



CMXW 30 DW

**MICROWAVE OVENS**  
***USER INSTRUCTIONS***

**GB**

**FOURS A MICRO-ONDES**  
***MANUEL D' INSTRUCTIONS***

**FR**

**CUPTOARE CU MICROUNDĂ**  
***INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE***

**RO**






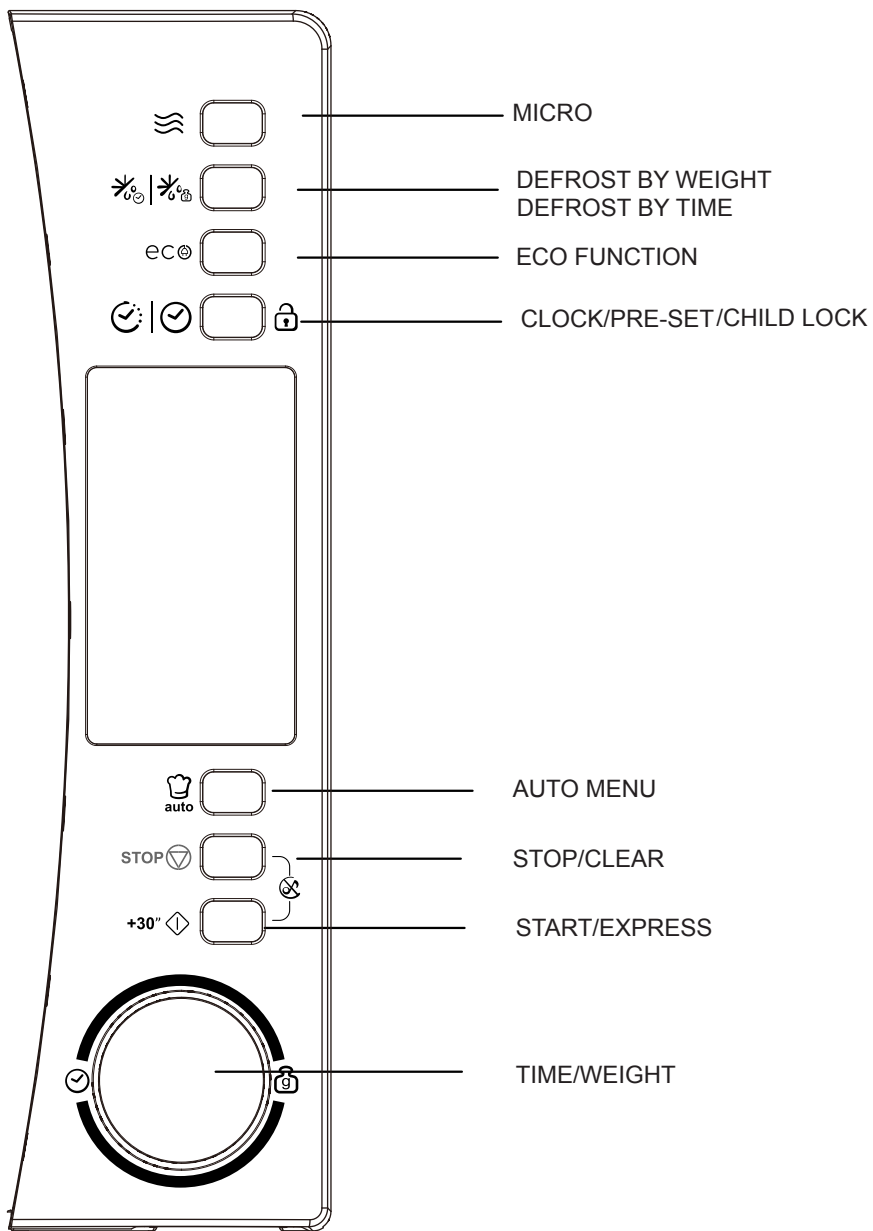
Microwave Oven  
**INSTRUCTION MANUAL**  
**MODEL: CMXW 30 DW**

**Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.**

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**

By placing the CE (  ) marking on this product , we declare ,on our own responsibility, compliance to all of European safety ,health and environmental requirements stated in the legislation for this product.



## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

## ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

## Specifications

Model:	CMXW 30 DW
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1450W
Rated Output Power(Microwave):	900 W
Oven Capacity:	30 L
Turntable Diameter:	Ø315mm
External Dimensions(LxWxH):	520 x 434x 326 mm
Net Weight:	15 kg

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

### **WARNING**

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. Warning: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - farm houses;
  - bed and breakfast type environments.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.

20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
24. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
28. Steam cleaner is not to be used.
29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)



31. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
32. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
33. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
34. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE  
REFERENCE**

## To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

### **DANGER**

Electric Shock Hazard  
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

### **WARNING**

Electric Shock Hazard  
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
  - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. **Cleaning Tip**---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

## UTENSILS

### CAUTION

#### Personal Injury Hazard

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

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

#### Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **Do not exceed 1 minute cooking time.**

## Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

## Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

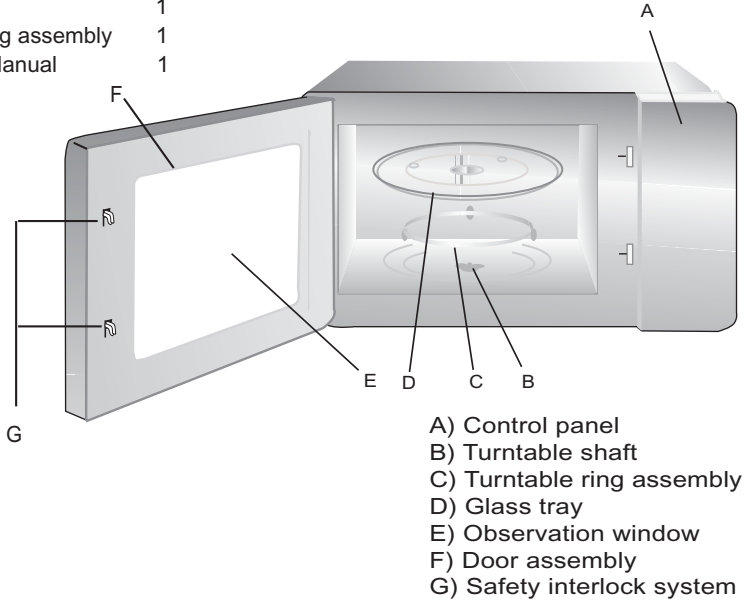
## SETTING UP YOUR OVEN

### Names of Oven Parts and Accessories

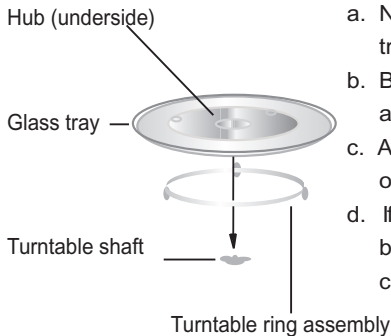
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



### Turntable Installation



- Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

## Countertop Installation

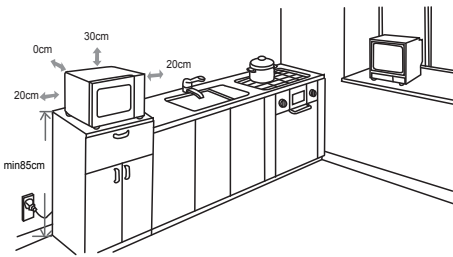
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

**Cabinet:** Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

**Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.**

## Installation

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

**WARNING:** Do not install oven over range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.








## OPERATION INSTRUCTION




This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.



### 1. Clock Setting



When the microwave oven is electrified, the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

1) Press "  |  ", the hour figures will flash. 


2) Turn "  " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23. 

3) Press "  |  ", the minute figures will flash. 






4) Turn "  " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59. 

5) Press "  |  " to finish clock setting. ":" will flash. 




**Note:** 1) If the clock is not set, it would not function when powered.




2) During the process of clock setting, if you press " **STOP**  " or no operation in one minute, the oven will exit the setting.



### 2. Microwave Cooking



Press "  " once, "P100" displays. Then turn "  " to select the function you want. Press " + 30 "  " to confirm the power. Turn "  " to adjust the cooking time. Press " + 30 "  " to start cooking.

Example: If you want to use 80% power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

1) Press "  " once, the LED will display "P100", "  " indicator will be lighted. 

2) Turn "  " to choose 80% power, the LED will display "P80". Press " + 30 "  " to confirm power. 

3) Turn "  " to adjust the cooking time until the oven display "20:00" (The maximum cooking time is 95 minutes.) 

