Στην περίπτωση αυτή, μπορεί να προκληθεί υπερχείλιση του καυτού υγρού.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για βαθύ τηγάνισμα, επειδή η θερμοκρασία του λαδιού δεν ελέγχεται.
- Αφού ζεστάνετε υγρό σε μπιμπερό ή παιδική τροφή σε βάζο, να ανακατεύετε πάντα και να ελέγχετε τη θερμοκρασία πριν το δώσετε στο παιδί σας. Αφαιρέστε το καπάκι του βάζου και τη θηλή του μπιμπερό πριν από το ζέσταμα.
- Εάν χρησιμοποιήσετε αλκοολούχα ποτά στο ψήσιμο (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), θυμηθείτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Κατά συνέπεια υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να ψήσετε ή να ζεστάνετε ολόκληρα αυγά, με ή χωρίς το τσόφλι, επειδή μπορεί να σκάσουν ακόμη και μετά το ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Εάν αναφλεγεί κάποιο υλικό μέσα/έξω από το φούρνο ή εάν παρατηρηθεί καπνός, αφήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή και απενεργοποιήστε το φούρνο. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ηλεκτρική παροχή από τον πίνακα ασφαλειών ή ασφαλειοδιακοπτών.
- Μην ψήνετε υπερβολικά τα φαγητά. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Η μοναδική εργασία που απαιτείται συνήθως είναι ο καθαρισμός της συσκευής. Εάν ο φούρνος δεν διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρούν οι επιφάνειές του, με αποτέλεσμα να μειωθεί η διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να ξύσει την επιφάνεια, που με τη σειρά του πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.
- Μη χρησιμοποιήσετε διαβρωτικά χημικά ή ατμούς σε αυτή τη συσκευή. Αυτός ο τύπος συσκευής είναι ειδικά σχεδιασμένος για το ζέσταμα ή το ψήσιμο φαγητών. Δεν προορίζεται για βιομηχανική ή εργαστηριακή χρήση.
- Μην αφαιρείτε κανένα από τα καλύμματα. Τα λάστιχα της πόρτας και τα σημεία όπου εφαρμόζει η πόρτα πρέπει να ελέγχονται τακτικά για ζημιές. Εάν υπάρχει φθορά, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή μέχρι να επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις.
- Το σέρβις πρέπει να εκτελείται μόνο από ειδικευμένο τεχνικό. Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλο εκτός από κάποιον εκπαιδευμένο τεχνικό να εκτελέσει εργασίες σέρβις ή επισκευής, οι οποίες απαιτούν αφαίρεση οποιουδήποτε καλύμματος, το οποίο παρέχει προστασία από την έκθεση στην ενέργεια των μικροκυμάτων.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ CE

Αυτός ο φούρνος, που προορίζεται για να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό (CE) αρ.1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και πωλείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας περί "χαμηλής τάσης" 2006/95/ΕΚ (η οποία αντικαθιστά την 73/23/ΕΟΚ και τις τροποποιήσεις της) και τις απαιτήσεις προστασίας της «ΗΜΣ» 2004/108/ΕΚ.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης (♲). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με σύνεση και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κατά τόπους κανονισμούς που διέπουν τη διάθεση αποβλήτων.

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Προθερμάνετε το φούρνο μικροκυμάτων μόνο εάν καθορίζεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.
- Σβήστε το φούρνο 10 με 15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψησίματος. Τα φαγητά που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του συγκεκριμένου προϊόντος.
- Το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων..

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Αφού βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά και ότι η πόρτα κλείνει σωστά.

Στην περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

Για να αποφύγετε ζημιές, αφαιρέστε τη συσκευή από τη βάση αφρώδους πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Διαβάστε όλες τις συστάσεις για την ασφάλεια στις σελίδες 68, 69, 70, 71 πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή.

Ακολουθήστε τις οδηγίες τοποθέτησηςI όταν εγκαθιστάτε τη συσκευή.

ΠΡΙΝ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Ελέγξτε αν η ηλεκτρική τάση που προβλέπεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων ανταποκρίνεται στην ηλεκτρική τάση του σπιτιού σας.

Μην αφαιρείτε τις προστατευτικές πινακίδες του φούρνου μικροκυμάτων που βρίσκονται στο πλαϊνό μέρος του τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου. Παρεμποδίζουν την εισχώρηση λίπους και υπολειμμάτων φαγητού στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων.

Βεβαιωθείτε ότι ο θάλαμος του φούρνου είναι άδειος πριν από την τοποθέτηση.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν φέρει ζημιές. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου κλείνει καλά στο πλαίσιο του φούρνου και ότι το λάστιχο της πόρτας δεν έχει υποστεί ζημιά. Αδειάστε το φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό του με ένα μαλακό, υγρό πανί.

Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά. Μη βυθίζετε το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις στο νερό. Το καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, πυρκαγιάς ή άλλης ζημιάς.

Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος είναι πολύ κοντό, ζητήστε από αδειούχο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό σέρβις να τοποθετήσει μία πρίζα κοντά στη συσκευή.

Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να έχει επαρκές μήκος ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.

Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 χλστ. μεταξύ των επαφών.

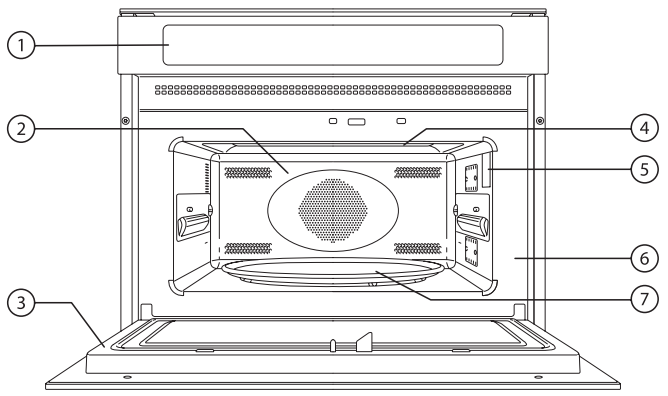
ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο εάν η πόρτα είναι καλά κλεισμένη.

Η γείωση αυτής της συσκευής είναι υποχρεωτική. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς ή υλικές ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση αυτών των κανόνων.

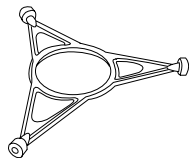
Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για προβλήματα που προκύπτουν από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών.