4) Press " + 30 "  " to start cooking, ":" will light and the "  " indicator will flash (Buzzer will sound five times after finishing).



**NOTE:** the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:


0--1 min	: 5 seconds	10--30 min	: 1 minute
1--5 min	: 10 seconds	30--95 min	: 5 minutes
5--10 min	: 30 seconds		



### Microwave Power Chart

Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%
-----------------	------	-----	-----	-----	-----

### 3. Speedy Cooking



1).When the oven is in the waiting states, press "+ 30"  " key to start cooking with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press on " + 30"  " key,and the maximum setting time is 95 minutes.

**Note:** Time can be increased by press "+ 30"  " button except weight defrost and auto menu program.




2).In waiting state, turn "  " left to choose cooking time directly then press "+ 30"  " key to cook with 100% microwave power.

This program can be set as the first one of multi-stage.

### 4. Defrost By Time




1) Press "  |  " key once, the LED will display "dEF1".



2) Turn "  " to select the cooking time. At the same time, "  " and "  " will be lighted. The time setting is from 00:05 to 95:00.




The default power level is P30. It is not adjustable.

3) Press "+ 30"  " key to start defrosting.  
"  " and "  " indicators will flash .




### 5. Defrost by Weight

1) Press "  |  " pad twice,the LED will display "dEF2".





2) Turn "  " to select the weight of food.At the same time, "g" will light.  
The weight should be 100-2000g.




3) Press "+ 30"  " key to start defrosting.  
"  " and "  " indicators will flash and "g" indicator will go out.

### 6. Auto Menu

1). In waiting states, press "  " or turn "  " right to choose the menu you need.  
"A-01","A-02"...."A-10" will display in order.




2) Press "+ 30"  " to confirm the selected main menu.

2). Turn "  " to select the menu from b-1 to b-4.

3) Press "+ 30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. If the clock has been set before, the current time will be displayed, otherwise, 0:00 will be displayed.

For example: to cook the pasta.

1) Press "  " for seven times, "A-07" displays and pasta menu is selected.  
"  " and "  " indicator will light.

2) Press "+ 30"  " to confirm the selected main menu.

3). Stop turning "  " when "b-4" displays.

3) Press "+ 30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. Then turn back to waiting states.



## 7. Multi-Stage Cooking

Two stages of cooking can be maximumly set. If one stages is defrosting, it will be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.

**Note:** Auto menu cannot be set as one of the multi-stage.

Example: if you want to defrost the food of 500g + 80% microwave power for 5 minutes.

The steps are as following:


1) Press "  |  " twice, "dEF2" displays;




2) Turn "  " to adjust the weight of the food. Stop turning when "500" displays;

3) Press "  " once, turn "  " to choose 80% microwave power;



Press " + 30"  " to confirm the power;

4) Turn "  " to adjust the cooking time of 5 minutes;



5) Press "+ 30"  " to start cooking.


Note: When the first stage finish, buzzer sounds once then the second stage begins. When all of them finish, buzzer sounds five times and the unit turn back to the waiting states.

## 8. Pre-set Function

1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)

2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.


3) Press "  |  ". The current clock is displayed. The hour figure flash;

4) Turn "  " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.




5) Press "  |  ", the minute figures will flash.



6) Turn "  " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.



7) Press " + 30"  " to finish setting. ":" will light, buzzer will ring twice when the time arrives, then cooking will start automatically.

Note: 1) Clock must be set first. Otherwise, pre-set function will not work.

2) If the pre-set program has been set without the cooking program, the whole setting will be used as an alarm clock. That means when pre-set time arrives, buzzer will sound five times only.

## 9. ECO Function

In waiting state, Press "ECO" or if no operation in 1 minute, the screen will be off. At this time, press any button to turn the screen on.

Note: 1). The oven cannot enter ECO mode if the door is open.

- 2). Press any button or open the door to turn the screen on under ECO mode.
- 3). If enter ECO mode under child lock state, recover to still child lock state.

## 10. Inquiring Function

(1) In cooking state, press "Power Level", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.

(2) In pre-set state, press "Clock" to inquire the time for delay start cooking.

The pre-set time will flash for 3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.

(3) During cooking state, press "Clock" to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.

## 11. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press "Child Lock" for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and LED will display "00:00" and "Child Lock" will light.

Lock quitting: In locked state, press "Child Lock" for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and LED will turn back to the clock state, "Child Lock" will go out.

## 12. Silent Mode

In waiting states, press "STOP", and then press "+30" simultaneously in 3 seconds to enter silent mode. All the buttons and buzzers will stop ringing under silent mode.

To active the sound: in waiting state, press "STOP", and then press "+30" simultaneously in 3 seconds to exit the silent mode.

## 13. Protection of Fan

When the microwave or combination cooking works over 5 minutes, it stops working at the last 15 seconds, only fan runs.

## 14. Protection Function of Magnetron Control Pipe

When the unit runs for 30 minutes with high power level, it will adjust to 80% microwave power to protect the magnetron control pipe.

This function works under multi-stage and other states.

## 15. Automatic Going Out Function

When the door is kept open for 10 minutes, the oven light will be off. Press any key after opening the door, time will count down again. The oven lamp will light.

## 16. Specification

- (1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- (2) "+30" must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;
- (3) Once the cooking programme has been set, "+30" is not pressed in 1 minute. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- (4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

## Auto menu Chart

Menu	Sub Menu	Weight(g)	Power
A-01 BAKERY	b-01 Pizza reheat	200	P100
	b-02 Bread reheat	200	P100
	b-03 Savoury pie	400	P80+P0+P80
	b-04 Dough	500	P30
A-02 POTATOES	b-01 Steam	400	P100
	b-02 Potato croquettes	250	P80+turn over+P0
	b-03 Potato bake	1	P80+P0
	b-04 French fries	200	P100
A-03 MEAT	b-01 Chicken	800	P100
	b-02 Turkey	800	P100
	b-03 Pork	450	P100
	b-04 Red meat	800	P100
A-04 FISH	b-01 Mussels	200	P80
	b-02 Salmon (Fish)	350	P80
	b-03 Tuna	350	P80
	b-04 Sea bass	350	P80
A-05 VEGETABLES	b-01 Broccoli	400	P100
	b-02 Spinach	400	P100
	b-03 Carrots	400	P100
	b-04 Fennel	200-400	P80+P0
A-06 HOT BEVERAGE	b-01 Milk(1 cup/240ml)	1 cup	P100
	b-02 Coffee(1 cup/120ml)	1 cup	P100
	b-03 Tea	1 cup	P100
	b-04 Hot chocolate	200	P70
A-07 PASTA-RICE	b-01 Pasta parcels	450	P80
	b-02 Rice	1 cup	P100+P50
	b-03 Soup (reheat vegetable soup)	250	P100
	b-04 Pasta	50(add water 500ml)	P80

## Auto menu Chart

Menu	Sub Menu	Weight(g)	Power
A-08 PATISSERIE	b-01 Biscuits	200	P80+P0+P80
	b-02 Cake	1 cup	P80
	b-03 Jam	400	P100+P0
	b-04 Muffins	400	P100
A-09 HEALTHY	b-01 Dried food	100	P80+P0
	b-02 Homemade yogurt	1 liter	P30
	b-03 Wholemeal pasta	150(add water 500l)	P100
	b-04 Legumes	500	P100
A-10 BABY	b-01 Pureed Baby Food	150	P80+P0
	b-02 Broth	200	P100+P0
	b-03 Sterilization	1 bottom	P100
	b-04 Baby milk	100 ml	P30

## Trouble shooting

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.

### CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

**PRODUCT SERIAL NUMBER.** Where can I find it?

It is important that you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

---

## *Cooking Guide*

---

### ***MICROWAVES***

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

### ***COOKING***

#### **Cookware for microwave cooking:**

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood, but they are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper. So food must never be cooked in metal containers.

#### **Foods suitable for microwave cooking:**

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

#### **Covering during cooking**

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

#### **Standing times**

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

---

## ***Cooking Guide***

---

### **Cooking Guide for frozen vegetables**

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

<b>Food</b>	<b>Portion</b>	<b>Power</b>	<b>Time (min. )</b>	<b>Standing Time (min. )</b>	<b>Instructions</b>
Spinach	150g	P80	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.



## Cooking Guide

### Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

**All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (P100).**

Food	Portion	Time (min. )	Standing Time (min. )	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

## Cooking Guide

### Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.  
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.  
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.  
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min. )	Standing Time (min. )	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	P100	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	P100	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

### **REHEATING**

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

#### **Arranging and covering**

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

#### **Power levels and stirring**

Some foods can be reheated using maximum power while others should be reheated using lower power.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

---

## *Cooking Guide*

---

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

### **Heating and standing times**

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

### ***REHEATING LIQUIDS***

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

### ***REHEATING BABY FOOD***

#### **BABY FOOD:**

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

#### **BABY MILK:**

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

#### **REMARK:**

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

## Cooking Guide

### Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min. )	Standing Time (min. )	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1cup) 300 ml (2cups) 450 ml (3cups) 600 ml (4cups)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	P80	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	P80	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	P80	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

## Cooking Guide

### Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min. )	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	P80	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

---

## *Cooking Guide*

---

### ***GRILL***

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

#### **Cookware for grilling:**

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

#### **Food suitable for grilling:**

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

#### **IMPORTANT REMARK:**

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

### ***MICROWAVE + GRILL***

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

#### **Cookware for cooking with microwave + grill**

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

#### **Food suitable for microwave + grill cooking:**

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

**The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.**

## Cooking Guide

### Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Toast Slices	4pcs (each 25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	C2	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	C2	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g) 4 pcs (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/vegetables (chilled)	500g	C1	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	450g (2pcs) 650g (2-3pcs) 850g (4pcs)	C2	7-8	7-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
			9-10	8-9	
			11-12	9-10	
Roast Chicken	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.

## ***Cooking Guide***

### **Grill Guide for fresh food**

<b>Fresh Food</b>	<b>Portion</b>	<b>Power</b>	<b>1. Side Time (min)</b>	<b>2. Side Time (min)</b>	<b>Instructions</b>
Lamb Chops (medium)	400g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs)	MW + Grill	C2	(Grill only)	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
	500 g (4pcs)		6-7 8-10	5-6 7-8	
Roast Fish	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked Apples	2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.



## Cooking Guide

### Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	C2  1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1  3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	C1	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	C1	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.





## Four à micro-ondes

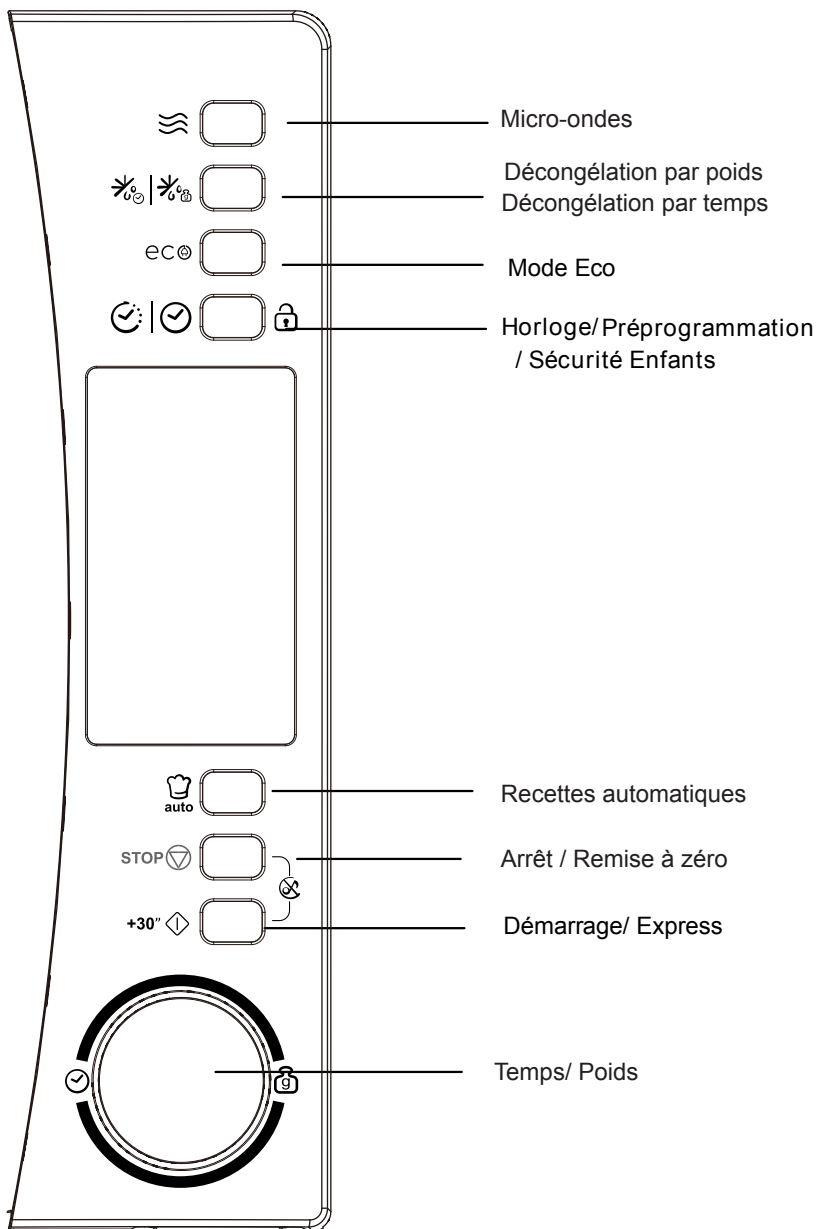
### **MANUEL D'INSTRUCTIONS** **MODELES: CMXW 30 DW**

**Avant d'utiliser le four à micro-ondes lire attentivement ces instructions et les conserver précieusement.**

Si vous suivez les instructions décrites ci-après, votre four vous garantira un service excellent pendant de longues années.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN**

Ce produit est marqué conformément aux exigences de la réglementation en vigueur relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques résultant de la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, modifiant la directive 2002/96/CE »  
12/19/EU on WEEE



## PRECAUTIONS AFIN D'EVITER D'EVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES.

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie du micro-onde. Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler des résidus de graisses ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que n'est pas effectuée la réparation par un personnel compétent.

## INDEX

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

### Spécificités techniques

Modèles	CMXW 30 DW
Tension standard de l'appareil	230V~50Hz
Puissance nominale en entrée (Micro-onde)	1450W
Puissance nominale en sortie (Micro-onde)	900 W
Capacité volumétrique du four	30 L
Diamètre du plat tournant	Ø315mm
Dimensions externes(LxPxH)	520 x 434 x 326 mm
Poids net	15 kg

# AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE ATTENTION

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie des micro-ondes durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

- 1.Attention: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
- 2.Attention: il est dangereux pour tout personnel non spécialisé de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.
- 3.Attention: Ne permettez l'utilisation du four à des enfants qu'après leur avoir donné les instructions appropriées pour une correcte utilisation et les avoir mis en garde contre les risques encourus en cas d'une utilisation inappropriée.
- 4.Attention: Quand le four est utilisé en mode combiné, les enfants ne peuvent l'utiliser qu'en présence d'un adulte ceci en raison de la température émise (seulement pour le modèle avec grill)
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement , tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie à micro-ondes " .
8. Quand vous réchauffez des aliments en récipients de plastique ou en carton, contrôler le four en raison du risque d'incendie.

9. Si vous constatez la présence de fumée, éteindre ou débrancher la prise de courant et laisser la porte du four fermée afin d'étouffer toutes flammes éventuelles.
10. Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11. Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser des produits comme du pain, des biscuits à l'intérieur du four.
12. Oter les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four.
13. Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14. Les oeufs durs ou avec leur coquille ne doivent être réchauffés dans le four à micro-ondes parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15. Utiliser cet appareil seulement selon l'usage indiqué par le présent manuel d'instructions . Ne jamais utiliser de produits ou vapeurs corrosives dans cet appareil électroménager. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer. Il n'est pas étudié pour des utilisations industrielles ou en laboratoire.
16. Si le fil d'alimentation fourni est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par son service d'entretien ou par une personne qualifiée ceci afin de prévenir toutes situations dangereuses.
17. Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et en aucun cas ne jamais couvrir le four.
20. Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.

21. La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager les surfaces, causer une réduction de la durée de vie de l'appareil mais aussi provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu de biberons ou les flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d'éviter toutes brûlures.
23. Le réchauffement à micro-ondes de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faire attention quand vous manipulez le flacon.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
25. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. Le four micro-onde ne doit pas être placé à l'intérieur des compartiments prévus au stockage de la nourriture, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.
27. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle externe.
28. Avertissement: il convient de débrancher l'appareil pour changer l'ampoule afin d'éviter la possibilité d'une électrocution.
29. Les parties accessibles peuvent devenir chaude pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenu à l'écart.
30. Le tiroir de rangement peut devenir chaud.
31. Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif et un racloir métallique pour nettoyer la porte verre du micro-onde qui peuvent rayer la surface et briser la verre.
32. Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faites attention à éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du micro-onde.
33. Utilisez seulement la température recommandée pour le four (pour les fours équiper d'une sonde de température).