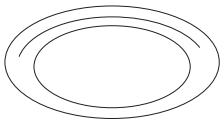
Η ΣΥΣΚΕΥΗ

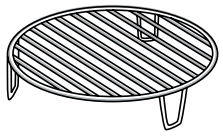


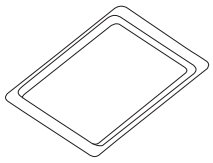
1. Πίνακας ελέγχου
2. Θάλαμος
3. Πόρτα
4. Πάνω αντίσταση
5. Φως
6. Πινακίδα χαρακτηριστικών (δεν πρέπει να αφαιρείται)
7. Γυάλινος περιστρεφόμενος δίσκος

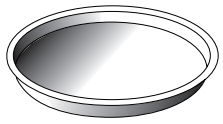
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

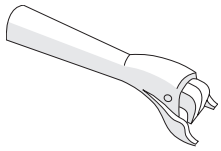

Εικ. A


Εικ. B


Εικ. C


Εικ. D


Εικ. E


Εικ. F

A. Βάση περιστρεφόμενου δίσκου.
Χρησιμοποιείτε μόνο με τον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο.

B. Γυάλινος περιστρεφόμενος δίσκος.
Χρησιμοποιείτε με τους κύκλους μαγειρέματος.
Πρέπει να τοποθετείται πάνω στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.

C. Σχάρα.
Για μαγείρεμα και ψήσιμο.

D. (σε ορισμένα μόνο μοντέλα).
Μην το χρησιμοποιείτε ποτέ σε συνδυασμό με μικροκύματα.

E. Καυτή πλάκα (σε ορισμένα μόνο μοντέλα).
Χρησιμοποιήστε τον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο ως βάση.

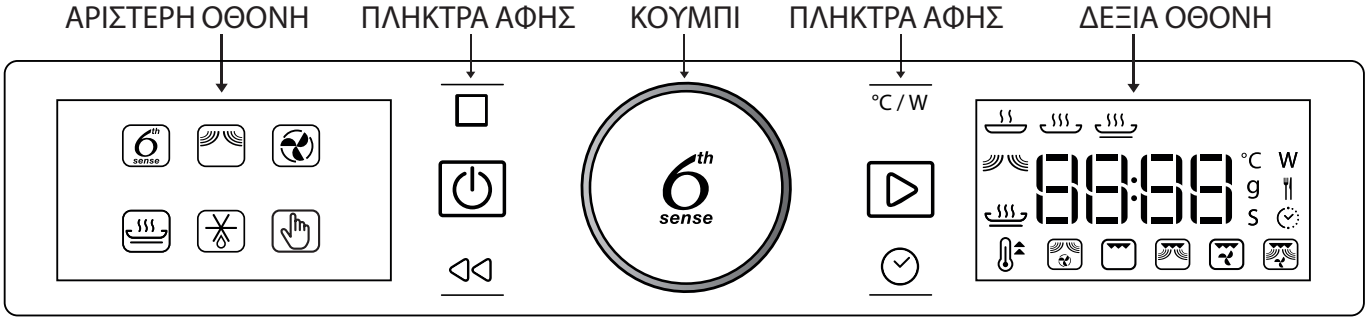
F. Ειδική χειρολαβή (σε ορισμένα μόνο μοντέλα).
Για να αφαιρέσετε την καυτή πλάκα.

Ο αριθμός και ο τύπος των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

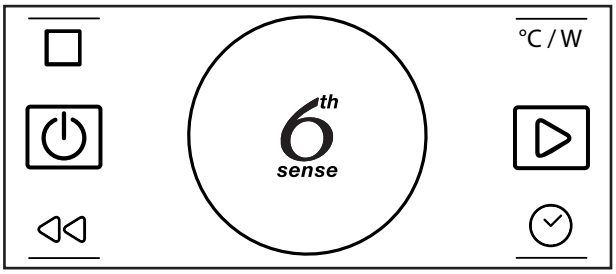
ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ
Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *όλα τα αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.*

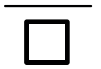
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΚΟΥΜΠΙΑ ΚΑΙ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ



ΚΟΥΜΠΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ
Γυρίστε το για να πλοηγηθείτε στις λειτουργίες και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος.



ΠΑΥΣΗ – Για διακοπή του κύκλου μαγειρέματος.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (ON/OFF) – Για την ενεργοποίηση (ON) ή απενεργοποίηση (OFF) οποιαδήποτε στιγμή.

ΠΙΣΩ – Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη.

ΚΟΥΜΠΙ 6TH SENSE
Για να επιλέξετε, να ρυθμίσετε, να έχετε πρόσβαση και να επιβεβαιώσετε λειτουργίες και παραμέτρους, καθώς και για να εκκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.

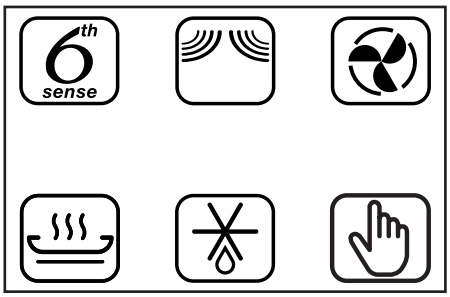
°C / W

ΙΣΧΥΣ – Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, του επιπέδου γκριλ ή την ισχύ του φούρνου μικροκυμάτων.

ΕΝΑΡΞΗ – Για την έναρξη των λειτουργιών μαγειρέματος.

ΧΡΟΝΟΣ – Για τη ρύθμιση του ρολογιού και της διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος.

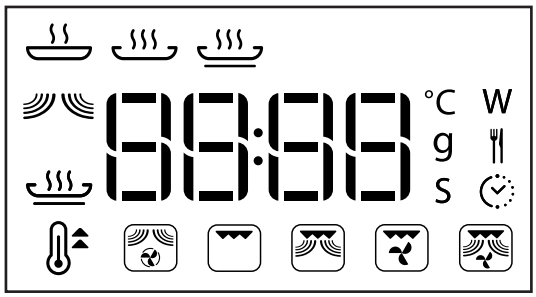
ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ



Αυτή η οθόνη εμφανίζει τις κυριότερες λειτουργίες μαγειρέματος. Οι επιλέξιμες λειτουργίες εμφανίζονται με εντονότερο φωτισμό.

Τα σύμβολα υποδεικνύουν τη λειτουργία. Για την πλήρη περιγραφή δείτε τον πίνακα στη σελίδα 79

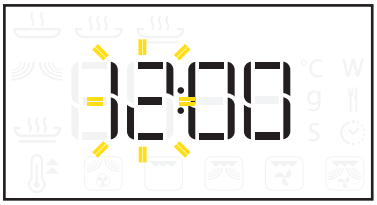
ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ



Στην οθόνη αυτή εμφανίζεται το ρολόι, τις ομάδες λειτουργιών 6th Sense [6th sense] [hand] και τις ειδικές λειτουργίες, τις λεπτομέρειες για όλες τις λειτουργίες και βοηθά στη ρύθμιση όλων των παραμέτρων μαγειρέματος.