34. Positionner la partie arrière du micro-ondes contre un mur.

35. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de l'âge de 8 ans et plus et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience et des connaissances en rapport, si elles ont été supervisées et formées sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectués par les enfants sans surveillance.

36. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

37. En cas de dégagement de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes

38. Cet appareil est conçu pour usages domestiques et d'autres usages analogues tels que:

- les zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de résidence;
- les fermes;
- les environnements de chambre d'hôte.

39. AVERTISSEMENT: L'appareil et ses accessoires se chauffent pendant le fonctionnement. Il faut veiller à éviter de toucher les pièces chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou surveillés en permanence.

40. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (Pour les fours avec une porte décorative.)

41. Il est interdit d'utiliser le nettoyeur à vapeur.

42. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser la vitre.

**LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

# Instructions pour diminuer le risque de dommages aux personnes

## Installation de la prise de terre

### **DANGER**

Danger de décharge électrique

Toucher certains composants internes peut provoquer d'importants dommages aux personnes ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

### **ATTENTION**

Danger de décharge électrique Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique. Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

**Pour diminuer le risque de dommages aux personnes**  
**Connexion de la mise à terre**

### **NETTOYAGE**

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.

1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse. Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de court-circuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et donc dotée

d'une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié au cas où vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à terre ou au cas où vous avez un doute sur l'exactitude de la connexion à la terre de l'appareil . Au cas où il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à terre ainsi que 2 contacts pour la mise à terre. Une fiche bipolaire munie d'un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four.

Le fil électrique fourni avec l'appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l'arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long:

- 1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge devraient être au moins équivalents à la tension nominale de l'appareil.
- 2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à terre.
- 3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.

# USTENSILES

## ATTENTION

### Risque de dommages aux personnes

Il est dangereux d'effectuer, sans une compétence spécifique, des réparations ou opérations d'entretien prévoyant le démontage du couvercle prévu pour garantir la protection à l'exposition de l'énergie à micro-ondes.

Se référer aux instructions du paragraphe "Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes ou qui doivent être évités dans le four à micro-ondes."

Certains ustensiles non métalliques peuvent être non appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible d'essayer l'ustensile en question suivant la procédure suivante.

#### Test des ustensiles:

1. Remplir un récipient spécial pour micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) et y mettre l'ustensile en question .
2. Cuire à température maximale durant 1 minute.
3. Toucher avec précaution l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson à micro-ondes .
4. **Ne jamais dépasser le temps de cuisson d'une minute.**

#### Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes

Récipients en terre cuite	Suivre les instructions du producteur. Le fonds du récipient en terre cuite doit être positionné à au moins 3/16 de pouce (5mm) au dessous du plat tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plat tournant.
Assiettes de table	Seulement celles appropriées pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Flacons en verre	Oter toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à tant qu'ils soient chauds. Certains récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et pourraient donc se casser.
Produits en verre	Utiliser seulement des produits en verre résistants à la chaleur et appropriés pour l'utilisation au four. S'assurer qu'ils ne comportent pas des bords en métal. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Sachets pour la cuisson au four	Suivre les instructions du producteur. Ne pas fermer avec des fermetures métalliques. Faire des entailles pour laisser s'échapper la vapeur .
Tasses et plats en plastique	Cuire ou réchauffer pour des temps très courts. Ne pas s'éloigner du four durant la cuisson.

Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments pendant le réchauffement afin d'absorber la graisse éventuelle. Utiliser et contrôler seulement pour des temps de cuisson brefs.
Papier sulfurisé	Utiliser comme couverture pour prévenir éclaboussures ou pour couvrir la vapeur .
Plastique	Seulement plastique appropriée pour le four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Doit être indiquée "compatible pour micro-ondes". Certains récipients en plastique ramollissent quand les aliments réchauffent. Les sacs et sachets pour la cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être troués comme indiqué sur l'emballage même
Pellicule transparente	Seulement celle appropriée pour l'utilisation au four à micro-ondes. L'utiliser pour couvrir les aliments durant la cuisson afin de maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule transparente n'entre pas en contact avec les aliments.
Thermomètres	Seuls ceux appropriés pour l'utilisation des fours à micro-ondes (thermomètres pour viandes et gâteaux).
Papier oléagineux	Utiliser pour couvrir les aliments et prévenir les débordements et maintenir l'humidité. .

#### **Matériaux à éviter dans les fours à micro-ondes**

Barquettes en aluminium	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation en fours à micro-ondes.
Récipients pour aliments en carton avec poignée en métal	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation au four à micro-ondes..
Ustensiles en métal	Le métal protège les aliments de l'énergie à micro-ondes. Le métal peut provoquer la formation d'un arc .
Fermetures en métal	Peut provoquer la formation d'un arc et pourrait causer un incendie à l'intérieur du four.
Sachets en papier	Pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four.
Récipients en polystyrène ou polyuréthane	Les récipients pourraient fondre ou contaminer le liquide contenu lorsqu'ils sont exposés à de hautes températures.
Bois	Le bois sèche quand est utilisé dans les fours à micro-ondes et pourrait casser ou se fendre.

## INSTALLER VOTRE FOUR

### Noms des composants et des accessoires du four

Extraire le four de l'emballage ainsi que les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

Le four est fourni avec les accessoires suivants :

1 Plateau tournant en verre

1 Ensemble anneau rotatif

1 Manuel d'instructions

A) Panneau de commandes

B) Axe du plateau tournant

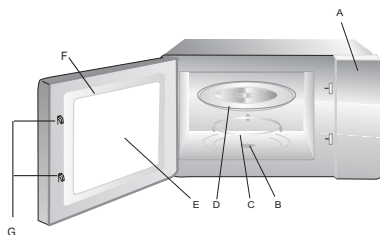
C) Anneau de support

D) Plat en verre

E) Fenêtre d'observation

F) Porte

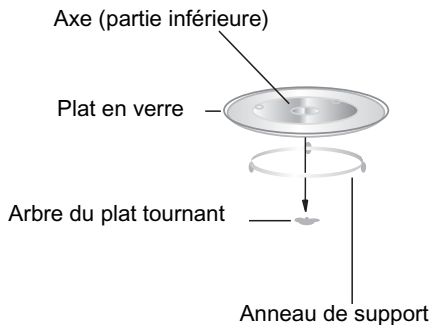
G) Système fermeture de sécurité



Attention: ne pas utiliser la grille métallique du modèle à micro-ondes. Toujours l'enlever quand on utilise la fonction micro-ondes!

Eteindre le four si la porte reste ouverte durant le fonctionnement.

### Installation du plat tournant



- Ne jamais positionner le plat en verre à l'envers. Le plat en verre ne doit jamais être bloqué.
- Tant le plat en verre que l'anneau de support doivent être toujours être utilisés durant la cuisson .
- Les aliments et récipients doivent toujours être positionnés sur le plat en verre durant la cuisson.
- Si le plat en verre ou l'ensemble anneau de support/plateau tournant devaient se fissurer ou se casser, contacter le centre d'assistance le plus proche.

### Installation du plan de travail

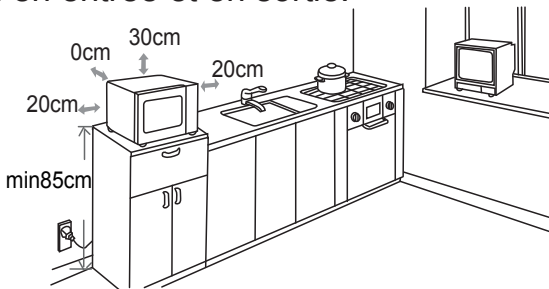
Otez de l'emballage le four ainsi que tous les accessoires . Examiner le four afin de vérifier n'est pas endommagé ou que la porte n'est abîmée. Ne pas installer le four s'il est endommagé.

**Partie intérieure:** Enlever toutes les pellicules de protection présentes sur les surfaces de la partie intérieure du four à micro-ondes.

**Ne pas enlever la fine pellicule marron claire collée sur la cavité du four, elle est prévue pour protéger le magnétron.**

## Installation

1. Choisir une surface plane offrant un espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.



Un espace minimum de 7.9 pouces (20cm) est obligatoire entre le four et toute autre paroi adjacente.

(1) Laisser un espace minimum de 12 pouces (30cm) au-dessus du four.