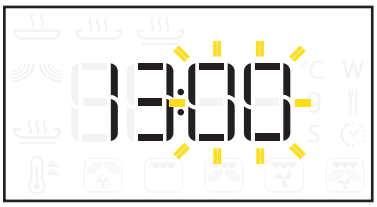
1.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Όταν η συσκευή ενεργοποιηθεί (ON) για πρώτη φορά, πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι.



Στρέψτε το για ρύθμιση των ωρών.

Πιέστε για επιβεβαίωση.



Στρέψτε το για ρύθμιση των λεπτών.

Πιέστε για επιβεβαίωση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *Για να αλλάξετε την ώρα όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη (OFF), κρατήστε πατημένο το* για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο και επαναλάβετε τις πιο πάνω ενέργειες.

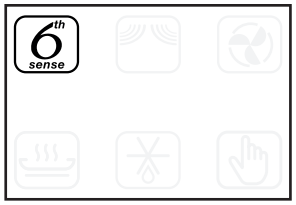
Μετά από μια διακοπή ρεύματος το ρολόι πρέπει να ρυθμιστεί ξανά.

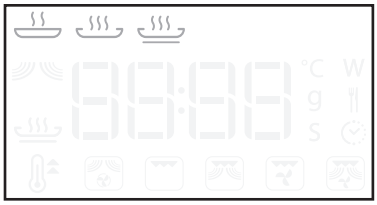
1.2 ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ (ON/OFF)

Όταν η συσκευή είναι σβηστή (OFF) εμφανίζεται μόνο το ρολόι 24 ωρών.

Πατήστε για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (ON) (κρατήστε πατημένο για 1 δευτ.).

Όταν η συσκευή είναι αναμμένη (ON), και οι δύο οθόνες είναι ενεργές. Το κουμπί και τα πλήκτρα αφής βρίσκονται σε πλήρη λειτουργία.





ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *Πατώντας το τερματίζεται πάντα ένας κύκλος μαγειρέματος και απενεργοποιείται (OFF) η συσκευή.*

2 ΓΡΗΓΟΡΟ ΑΝΑΜΜΑ

Για παράκαμψη του οδηγού ρύθμισης λειτουργίας και την έναρξη του κύκλου μαγειρέματος αμέσως χρησιμοποιώντας την πλήρη ισχύ του φούρνου μικροκυμάτων (900 W) και την προεπιλεγμένη διάρκεια που είναι 30 δευτερόλεπτα.

Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων και κλείστε την πόρτα.

Πιέστε το για έναρξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη (OFF).*

Κάθε φορά που πατάτε το , αυξάνεται η διάρκεια σε βήματα των 30 δευτερολέπτων.

Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Δείτε τις ενότητες 7.3 και 8.

Αξεσουάρ που δεν επιτρέπονται για τη συγκεκριμένη λειτουργία: σχάρα, ταψί ψησίματος, καυτή πλάκα.

3 ΠΑΥΣΗ/ΣΥΝΕΧΙΣΗ/ΕΠΑΝΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πατήστε το για παύση του κύκλου μαγειρέματος. Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά το μαγείρεμα για να ελέγξετε, να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό ανοίγοντας την πόρτα. Η ρύθμιση θα διατηρηθεί για 10 λεπτά.

ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πατήστε το για συνέχιση του κύκλου μαγειρέματος από παύση.

ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μόλις περάσει ο χρόνος μαγειρέματος, στη δεξιά οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος) και ο βομβητής εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

Πατήστε το ή ανοίξτε την πόρτα για να σταματήσει ο ήχος.

ΕΠΑΝΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πατήστε το για να επεκτείνετε το μαγείρεμα για 30 δευτερόλεπτα, όταν εμφανιστεί η ένδειξη END (Τέλος). Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί, προσθέτονται άλλα 30 δευτερόλεπτα στο χρόνο μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *η συσκευή διατηρεί τις ρυθμίσεις μόνο για 60 δευτερόλεπτα, εάν ανοίξετε και κλείσετε την πόρτα μετά το τέλος του ψησίματος.*

4 ΚΡΥΩΜΑ

Όταν μια λειτουργία ολοκληρωθεί, ο φούρνος ενδέχεται να ενεργοποιήσει μια διαδικασία κρυώματος.

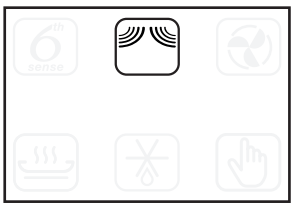
Στη δεξιά οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Cool On" (Κρύωμα).

Μετά από αυτή τη διαδικασία, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *η διαδικασία κρυώματος μπορεί να διακοπεί ανοίγοντας την πόρτα και ενεργοποιείται ξανά ενδεχομένως, εάν είναι απαραίτητο, κλείνοντας την πόρτα.*

5 ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Επιλογή από έξι διαφορετικές λειτουργίες και άλλους κύκλους μαγειρέματος. Για την περιγραφή, δείτε τους σχετικούς πίνακες στις σελίδες 79 και 80.



Περιστρέψτε το για να επιλέξετε μια κύρια λειτουργία στην αριστερή οθόνη.

Πιέστε για επιβεβαίωση της επιλογής.

Επιλέξτε την ειδική λειτουργία μαγειρέματος 6th Sense ή τις ειδικές λειτουργίες για να έχετε πρόσβαση στην ομάδα της δεξιάς οθόνης.

Περιστρέψτε το για να επιλέξετε μια κύρια λειτουργία στη δεξιά οθόνη.

Πιέστε για επιβεβαίωση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *Η συσκευή θα θυμάται την τελευταία επιλεγμένη λειτουργία.*

6 ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες Jet Defrost και 6th Sense η συσκευή πρέπει να γνωρίζει ποιες κατηγορίες τροφίμων πρέπει να χρησιμοποιηθούν για να επιτευχθούν επαρκή αποτελέσματα.
Αποκτήστε πρόσβαση στην επιθυμητή λειτουργία: αφού επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία, εμφανίζεται το σύμβολο κατηγορίας τροφίμου και η κατηγορία αναβοσβήνει στη δεξιά οθόνη.