(2) Ne pas enlever les pieds de la partie antérieure.

(3) Le blocage des ouvertures en entrée et/ou en sortie pourrait endommager le four.

(4) Positionner le four le plus loin possible de la radio ou de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences dans la réception de radio ou télévision.

2. Brancher le four à la prise de courant standard. S'assurer que le voltage et la fréquence soient égales au voltage et à la fréquence indiqués sur la plaque d'indication des valeurs nominales.

**ATTENTION:** Ne pas installer le four sur une cuisinière ou autre appareils électroménagers qui produisent chaleur. Si le four est installé près d'une source de chaleur, le four pourrait s'endommager et la garantie ne serait alors plus valable. La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.





## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT


Ce four à micro-ondes utilise des contrôles électroniques modernes afin de régler les paramètres de cuisson et donc de répondre au mieux à vos exigences.

### 1. Réglage de l'horaire



Quand le four à micro-ondes est connecté à la prise de courant, le four visualise "0:00", un signal acoustique émet un son.

1) Appuyer sur "  |  " les chiffres des heures clignoteront.




2) Tourner "  " pour régler les heures; le chiffre programmé pour les heures doit être compris entre 0--23.





3) Appuyer sur "  |  ", les chiffres des minutes clignoteront.




4) Tourner "  " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes doit être compris entre 0--59.







5) Appuyer sur "  |  " pour compléter le réglage de l'heure. ":" clignotera.




**Note:** 1) si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas une fois l'appareil branché.


2) Durant le réglage de l'heure, si vous appuyez sur " STOP  " ou si vous n'effectuez aucune opération pendant le laps de temps d'une minute, le four sortira de la fonction de réglage.

### 2. Cuisson à micro-ondes

Appuyer sur "  " une fois, tours "  " pour sélectionner la fonction désirée. Appuyer sur " + 30"  ". Tourner "  " pour régler le temps de cuisson.



Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson.

Exemple: si vous voulez utiliser une puissance de 80% pour cuire pendant 20 minutes, vous devrez faire fonctionner le four selon les étapes suivantes:


1) Appuyer sur "  " une fois, le LED visualisera "P100",

l'indicateur "  " sera allumé.





2) Tourner "  " pour choisir une puissance de 80%, le LED visualisera "P80". Appuyer sur " + 30"  ".



3) Tourner "  " pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le display visualise "20:00" (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)



4) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson, ":" s'allumera et l'indicateur "  " clignotera (un signal acoustique émettra cinq sons en fin de cuisson).

**NOTA:** Les niveaux pour le réglage du temps de programmation sont les suivants:



0--1 min : 5 secondes	10--30 min : 1 minute
1--5 min : 10 secondes	30--95 min : 5 minutes
5--10 min : 30 secondes	



## Tableau des puissances du four à micro-ondes



Puissance du micro-ondes	100%	80%	50%	30%	10%
--------------------------	------	-----	-----	-----	-----

### 3. Sélection rapide et augmentation du temps de cuisson




Quand le four est en position d'attente, appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson à la puissance maximale pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmentera de 30 secondes chaque fois que vous appuierez sur " + 30"  "; le temps maximum de réglage est de 95 minutes.

**Nota:** La fonction est inactive pour les cuissons des autres programmes.




### 4. Décongélation selon le temps

1) Appuyer sur "  |  " une fois, le LED visualisera dEF1".



2) Tourner "  " pour sélectionner le temps de cuisson Simultanément, "  " et "  " s'allumeront. Le temps de réglage va de 00:05 à 95:00. Le niveau de puissance réglé est P30. Il n'est pas modifiable .




3) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la décongélation. Les indicateurs "  " et "  " clignoteront.




### 5. Décongélation selon le poids

1) Appuyer sur "  |  " deux fois; le LED visualisera "dEF2".





2) Tourner "  " pour sélectionner le poids des aliments à décongeler. Simultanément "g" sera allumé. Le poids doit être compris entre 100 et 2000 grs.




3) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la décongélation. Les indicateurs "  " et "  " clignoteront et l'indicateur "g" s'éteindra.

### 6. Menus automatiques

1) Appuyer sur  ou tourner la molette  vers la droite pour choisir le menu souhaité. « A-01 », « A-02 »... « A-10 » s'afficheront alors dans l'ordre.




2) Appuyer sur « +30"  » pour confirmer le menu principal sélectionné.


3) Tourner la molette  pour sélectionner le sous-menu de b-1 à b-4

4) Appuyer sur +30"  pour commencer la cuisson.


Lorsque la cuisson est terminée, un bip sonore retentira 5 fois. Si l'horloge a été réglée auparavant, alors l'heure s'affichera; autrement, 0:00 s'affichera.

Par exemple : pour cuire des pâtes :

1) Appuyer sur «  » 7 fois, jusqu'à ce que « A-07 » s'affiche et le menu « Pâtes » est sélectionné ». «  » et «  » s'allument.

2) Appuyer sur « +30"  » pour confirmer le menu sélectionné

3) Arrêter de tourner la molette  lorsque « b-4 » s'affiche

4) Appuyer sur « +30"  » pour démarrer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, le bip sonne 5 fois. Puis le micro-ondes revient en mode veille

## 7. Cuisson en séquences


Il est possible de régler au maximum deux programmes de cuisson en séquences. Si un programme est la décongélation, celui-ci passera automatiquement en première position. Un signal acoustique sera émis après chaque programme et donc commencera le programme suivant.



**Nota:** Le menu Auto ne peut être réglé comme un des menus en séquences. Exemple: si vous voulez décongeler 500 grs d'aliments et les cuire avec une puissance micro-ondes de 80% pendant 5 minutes.

Les étapes à suivre sont les suivantes:



1) Appuyer sur "  " deux fois; le LED visualisera "dEF2".




2) Tourner "  " pour régler le poids des aliments. Arrêter de tourner quand sera visualisé "500";

3) Appuyer sur "  " une fois, le LED visualisera "P100", l'indicateur "  " sera allumé.




4) Tourner "  " pour choisir une puissance de 80%, le LED visualisera "P80". Appuyer sur " + 30"  ".



5) Tourner "  " pour régler le temps de cuisson de 5 minutes





6) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson.


Nota: à la fin du premier programme, le signal acoustique émettra et donc commencera le second programme. A la fin de tous les programmes, le signal acoustique émettra cinq sons et l'unité retournera à la position d'attente.

## 8. Cuisson avec départ différé



1) Avant de régler l'horloge. (Consulter les instructions relatives au réglage de l'horloge.)

2) Régler le programme de cuisson. Il est possible de régler au maximum deux programmes. La décongélation ne peut être réglée avec cette fonction


3) Appuyer sur "  |  ". L'horloge est visualisée. Le chiffre relatif aux heures clignote.;

4) Tourner "  " pour régler l'heure; le chiffre inséré pour les heures doit être compris entre 0--23.




5) Appuyer sur "  |  ", les chiffres des minutes clignoteront.




6) Tourner "  " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes doivent être compris entre 0--59.



7) Appuyer sur " + 30"  " pour compléter le réglage. " : " sera allumé, le signal sera allumé, le signal acoustique émettra deux sons à l'heure réglée et donc la cuisson commencera automatiquement.

- Nota:** 1) L'horloge doit être réglée avant de commencer l'opération. En cas contraire, la fonction de départ différé ne fonctionnera pas.  
 2) si le programme de départ différé a été programmé sans définir le programme de cuisson, l'entier réglage vaudra seulement comme réveil . Cela signifie qu'à l'heure réglée, le signal acoustique émettra seulement cinq sons

### 9. Mode ECO

En position d'attente, si vous appuyez sur «  » ou qu'aucune opération n'est faite pendant 1 minute, l'écran s'éteint. Pour rallumer l'écran, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.

NB :

- 1) Le four ne peut pas se mettre en mode ECO si la porte est ouverte.
- 2) Appuyez sur n'importe quel bouton ou ouvrez la porte pour rallumer l'écran.
- 3) Le mode Eco ne peut pas être déclenché lorsque la sécurité enfants est activée. Pour l'activer, il faut d'abord désactiver la sécurité enfants.






### 10. Mode Silence :

Appuyer sur « STOP  » et sur « + 30"  » simultanément pendant 3 secondes pour activer le mode silence.





Tous les boutons et les alarmes cessent de sonner lorsque le mode silence est activé.




Pour réactiver le son : appuyer sur « STOP  » et « + 30"  » simultanément pendant 3 secondes.

### 11. Fonction vérification des programmations

- (1) Durant la cuisson, appuyer sur "  "; la puissance micro-ondes sera visualisée pendant 3 secondes
- (2) Durant la phase de départ différé, appuyer sur "  |  " pour visualiser l'horaire choisi pour la cuisson différée. Le temps de début de cuisson clignotera pendant 3 secondes et donc le four retournera à la visualisation de l'heure
- (3) Durant la cuisson, appuyer sur "  |  " pour contrôler l'heure actuelle.

### 12. Fonction Fermeture Sécurité pour enfants

Fermeture: en condition de repos, appuyer sur "  |  " pendant 3 secondes, on entendra un son très long un fois le réglage de la fermeture sécurité enfants effectivement intervenue ; le LED visualisera "  "  " est allumé

Sortie de la fonction fermeture: dans la position de blocage, appuyer sur "  |  " pendant 3secondes; on entendra un son très long une fois le déblocage intervenu ; le LED retournera à l'horloge et "  " s'éteindra .

### 13. Protection du ventilateur

Après cuisson à micro-ondes ou combinée de plus de 5 minutes, le four s'arrête pendant les dernières 15 secondes et alors seul le ventilateur fonctionnera.



### 14. Fonction protection du Magnétron

Si l'unité fonctionne pendant 30 minutes au maximum du niveau de puissance, le four se règle automatiquement à 80% de la puissance micro-ondes ceci afin de protéger le magnétron.

**15. Fonction extinction automatique**

Si la porte reste ouverte pendant 10 minutes, la lumière du four s'éteindra. Appuyer sur n'importe quel touche après ouverture de la porte pour relancer le compte à rebours. La lumière du four s'allumera .

**16. Données spécifiques**

- (1) Il signal acoustique émettra un son quand le bouton est tournée au début du processus;
- (2) Si on ouvre la porte pendant la cuisson, il faut appuyer sur " + 30"  " pour continuer;
- (3) une fois réglé le programma de cuisson, la touche " + 30"  " doit être enfoncée pendant une minute; en cas contraire sera visualisée l'heure actuelle et le réglage sera annulé.
- (4) Le signal acoustique émettra un son en cas de pression correcte; en cas contraire ne sera émis aucun son.

## Tableau Menus automatiques de cuisson

Menu	Sous-menu	Poids (g)	Puissance
A-01 PAIN	b-01 Réchauffage de la pizza	200	P100
	b-02 Réchauffage du pain	200	P100
	b-03 Tarte salée	400	P80+P0+P80
	b-04 Pâte	500	P30
A-02 POMMES DE TERRE	b-01 à la vapeur	400	P100
	b-02 Croquettes de pommes de terre	250	P80+retourner+P0
	b-03 Pommes de terre au four	1	P80+P0
	b-04 Frites	200	P100
A-03 VIANDE	b-01 Poulet	800	P100
	b-02 Dinde	800	P100
	b-03 Porc	450	P100
	b-04 Viande rouge	800	P100
A-04 POISSON	b-01 Moules	200	P80
	b-02 Saumon	350	P80
	b-03 Filet de thon	350	P80
	b-04 Fruits de mer	350	P80
A-05 LEGUMES	b-01 Brocolis	400	P100
	b-02 Epinards	400	P100
	b-03 Carottes	400	P100
	b-04 Fenouil	200-400	P80+P0
A-06 BOISSONS CHAUDES	b-01 Lait (tasse d'environ 240ml)	1 tasse	P100
	b-02 Café (tasse d'environ 120ml)	1 tasse	P100
	b-03 Thé	1 tasse	P100
	b-04 Chocolat chaud	200	P70
A-07 PATES	b-01 Pâtes fourrées	450	P80
	b-02 Riz	1 tasse	P100+P50
	b-03 Soupe de légumes à réchauffer	250	P100
	b-04 Pâtes classiques	50 (+ajouter 500ml d'eau)	P80
A-08 GATEAUX	b-01 Biscuits	200	P80+P0+P80
	b-02 Gâteau	1 tasse	P80
	b-03 Confiture	400	P100+P0
	b-04 Muffins	400	P100
A-09 COOK LIGHT	b-01 Nourriture déshydratée	100	P80+P0
	b-02 Yaourt maison	1 litre	P30
	b-03 Pâtes au blé complet	150 (+ajouter 500ml d'eau)	P100
	b-04 Légumes secs (pois, lentilles, haricots)	500	P100
A-10 BEBE	b-01 Petits pots, purée	150	P80+P0
	b-02 Bouillon	200	P100+P0
	b-03 Stérilisation du biberon	1 fond d'eau	P100
	b-04 Lait pour bébé	100ml	P30

## Recherche des problèmes

<b>NORMALE</b>	
Interférence du four à micro-ondes sur la réception de la télévision	Peuvent intervenir des interférences avec le réception de radio ou télévision durant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il s'agit d'un phénomène courant avec d'autres appareils électroménagers, tels que aspirateurs, ventilateurs électriques. Il s'agit de phénomène normal.
Faible éclairage	Durant la cuisson à micro-ondes à basse pression, la lumière du four peut diminuer. Il s'agit d'un phénomène normal.
De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des orifices d'aération	Durant la cuisson, la vapeur peut s'échapper des aliments. Une bonne partie de cette vapeur est évacuée par les orifices d'aération. Le reste de la vapeur peut s'accumuler sur les surfaces froides, telles la porte du four. Ceci est normal.
Le four est accidentellement allumé sans présence d'aliments à l'intérieur	Le fonctionnement du four pendant de brèves périodes sans présence d'aliments à l'intérieur n'endommage pas le four. Cette situation doit être évitée le plus possible.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Le four ne s'allume pas	Le fil d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la prise de courant	Débrancher la fiche de la prise, rebrancher après 10 secondes
	Le fusible saute ou entre en fonction l'interrupteur automatique	Substituer le fusible ou réparer l'interrupteur automatique (la réparation doit être effectuée par du personnel qualifié)
	Problèmes en sortie	Vérifier la sortie avec un autre appareil électroménager
Le four ne réchauffe pas	La porte n'est correctement fermée	Bien fermer la porte

SERVICE D'ASSISTANCE CLIENT Si vous ne pouvez pas identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement : éteignez l'appareil (ne lui faites pas subir de mauvais traitement) et contactez le service d'assistance. NUMERO DE SERIE DU PRODUIT Où puis-je le trouver ? Il est important que vous fournissiez au service d'assistance le code et le numéro de série (un numéro à 16 chiffres qui commence par le numéro 3) de votre produit. Vous pouvez le trouver sur le certificat de garantie ou sur la place signalétique située sur l'appareil. Cela aidera les techniciens à éviter des déplacements pour rien, permettant ainsi (et surtout) d'économiser les frais d'intervention correspondants.



Cet appareil est en conformité avec la directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que ce produit est détruit correctement, vous aidez à empêcher des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, que pourraient dans le cas contraire causer une gestion des déchets inappropriée à ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme déchet domestique. Au

contraire il devrait être apporté au point de ramassage le plus proche pour le recyclage des équipements électrique et électronique. L'élimination doit se faire conformément aux réglementations locales pour la gestion des ordures. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, merci de contacter votre administration locale, le service de ramassage des déchets de votre habitation ou le magasin où vous avez acheté ce produit.



---

## *Guide de cuisson*

---

### **MICRO-ONDES**

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent. Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules. Et c'est le mouvement rapide de ces molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

### **CUISSON**

#### **Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :**

Les ustensiles doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour avoir une efficacité maximum. Les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique, ainsi qu'à travers le papier et la laine, mais elles sont réfléchies par le métal, tel que l'acier, l'aluminium et le cuivre. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients en métal.

#### **Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :**

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé avec une cuisinière.

#### **Couvrir pendant la cuisson**

Il est très important de couvrir les aliments pendant leur cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

#### **Temps de repos**

Il est important de respecter un temps d'attente lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'égaliser à l'intérieur des aliments.



## ***Guide de cuisson***

### **Guide de cuisson pour les légumes surgelés**

Utiliser une petite cocotte adaptée au four avec couvercle. Cuire couvert pendant la durée minimum - voir le tableau. Poursuivre la cuisson à votre goût. Remuer deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laisser reposer couvert.