Περιστρέψτε το για να επιλέξετε κατηγορία τροφίμου (δείτε τους πίνακες παρακάτω).
Πατήστε το και επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε με τον οδηγό για να ρυθμίσετε το βάρος των τροφίμων (δείτε την ενότητα 6.1).

ΓΡΗΓΟΡΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ

1	2	3	4	5
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕ-ΝΟ ΚΡΕΑΣ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΨΩΜΙ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕ-ΝΑ ΨΑΡΙΑ

ΖΕΣΤΑΜΑ 6th SENSE REHEAT

1	2	3	4	5
ΡΗΧΟ ΠΙΑΤΟ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕ-ΝΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΖΑΝΙΑ	ΣΟΥΠΑ	ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 6th SENSE

1	2	3	4	5
ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	ΠΟΠ ΚΟΡΝ

ΤΡΑΓΑΝΑ ΜΕ 6th SENSE

1	2	3	4	5
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	ΠΙΤΣΑ, ΛΕΠΤΗ ΖΥΜΗ	ΠΙΤΣΑ, ΜΕΓΑΛΟΥ ΠΑΧΟΥΣ	ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ/ ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ	ΨΑΡΟΚΡΟ-ΚΕΤΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *για τρόφιμα που δεν αναφέρονται στη λίστα ή αν το βάρος διαφέρει από το συνιστώμενο, επιλέξτε τη λειτουργία Μικροκύματα ή την ειδική λειτουργία μαγειρέματος.*

6.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΒΑΡΟΥΣ

Για βοήθεια στο μαγείρεμα, τις λειτουργίες 6th Sense και τη λειτουργία Jet Defrost πρέπει να είναι γνωστό το βάρος των τροφίμων.
Η συσκευή υπολογίζει αυτόματα την ιδανική ισχύ και διάρκεια για κάθε κατηγορία τροφίμων.
Στην οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη τιμή και το "g" αναβοσβήνει.

Περιστρέψτε το για να ρυθμίσετε το βάρος ανάμεσα στις προεπιλεγμένες τιμές.

Πατήστε το για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης.

6.2 ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΦΑΓΗΤΟΥ

Όταν χρησιμοποιείτε ορισμένες από τις λειτουργίες 6th Sense και Jet Defrost, η συσκευή μπορεί να σταματήσει (ανάλογα με την επιλεγμένη κατηγορία τροφίμων και το βάρος) και να σας προτρέψει να γυρίσετε το φαγητό.

Απλά ανοίξτε την πόρτα και γυρίστε τα τρόφιμα
Κλείστε την πόρτα.

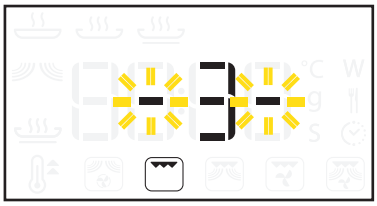
Πατήστε το για επανέναρξη του κύκλου μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *στη λειτουργία Jet Defrost, η συσκευή συνεχίζει αυτόματα μετά από δύο λεπτά αν δεν γυρίσετε το φαγητό. Ο χρόνος απόψυξης θα είναι μεγαλύτερος στην περίπτωση αυτή.*

7.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΓΚΡΙΛ

Για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος των λειτουργιών ψησίματος στο γκριλ, Γκριλ Combi, Turbo Γκριλ και Turbo Γκριλ Combi. Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 1 (χαμηλό), 2 (μεσαίο), 3 (υψηλό).

Η προεπιλεγμένη τιμή εμφανίζεται ανάμεσα σε δύο σύμβολα που αναβοσβήνουν "- -".



Στρέψτε το για να επιλέξετε επίπεδο ισχύος γκριλ.

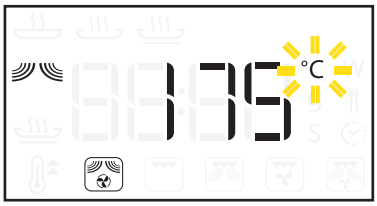
Πατήστε το για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε με τον οδηγό ή πατήστε για γρήγορη έναρξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *πατώντας το °C/W κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ του γκριλ.*

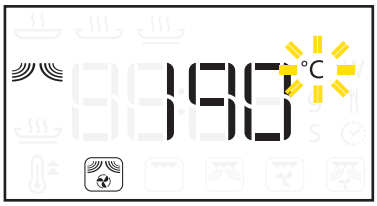
7.2 ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Για ρύθμιση της θερμοκρασίας για όλους τους κύκλους μαγειρέματος, όπου είναι δυνατό (Ταχεία προθέρμανση, Εξαναγκασμένος αέρας, Εξαναγκασμένος αέρας Combi).

Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη τιμή και το εικονίδιο C°/F° αναβοσβήνει.



Στρέψτε το για να επιλέξετε θερμοκρασία.



Πατήστε το για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε με τον οδηγό ή πατήστε για γρήγορη έναρξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *πατώντας το °C/W κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.*

7.3 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Για τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος όλων των κύκλων μαγειρέματος, όταν είναι δυνατό (Μικροκύματα, Γκριλ Combi, Turbo Γκριλ Combi, Εξαναγκασμένος αέρας Combi).

Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη τιμή και το "W" αναβοσβήνει.

Στρέψτε το για να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ.

Πατήστε το για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε με τον οδηγό ή πατήστε για γρήγορη έναρξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *πατώντας το °C / W κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ του φούρνου μικροκυμάτων.*

8 ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, εκτός από τις λειτουργίες 6th Sense και Γρήγορης προθέρμανσης.

Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη τιμή και το αναβοσβήνει.

Στρέψτε το για ρύθμιση της διάρκειας.

Πατήστε το ή το για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *περιστρέφοντας το κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Κάθε φορά που πατάτε το , αυξάνεται η διάρκεια σε βήματα των 30 δευτερολέπτων.*

9 ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου μικροκυμάτων.
Δείτε την πλήρη περιγραφή στη σελίδα 81.

Επιλέξτε το εικονίδιο στη δεξιά οθόνη.

Πιέστε για επιβεβαίωση.

Στρέψτε το για να επιλέξετε θερμοκρασία.

Πατήστε το ή το για να ξεκινήσει η γρήγορη προθέρμανση.

Όταν ο φούρνος φτάσει στη στοχευόμενη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Μην τοποθετείται φαγητά στο φούρνο πριν από το τέλος του γρήγορου κύκλου προθέρμανσης.

10 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για κλείδωμα των κουμπιών του πίνακα διακοπτών.

Κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.

Για απενεργοποίηση.

Κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *για λόγους ασφαλείας, η συσκευή μπορεί πάντα να απενεργοποιηθεί (OFF) κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, πατώντας το .*

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Παραδοσιακή λειτουργία		**ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ**	Η λειτουργία μικροκυμάτων επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα ή την προθέρμανση φαγητού και ροφημάτων.
		ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη χρήση κατάλληλων για το φούρνο σκευών. Ο κύκλος μαγειρέματος είναι ακριβώς ο ίδιος όπως και σε ένα συμβατικό φούρνο. Είναι χρήσιμο για το ψήσιμο μαρέγκας, γλυκών, αφράτων κέικ, σουφλέ, πουλερικών και ψητού κρέατος. Χρησιμοποιήστε τη σχάρα για να τοποθετήσετε το φαγητό, ώστε να είναι δυνατή η σωστή κυκλοφορία του αέρα γύρω από το φαγητό. Χρησιμοποιήστε την πλάκα ψησίματος (αν υπάρχει) για το ψήσιμο μικρών κομματιών.
		ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Αυτή η αποκλειστική λειτουργία Whirlpool σας βοηθά να επιτύχετε τέλεια ροδισμένη επιφάνεια επάνω και κάτω από το φαγητό. Χρησιμοποιώντας τα μικροκύματα και το μαγείρεμα στο γκριλ, η καυτή πλάκα θα φτάσει γρήγορα στη σωστή θερμοκρασία για να κάνει το φαγητό τραγανό και ροδισμένο. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ξαναζεστάνετε και να ψήσετε πίτσες και άλλα φαγητά με βάση τη ζύμη. Είναι επίσης κατάλληλη για τηγάνισμα μπέικον και αυγών, για λουκάνικα, πατάτες, τηγανιτές πατάτες, μπιφτέκια και άλλα κρέατα, κλπ. χωρίς την προσθήκη λαδιού (ή προσθέτοντας μια πολύ μικρή ποσότητα από λάδι). Η καυτή πλάκα πρέπει να χρησιμοποιείται με αυτή τη λειτουργία: τοποθετήστε την στο κέντρο του περιστρεφόμενου γυάλινου δίσκου. Χρησιμοποιήστε ειδικά γάντια ή το ειδικό χερούλι που διατίθεται για να πιάσετε την καυτή πλάκα.
		ΤΑΧΕΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ	Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε γρήγορα και αυτόματα* να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρια, λαχανικά και ψωμί. Η λειτουργία Ταχείας Απόψυξης μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν το καθαρό βάρος είναι μεταξύ 100 g και 2,5 kg. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας απόψυξης, η συσκευή θα πρέπει να σταματήσει και να σας προτρέψει να "ΓΥΡΙΣΕΤΕ" το φαγητό. Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Ο χρόνος αναμονής βελτιώνει πάντα το αποτέλεσμα. 1 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ 2 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 3 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΨΩΜΙ 4 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ 5 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ
Λειτουργίες 6th Sense		**ΖΕΣΤΑΜΑ 6th Sense**	Χάρη στην τεχνολογία 6th Sense, η λειτουργία αυτή επιτρέπει το αυτόματο* γρήγορο ζέσταμα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ξαναζεστάνετε ήδη μαγειρεμένο φαγητό, ή κατεψυγμένο ή κρύο ή σε θερμοκρασία δωματίου. Ο χρόνος αναμονής βελτιώνει πάντα το αποτέλεσμα, ιδιαίτερα για κατεψυγμένα φαγητά. Καλύπτετε πάντα το φαγητό όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία εκτός εάν ζεσταίνετε σούπα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κατάλληλο σκεύος για φούρνο και για μικροκύματα. 1 ΡΗΧΟ ΠΙΑΤΟ 2 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ 3 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΖΑΝΙΑ 4 ΣΟΥΠΑ 5 ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
		ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 6th Sense	Χάρη στην τεχνολογία 6th Sense, η λειτουργία αυτή επιτρέπει το αυτόματο* μαγείρεμα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κατάλληλο σκεύος για φούρνο και για μικροκύματα. 1 ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 2 ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 3 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 4 ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ 5 ΠΟΠ ΚΟΡΝ

Λειτουργίες 6th Sense	6th sense	CRISP 6th Sense	Χάρη στην τεχνολογία 6th Sense, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να επιτύχετε αυτόματα* ένα τέλεια ροδισμένο αποτέλεσμα τόσο στην επάνω όσο και στην κάτω επιφάνεια του φαγητού. Βάλτε το φαγητό πάνω στην καυτή πλάκα. 1 ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ 2 ΠΙΤΣΑ, ΤΛΕΠΤΗ ΖΥΜΗ 3 ΠΙΤΣΑ, ΜΕΓΑΛΟΥ ΠΑΧΟΥΣ 4 ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ/ ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 5 ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ
Χειροκίνητες λειτουργίες		ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή για να προθερμάνετε το φούρνο χωρίς φαγητό. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Στο τέλος του κύκλου προθέρμανσης, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Χωρίς περαιτέρω παρεμβάσεις, η συσκευή θα διατηρήσει σταθερή θερμοκρασία για 20 λεπτά και στη συνέχεια θα απενεργοποιηθεί (OFF).
		ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ COMBI	Η λειτουργία αυτή συνδυάζει τη λειτουργία μικροκυμάτων και εξαναγκασμένου αέρα, κάτι που σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρέψετε γρήγορα φαγητά στο φούρνο. Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή για ψητό κρέας, πουλερικά και πατάτες με τη φλούδα τους, κατεψυγμένα φαγητά, παντεσπάνι, γλυκά, ψάρια και πουτίγκες. Χρησιμοποιείτε πάντα τη σχάρα για να τοποθετήσετε το φαγητό, ώστε να είναι δυνατή η σωστή κυκλοφορία του αέρα γύρω από το φαγητό.
		ΓΚΡΙΛ	Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ροδίσετε τα φαγητά, δημιουργώντας το αποτέλεσμα γκριλ ή γκρατινέ. Είναι χρήσιμο για το ρόδισμα φαγητών όπως τυριά και τοστ, ζεστά σάντουϊτς, πατατοκροκέτες, λουκάνικα και λαχανικά. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα. Γυρίστε το φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη που χρησιμοποιείτε είναι πυρίμαχα και κατάλληλα για το φούρνο πριν τα τοποθετήσετε στο γκριλ. Προθερμάνετε το γκριλ για 3 -5 λεπτά στο επίπεδο -3- ισχύος του γκριλ.
		ΓΚΡΙΛ COMBI	Η λειτουργία αυτή συνδυάζει τη θέρμανση μικροκυμάτων και γκριλ, επιτρέποντας το γρήγορο μαγείρεμα και ψήσιμο στο γκριλ. Είναι κατάλληλο για να ψήσετε λαζάνια, ψάρια και πατάτες γκρατινέ. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα ή στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Η μέγιστη δυνατή ισχύς μικροκυμάτων που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με το γκριλ combi περιορίζεται στο εργοστασιακά προκαθορισμένο όριο.
		TURBO GRILL	Η λειτουργία αυτή διανέμει ζεστό αέρα στο θάλαμο του φούρνου μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια ψησίματος στο γκριλ, με πολύ καλά αποτελέσματα για ψητά πουλερικά ή μεγάλα κομμάτια κρέας (μπούτι, roast beef, κοτόπουλο). Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα. Γυρίστε το φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος.Βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη που χρησιμοποιείτε είναι πυρίμαχα και κατάλληλα για το φούρνο πριν τα τοποθετήσετε στο γκριλ. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
		ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ COMBI	Η λειτουργία αυτή συνδυάζει μικροκύματα, γκριλ και κυκλοφορία αέρα. Είναι χρήσιμη για το γρήγορο μαγείρεμα και ψήσιμο φαγητών όπως πουλερικά, λαχανικά γεμιστά και ψητές πατάτες. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα ή στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.