<b>Aliment</b>	<b>Portion</b>	<b>Puissance</b>	<b>Temps (min.)</b>	<b>Temps de repos (min.)</b>	<b>Instructions</b>
épinard	150g	P80	5-6	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Brocolis	300g	P80	8-9	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Petits pois	300g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Haricots verts	300g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Julienne (carottes/pois/maïs)	300g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Mélange de légumes (à la chinoise)	300g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide

## ***Guide de cuisson (suite)***

### **Guide de cuisson pour les légumes frais**

Employer un bol en pyrex adapté avec un couvercle. Ajouter de 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) pour 250 g, sauf si recommandation contraire – consulter le tableau. Cuisson couverte pendant le temps minimum indiqué dans le tableau. Poursuivre la cuisson suivant vos préférences. Remuer une fois pendant et à la fin de la cuisson. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Couper les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

**Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (P100).**

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250g 500g	3½-4 6-7	3	Préparer des morceaux de même taille. Disposer les pieds au centre.
Choux de Bruxelles	250g	5-5½	3	Ajouter de 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillerées à soupe).
Carottes	250g	3½-4	3	Couper les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Préparer des morceaux de même taille. Couper les gros morceaux en moitiés. Disposer les pieds au centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml d'eau (2 cuillerées à soupe) ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250g	2½-3	3	Couper les aubergines en petites rondelles et arroser d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	3-3½	3	Couper les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Egoutter avant de servir.
Oignons	250g	4-4½	3	Couper les oignons en rondelles ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivrons	250g	3½-4	3	Couper les poivrons en petits morceaux.

## *Guide de cuisson (suite)*

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pommes de terre	250g 500g	3-4 6-7	3	Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales.
Chou-navets	250g	4½-5	3	Couper les choux-navets en petits cubes.

### **Guide de cuisson pour le riz et les pâtes**

**Riz** Employer un grand bol de pyrex avec couvercle – le riz double de volume pendant la cuisson. Cuire avec couvercle. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuer avant de laisser reposer, puis saler ou ajouter des herbes et du beurre.  
Remarque: le riz peut ne pas avoir absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

**Pâtes** Employer un grand bol de pyrex. Ajouter de l'eau bouillante, une pincée de sel et bien remuer. Cuire sans couvercle. Remuer plusieurs fois pendant et après la cuisson. Couvrir et laisser reposer puis bien égoutter.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (à demi bouilli).	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz brun (à demi bouilli).	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250g	P100	16-17	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Grains mélangés (riz + grains)	250g	P100	17-18	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Pates	250g	P100	10-11	5	Ajouter 1000 ml d'eau chaude

---

## ***Guide de cuisson (suite)***

---

### **RECHAUFFER**

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui des fours traditionnels.

Servez-vous des valeurs de thermostat et des temps de réchauffage indiqués dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage figurant dans le tableau concernent des liquides à une température ambiante d'environ +18 à +20°C ou des aliments sortant du réfrigérateur à une température de +5 à +7°C.

### **Disposition et recouvrement**

Eviter de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande – elles ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

### **Niveau de puissance et mélange**

Certains aliments peuvent être réchauffer au maximum niveau de puissance, alors que d'autres doivent l'être à niveaux plus faibles.

Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s'il s'agit d'un aliment délicat, de grandes quantités ou s'il est probable que l'aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple).

Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage. Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

### **Temps de chauffage et de repos**

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.

Toujours vérifier que les aliments réchauffés sont complètement chauds. Laisser les aliments reposer pendant un bref moment après le réchauffage afin de permettre à la température de bien se répartir. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes, sauf si un autre temps est indiqué dans le tableau.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés.

---

## *Guide de cuisson (suite)*

---

### **RECHAUFFER DES LIQUIDES**

Toujours laisser les liquides reposer pendant au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de bien se répartir. Remuer pendant le réchauffage si nécessaire, et TOUJOURS remuer après. Afin d'éviter que le liquide n'entre en ébullition et ne se répande dans le four ou bien qu'il brûle, mettre une cuillère ou un agitateur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

### **RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES**

#### **ALIMENTS POUR BEBES :**

Placer les aliments dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuer à nouveau et contrôler la température. Température de service conseillée : entre 30 et 40°C.

#### **LAIT POUR BEBES :**

Verser le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffer sans bouchon. **Ne jamais** chauffer une bouteille avec la tétine car la bouteille pourrait exploser si elle est trop chauffée. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter une nouvelle fois avant de servir. Toujours vérifier attentivement la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé. Température de service conseillée : environ 37°C.

#### **REMARQUE:**

Les aliments pour bébés doivent toujours être attentivement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Utiliser les valeurs de puissance et les temps donnés dans le tableau suivant concernant les instructions de réchauffage.

## *Guide de cuisson (suite)*

### **Réchauffer des liquides et des aliments**

Utiliser les niveaux de puissance et les temps donnés dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puis- sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé, eau à la tempéra- ture d'apparte- ment)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versez dans une tasse en céramique et la réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 en face de l'autre et 3 ou 4 en cercle. Bien remuer avant le temps de repos et avant de servir. ***be careful while taking them out of oven.
Soupe (froide)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Remuer de nouveau avant de servir.
Ragoût (froid)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettre le ragoût dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement au cours du réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec sauce (froides)	350g	P80	3½-4½	3	Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Remuer avant de servir.

## *Guide de cuisson (suite)*

Aliment	Portion	Puis- sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pâtes fourrées (froides)	350g	P80	4-5	3	Mettre les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellini) avec la sauce dans un plat creux en céramique. Couvrir avec (froid) un couvercle en plastique. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (froids)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Placer les plats comprenant 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes.

## ***Guide de cuisson (suite)***

### **Réchauffer des aliments et du lait pour bébés**

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

<b>Aliment</b>	<b>Portion</b>	<b>Puis- sance</b>	<b>Temps</b>	<b>Temps de repos (min.)</b>	<b>Instructions</b>
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190g	P80	30sec.	2-3	Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Lait pour bébé	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température.



---

## *Guide de cuisson (suite)*

---

### **GRIL**

L'élément de cuisson au gril se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de mieux griller les aliments. Préchauffer le gril pendant 4 minutes pour faire griller les aliments plus rapidement.

#### **Plats à utiliser pour les grillades :**

Doivent aller au feu et peuvent comprendre des éléments en métal. Ne pas utiliser de plastique, qui pourrait fondre.

#### **Aliments adaptés pour le gril :**

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon sec fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de pain grillé avec garniture.

#### **REMARQUE IMPORTANTE :**

Toujours mettre les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire.

### **MICRO-ONDES + GRIL**

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson du micro-ondes. Il ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de bien dorer les aliments.

#### **Plats à utiliser pour la cuisson au micro-ondes + gril:**

Veuillez employer des plats à travers lesquels les micro-ondes passent. Ils doivent aller au feu. Ne pas utiliser des plats en métal avec les modes combinés. Ne pas utiliser de plats ni d'éléments en plastique car ils pourraient fondre.

#### **Aliments adaptés pour la cuisson micro-ondes + gril :**

Sont adaptés pour la cuisson avec ce mode combiné tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (par ex. les pâtes cuites), ainsi que les aliments requérant un bref temps de cuisson afin de brunir. Ce mode peut également être employé pour les grosses parts d'aliments qui sont meilleures lorsque leur surface est brunie et croustillante (par ex. les morceaux de poulet, les retourner à la moitié de la cuisson). Veuillez consulter le tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

**Les aliments doivent être retournés en cours de cuisson s'ils doivent être brunis des deux côtés.**

## ***Guide de cuisson (suite)***

### **Guide pour faire griller les aliments surgelés**

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment surgelé	Portion	Puis- sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Petits pains (env. 50 g ch.)	2 pièces 4 pièces	MW+ Gril	C2 1½-2 2½-3	Gril seul 2-3 2-3	Placer d'abord les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau tournant. Faire griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis attendre 2 à 5 mn.
Baguette/ Baguette à l'ail	200-250 g (1 pièce)	MW+ Gril	C1 3½-4	Gril seul 2-3	Placer la baguette surgelée diagonalement sur du papier cuisson sur le support. Après gril attendre 2 à 3 minutes.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400g	C1	13-15	-	Placer le gratin gelé dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.
Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Placer les pâtes dans un petit plat rectangulaire en Pyrex, posé directement sur le plateau tournant. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.
Poisson Gratin	400g	C1	16-18	-	Placer le gratin gelé dans un petit plat rectangle en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.

## Guide de cuisson (suite)

### Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 4 minutes.