* *Για τη λειτουργία Jet Defrost* *και όλες τις λειτουργίες 6th Sense* , η συσκευή υπολογίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος *για το καλύτερο αποτέλεσμα, με βάση το βάρος και τον τύπο του φαγητού.*

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΘΕΡΜ.	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΩΡΑ	ΙΣΧΥΣ	ΓΚΡΙΛ	ΑΞΕΣΟΥΑΡ (αν υπάρχουν)	ΣΚΕΥΗ
Ψητά μήλα			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				160-350	2		
Αναψυκτικά (100-500 g)		5	ΖΕΣΤΑΜΑ							Χωρίς καπάκι
Ψωμί (Καρβέλι, ψωμάκια) 100 g-1 kg		5	ΑΠΟΨΥΞΗ							Ο χρόνος αναμονής βελτιώνει πάντα το αποτέλεσμα
Φρατζόλα			ΨΗΣΙΜΟ	180-200	y	30-35			Σκεύος μαγειρέματος σε σχάρα	
Φτερούγες (200-500 g)		4	ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ						Πιάτο Crisp	
Βούτυρο			ΛΕΙΩΣΙΜΟ				350			
			ΜΑΛΑΚΟ				160			
Κέικ			ΨΗΣΙΜΟ	175		28-30	90			
Προετοιμασία κατσαρόλας			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				500			Καπάκι
Τυριά			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				500			
			ΜΑΛΑΚΟ				160			
Μισό κοτόπουλο			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				500-650	2		
Μπούτια κοτόπουλου			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				350-500	1		
Κροκέτες κοτόπουλο (200-500 g)		4	ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ						Πιάτο Crisp	Λαδώστε την καυτή πλάκα
Ολόκληρο κοτόπουλο			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	210-220	n	50-60			Τοποθετήστε στη σχάρα	
Σοκολάτα			ΛΕΙΩΣΙΜΟ				350			
Κουλουράκια			ΨΗΣΙΜΟ	170-180	y	10-12			Ταψί ψησίματος	
Πιάτο φαγητού (250-500 g)		1	ΖΕΣΤΑΜΑ							Καπάκι
Πιάτο με αυγά			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				500			
Ψάρι (φέτες ή φιλέτα)			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				650			
		3	ΑΠΟΨΥΞΗ							Ο χρόνος αναμονής βελτιώνει πάντα το αποτέλεσμα
			ΓΚΡΙΛ					1		
Ψάρι (στο φούρνο)			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				160-350	1		

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΘΕΡΜ.	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΩΡΑ	ΙΣΧΥΣ	ΓΚΡΙΛ	ΑΞΕΣΟΥΑΡ (αν υπάρχουν)	ΣΚΕΥΗ
Ψαροκροκέτες (200-500 g)		5	ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ						Πιάτο Crisp	Γυρίστε όταν σας ζητηθεί
Ψάρι γκρατινέ			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				350-500	1		
Κατεψυγμένα γκρατινέ			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				160-350	1		
Κατεψυγμένα λαζάνια (250-500 g)		3	ΖΕΣΤΑΜΑ							Καπάκι
Κατεψυγμένη μερίδα (250-500 g)		2	ΖΕΣΤΑΜΑ							
Κατεψυγμένα λαχανικά (200 γ. -800 γ.)		3	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ							Καπάκι. Ανακατέψτε όταν ζητηθεί
Φρούτα με μπισ.			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				160-350	2		
Σούβλα			ΓΚΡΙΛ					2		
μπιφτέκια			ΓΚΡΙΛ					1		
Παγωτά			ΜΑΛΑΚΟ				90			
Λαζάνια			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				350-500	2		
Κρέας (κιμάς, κοτολέτες, μπριζόλες ή ψητό)			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				750			
		1	ΑΠΟΨΥΞΗ							Ο χρόνος αναμονής βελτιώνει πάντα το αποτέλεσμα
Μαρέγκα			ΨΗΣΙΜΟ	100-120	y	40-50			Ταψί ψησίματος	
Πίτσα ταψιού (200-500 g)		3	ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ						Πιάτο Crisp	
Πίτσα με λεπτή ζύμη (200-500 g)		2	ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ						Πιάτο Crisp	
Popcorn (100 g)		5	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ							Μια σακούλα κάθε φορά.
Πατάτες (τηγανιτές) (200-500 g)		1	ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ						Πιάτο Crisp	Απλώστε τις τηγανητές πατάτες ομοιόμορφα στην πλάκα
Πατάτες (200-800 g)		2	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ							Κόψτε σε κομμάτια ομοιόμορφου μεγέθους. Προσθέστε 2-4 κουταλάκια νερό. Καπάκι. Ανακατέψτε όταν ζητηθεί

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΘΕΡΜ.	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΩΡΑ	ΙΣΧΥΣ	ΓΚΡΙΛ	ΑΞΕΣΟΥΑΡ (αν υπάρχουν)	ΣΚΕΥΗ
Πατάτες (ψητές)			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				500-650	2		
Πατάτες (ψητές) (200-1000 g)		1	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ							Γυρίστε όταν σας ζητηθεί.
Πουλερικά (ολόκληρα, κομμάτια ή φιλέτα)		2	ΑΠΟΨΥΞΗ							Ο χρόνος αναμονής βελτιώνει πάντα το αποτέλεσμα
Roast beef, μεσαίο (1,3-1,5 kg)			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	170-180	n	40-60			Τοποθετήστε στη σχάρα	
			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	150-160	y	40-60			Τοποθετήστε στη σχάρα	Γυρίστε το στη μέση του μαγειρέματος
Ψητό χοιρινό 1,3-1,5 κιλά			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	160-170	n	70-80			Τοποθετήστε στη σχάρα	
			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	150-160	y	70-80			Τοποθετήστε στη σχάρα	Γυρίστε το στη μέση του μαγειρέματος
Φρατζολάκια			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	210-220	y	10-12			Ταψί ψησίματος	
Λουκάνικα			ΓΚΡΙΛ					2		
Σούπα (200-800 g)		4	ΖΕΣΤΑΜΑ							Χωρίς καπάκι
Αφράτο κέικ			ΨΗΣΙΜΟ	170-180	n	30-40			Σκεύος κέικ σε σχάρα	
Εντράδες			ΧΑΜΗΛΟ ΒΡΑΣΙΜΟ				350			
λαχανικά			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				750			
		4	ΑΠΟΨΥΞΗ							Ο χρόνος αναμονής βελτιώνει πάντα το αποτέλεσμα
Λαχανικά (κονσέρβα) (200-600 g)		4	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ							Αδειάστε τα περισσότερα υγρά. Καπάκι
Λαχανικά (φρέσκα)		2	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ							Κόψτε σε κομμάτια ομοιόμορφου μεγέθους. Προσθέστε 2-4 κουταλάκια νερό. Καπάκι. Ανακατέψτε όταν ζητηθεί
Λαχανικά (γεμιστά)			ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ				350-500	2		

* *Οι προτεινόμενες παράμετροι μαγειρέματος παρέχονται κατά προσέγγιση. Ο πίνακας ψησίματος δίνει πληροφορίες για την ιδανική λειτουργία και θερμοκρασία για να διασφαλίσετε τα καλύτερα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές. Τα τρόφιμα μπορούν να ψηθούν με διαφορετικό τρόπο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.*

ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Η Διεθνής Επιτροπή Ηλεκτροτεχνίας (International Electrotechnical Commission) έχει αναπτύξει ένα πρότυπο για συγκριτικό έλεγχο της θερμικής απόδοσης διαφόρων φούρνων μικροκυμάτων. Για το συγκεκριμένο φούρνο, συνιστώνται τα εξής.

ΕΛΕΓΧΟΣ	ΤΡΟΦΙΜΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΒΑΡΟΣ	ΘΕΡΜ.	ΠΡΟΘΕΡ-ΜΑΝΣΗ	ΩΡΑ	ΙΣΧΥΣ	ΑΞΕΣΟΥΑΡ (αν υπάρχουν)
Σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60705								
12.3.1	Κρέμα αυγών		1000 γ			12-13	650	Δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (Πιρέξ 3.227)
12.3.2	Αφράτο κέικ		475 γ			5.30	650	Δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (Πιρέξ 3.827)
12.3.3	Κρέας (ρολό)		900 γ			13-14	750	Δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (Πιρέξ 3.838)
12.3.4	Πατάτες γκρατινέ		1100 γ	190		28-30	350	Δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (Πιρέξ 3.827)
12.3.5	Κέικ		700 γ	175		28-30	90	Δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (Πιρέξ 3.827)
12.3.6	Κοτόπουλο		1000 γ	210		30-32	350	Δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (Πιρέξ 3.827)
13.3	Ξεπάγωμα κρέατος		500 γ			10	160	
Σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350								
8.4.1	Κουλουράκια βουτύρου (Shortbread)				n	30-35		Ταψί ψησίματος*
8.4.2	Μικρά κέικ (Small cakes)				y	18-20		Ταψί ψησίματος*
8.5.1	Αφράτο κέικ χωρίς λίπη (Fatless sponge cake)				n	33-35		Σχάρα
8.5.2	Μηλόπιτα				y	65-70		Σχάρα

* *Αν δεν παρέχονται αξεσουάρ, μπορείτε να τα αγοράσετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.*

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Τρόπος ανάγνωσης του πίνακα μαγειρέματος

Ο πίνακας δείχνει τις καλύτερες λειτουργίες για χρήση με κάθε φαγητό. Οι χρόνοι μαγειρέματος ξεκινούν από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (όπου αυτή χρειάζεται).

Οι ρυθμίσεις και οι χρόνοι μαγειρέματος παρέχονται αποκλειστικά για καθοδήγηση και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του αξεσουάρ που χρησιμοποιείται. Μαγειρεύετε πάντα στον ελάχιστο χρόνο μαγειρέματος και να βεβαιώνεστε ότι το φαγητό έχει ψηθεί.

Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα μαγειρέματος για την επιλογή των αξεσουάρ (αν παρέχονται) που θα χρησιμοποιηθούν.

Πλαστική μεμβράνη και σακούλες

Αφαιρέστε τα συρματάκια από τις πλαστικές ή χάρτινες σακούλες πριν από την τοποθέτησή τους στο φούρνο μικροκυμάτων.

Η πλαστική μεμβράνη πρέπει να είναι χαραγμένη ή τρυπημένη με ένα πιρούνι για να ανακουφίζεται η πίεση και να μη σκάσει το φαγητό, διότι δημιουργείται ατμός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μαγείρεμα φαγητού

Επειδή ο φούρνος μικροκυμάτων μαγειρεύει το φαγητό σε μικρό βάθος, αν υπάρχουν πολλά κομματάκια για ταυτόχρονο ψήσιμο, τακτοποιήστε τα κομματάκια σε κύκλο για να υπάρχουν περισσότερα κομματάκια στην περιφέρεια.

Τα μικρά κομματάκια ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγάλα. Κόψτε τα τρόφιμα σε κομματάκι ίδιου μεγέθους για ομοιόμορφο ψήσιμο.

Κατά το μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων απελευθερώνεται ατμός.
Ένα καπάκι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων βοηθά στη μείωση της απώλειας υγρασίας.

Τις περισσότερες φορές τα τρόφιμα συνεχίζουν να ψήνονται και μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων. Συνεπώς, αφήνετε πάντα λίγο χρόνο για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Συνήθως το ανακάτεμα είναι απαραίτητο κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων. Όταν ανακατεύετε, τοποθετήστε τα μαγειρεμένα κομμάτια στα εξωτερικά άκρα προς το κέντρο και τα λιγότερο μαγειρεμένα στο κέντρο προς τα έξω.

Τοποθετήστε λεπτές φέτες κρέατος τη μια πάνω στην άλλη ή εναλλάξ. Οι πιο χοντρές φέτες, όπως ρολό κρέατος και λουκάνικα, πρέπει να τοποθετούνται κοντά η μία στην άλλη.

Υγρά

Τα υγρά μπορεί να ζεσταθούν πάνω από το σημείο βρασμού χωρίς ορατό βράσιμο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει το απότομο βράσιμο.

Για να αποφύγετε αυτήν την πιθανότητα:

1. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κάθετα τοιχώματα και στενό λαιμό.
2. Ανακατέψτε το υγρό πριν τοποθετήσετε το σκεύος στο φούρνο και αφήστε το κουτάλι μέσα στο σκεύος.
3. Μόλις ζεσταθεί, ανακατέψτε ξανά πριν το αφαιρέσετε από το δοχείο από το φούρνο μικροκυμάτων.

Παιδικές τροφές

Όταν ζεσταίνετε υγρά σε μπιμπερό ή παιδικές τροφές σε βάζα, ανακατεύετε πάντα και ελέγχετε τη θερμοκρασία των υγρών ή των τροφών πριν από την κατανάλωση.

Με τον τρόπο αυτό, διασφαλίζεται ομοιόμορφο ζέσταμα και δεν υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Αφαιρέστε το καπάκι του βάζου ή τη θηλή του μπιμπερό πριν από το ζέσταμα.

Κατεψυγμένα τρόφιμα

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται η απευθείας απόψυξη στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ελαφρύ πλαστικό δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.

Τα βραστά φαγητά, τα φαγητά με σάλτσα και οι σάλτσες κρέατος ξεπαγώνουν καλύτερα εάν τις ανακατεύετε.

Ξεχωρίστε τα κομμάτια μόλις αρχίσουν να ξεπαγώνουν. Με τον τρόπο αυτό, θα ξεπαγώσουν πιο εύκολα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Η μοναδική εργασία που απαιτείται συνήθως είναι ο καθαρισμός της συσκευής.

Εάν ο φούρνος δεν διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρούν οι επιφάνειές του, με αποτέλεσμα να μειωθεί η διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

Σκεύη

Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια, αποξεστικά καθαριστικά, σφουγγαράκια από ατσαλόμαλλο, πετσέτες με τραχιά επιφάνεια, κλπ. που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον πίνακα ελέγχου, καθώς και στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε σφουγγάρι με ήπιο απορρυπαντικό ή χαρτί κουζίνας με καθαριστικό για τζάμια.

Ψεκάζετε το καθαριστικό για τζάμια σε χαρτί κουζίνας.

Μην ψεκάζετε απευθείας στο φούρνο.

Σε τακτικά διαστήματα, και ιδιαίτερα αν έχει χυθεί φαγητό, βγάλτε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του, καθαρίστε και σκουπίστε τον πυθμένα της συσκευής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: *αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για λειτουργία με τον περιστρεφόμενο δίσκο στη θέση του. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν έχετε αφαιρέσει τον περιστρεφόμενο δίσκο για καθαρισμό.*

Εσωτερικές επιφάνειες φούρνου μικροκυμάτων

Χρησιμοποιείτε ήπιο απορρυπαντικό, νερό και μαλακό πανί για να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου, την μπροστινή και πίσω επιφάνεια της πόρτας και το άνοιγμα της πόρτας.

Μην αφήνετε να συσσωρεύονται λίπη ή υπολείμματα φαγητού γύρω από την πόρτα.

Για επίμονους λεκέδες, βράστε στο φούρνο ένα φλιτζάνι νερό για 2 έως 3 λεπτά. Ο ατμός θα μαλακώσει τους λεκέδες.

Η προσθήκη λίγου χυμού λεμονιού σε ένα φλιτζάνι νερό, η τοποθέτησή του στον περιστρεφόμενο δίσκο και το βράσιμο του για λίγα λεπτά μπορεί να εξαλείψει τις οσμές από το εσωτερικό του φούρνου.

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.

Σχάρα

Η αντίσταση της σχάρας δε χρειάζεται καθάρισμα, γιατί η έντονη θερμότητα καίει τα λίπη και τα κατάλοιπα, αλλά η οροφή του θαλάμου πίσω από αυτό μπορεί να χρειάζεται τακτικό καθάρισμα.

Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα σφουγγαράκι για τον καθαρισμό. Αν το γκριλ δεν χρησιμοποιείται τακτικά, πρέπει να λειτουργεί 10 λεπτά κάθε μήνα.

Αξεσουάρ

Βουτήξτε τα αξεσουάρ σε νερό με απορρυπαντικό για πιάτα αμέσως μετά τη χρήση, χρησιμοποιώντας γάντια για να τα πιάσετε εάν είναι ακόμη ζεστά.

Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

Όλα τα αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Η συσκευή δεν λειτουργεί

- βεβαιωθείτε ότι η βάση του γυάλινου περιστρεφόμενου δίσκου είναι στη θέση της.
- Ελέγξτε αν η πόρτα είναι καλά κλεισμένη.
- Ελέγξτε τις ασφάλειες και βεβαιωθείτε ότι έχετε ρεύμα.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει επαρκή εξαερισμό. Περιμένετε 10 λεπτά και προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε πάλι το φούρνο.
- Ανοίξτε και κλείστε την πόρτα πριν προσπαθήσετε ξανά.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Περιμένετε 10 λεπτά και επανασυνδέστε τη συσκευή και προσπαθήστε ξανά.

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί

Εάν στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα «F» και ένας αριθμός, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

Στην περίπτωση αυτή, αναφέρετε τον αριθμό που ακολουθεί μετά το γράμμα «F».

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Πριν επικοινωνήσετε με το Σέρβις

1. Επιχειρήστε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον «Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών».
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

Εάν η βλάβη εξακολουθεί να εμφανίζεται μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

Παρακαλούμε να παρέχετε:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής
- Τον αριθμό σέρβις (ο κωδικός μετά την ένδειξη "Service" στην πινακίδα χαρακτηριστικών), στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

SERVICE 0000 000 00000

Ο αριθμός του Κέντρου Εξυπηρέτησης Πελατών αναφέρεται επίσης στο βιβλιαράκι εγγύησης.

- την πλήρη διεύθυνσή σας
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο **Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών** (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίπτετε τη συσκευή σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης. Πριν από την απόρριψη, κόβετε τα καλώδια τροφοδοσίας έτσι ώστε να μην είναι δυνατή η σύνδεση των συσκευών στο ρεύμα.

- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

ES PT

IT GR

4000107887 24

Printed in Italy

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.