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment frais	Portion	Puis- sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Tartines	4 pièces (25 g chaq.)	Gril seul	3½-4½	3-4	Placer les tartines côte à côte sur le support
Petits pains (déjà cuits)	2-4 pièces	Gril seul	2½-3½	1½-2½	Placer d'abord les petits pains à l'envers en cercle directement sur le plateau tournant.
Tomates grillées	200g (2 pièces) 400g (4 pièces)	C2	3½-4½ 5-6	-	Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer dans un plat adapté au four, que vous placez sur le support.
Tomato- Cheese Toast	4 pcs (300g)	C2	4-5	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes
Toast Hawaii (pample- mousse, jambon, fromage en tranches)	2 pièces (300g) 4 pcs (300g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes
Pommes de Terre	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Couper les pommes de terre en deux. Les disposer en cercle sur le support côté coupé vers le gril.
Gratin de légumes ou pommes de terre (refroidi)	500g	C1	9-11	-	Placer le gratin gras dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.

## Guide de cuisson (suite)

Aliment frais	Portion	Puis- sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Morceaux de poulet	450g (2 pièces) 650g (2-3 pièces) 850g (4 pièces)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Enduire les morceaux d'huile et d'épices. Les placer en cercle, les os vers le milieu. Ne placer aucun morceau au centre du support. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Poulet rôti	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Enduire le poulet d'huile et d'épices. Commencer par placer le blanc du poulet en dessous puis en haut directement sur le plateau tournant. Après grillage attendre 6 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400g (4 pièces)	Gril seul	10-12	8-9	Enduire les côtelettes d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Grillades	250 g (2 pièces) 500 g (4 pièces)	FMO+ Gril	C2 6-7 8-10	(Grill seul) 5-6 7-8	Enduire les grillades d'huile et de porc d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Laisser reposer 2 à 3 minutes après avoir fait griller.
Poisson rôti	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Enduire la peau d'un poisson entier d'huile et d'épice. Placer les poissons côte à côte (tête-queue) sur le support.
Pommes	2 pommes (env.400g) 4 pommes (env.800g)	C2	6-7 10-12	-	Épépiner les pommes et les remplir de raisins secs et confiture. Parsemer d'amandes effilées. Placer les pommes sur un plat adapté au four posé directement sur le plateau.



Cuptor cu microunde  
**MANUAL DE UTILIZARE**

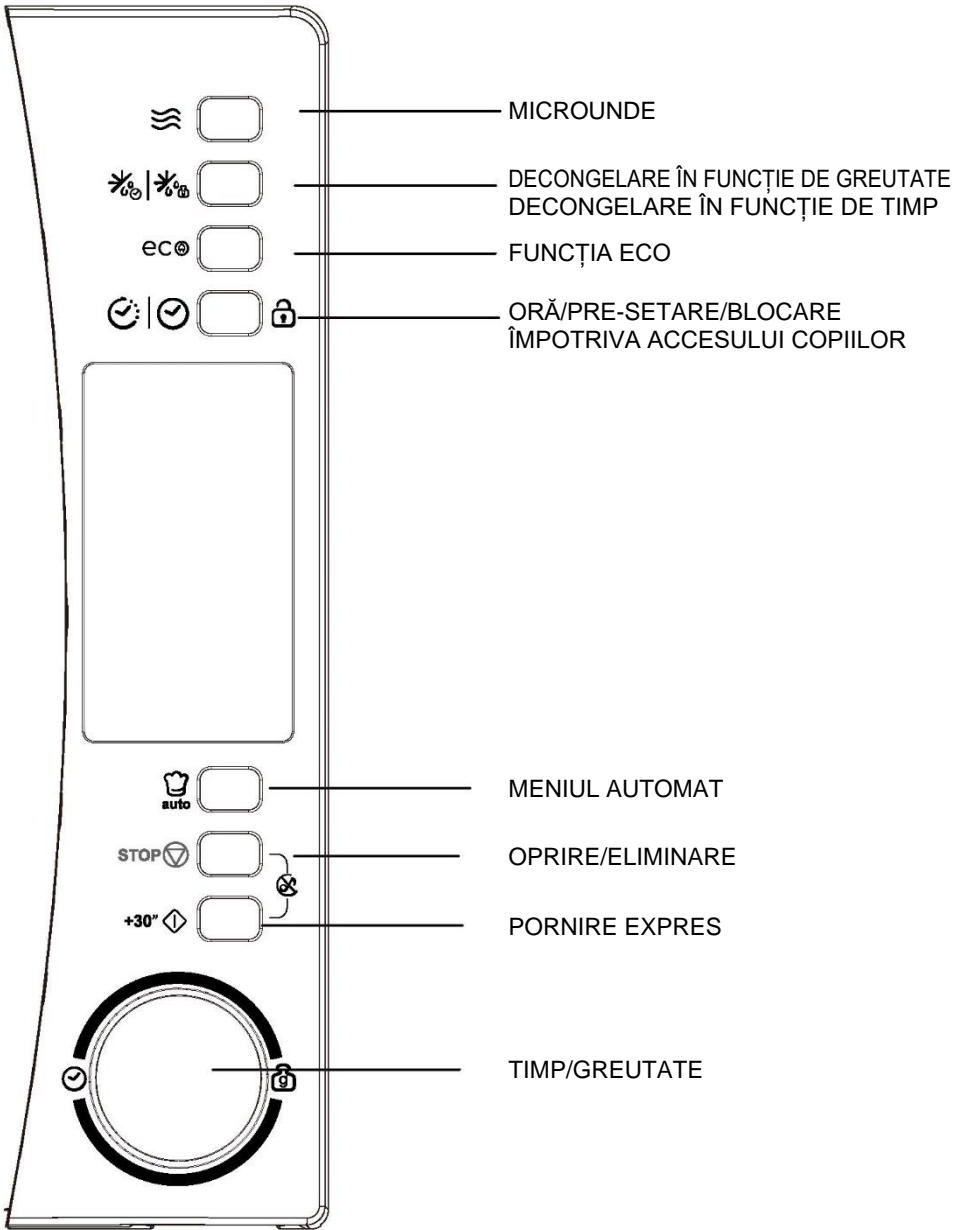
**MODEL: CMXW 30 DW**

**Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza  
cuptorul cu microunde și păstrați-l cu grijă.**

Urmarea instrucțiunilor asigură buna funcționare a cuptorului dvs.  
timp de mulți ani.

**PĂSTRAȚI CU GRIJĂ ACESTE INSTRUCȚIUNI**

Prin amplasarea marcajului CE (C E) pe acest produs,  
confirmăm conformitatea cu toate cerințele europene  
de siguranță, de sănătate și de mediu relevante,  
care se aplică în legislație pentru acest produs.



## PRECAUȚII PENTRU A EVITA POSIBILA EXPUNERE LA ENERGIA EXCESIVĂ EMISĂ DE MICROUNDRE

(a) Nu încercați să utilizați acest cuptor cu ușa deschisă, deoarece acest lucru poate duce la expunerea dăunătoare la energia emisă de microundre. Este important să nu eliminați sau să modificați dispozitivele de blocare.

(b) Nu așezați niciun obiect între parte frontală a cuptorului și ușă și nu lăsați murdăria sau reziduurile de curățare să se acumuleze pe suprafețele de etanșare.

(c) AVERTIZARE: Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie să fie pus în funcțiune până când nu a fost reparat de o persoană calificată.

## ANEXĂ

Dacă nu păstrați aparatul curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce poate afecta durata de viață a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.

## SPECIFICAȚII

Model:	CMXW 30 DW
Tensiune nominală:	230V~50Hz
Putere nominală de intrare (microundre):	1450 W
Putere nominală de ieșire (microundre):	900 W
Capacitate cuptor:	30 L
Diametru placă rotativă:	Ø 315 mm
Dimensiuni externe (L x l x A)	520 x 434x 326 mm
Greutate netă:	15 kg

## **AVERTISMENT CU PRIVIRE LA INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

Pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare, rănirea persoanelor sau expunerea la energie excesivă a cuptorului cu microunde atunci când utilizați aparatul, urmați măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele:

1. Avertizare: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece pot exploda.
2. Avertizare: Este periculos ca orice altă persoană în afară de o persoană instruită, să efectueze orice operațiune de service sau reparație care implică îndepărtarea oricărui capac care oferă protecție împotriva expunerii la energia emisă de microunde.
3. Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minimum 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
4. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.
5. Utilizați numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
6. Cuptorul trebuie curățat în mod regulat și orice depuneri de alimente trebuie îndepărtate.
7. Citiți și urmați instrucțiunile specifice: „PRECAUȚII PENTRU A EVITA POSIBILA EXPUNERE LA ENERGIA EXCESIVĂ EMISĂ DE MICROUNDĂ”.



8. Când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheați cuptorul întrucât există posibilitatea aprinderii.
9. Dacă se degajă fum, opriți sau deconectați aparatul și țineți ușa închisă pentru a înăbuși orice flăcări.
10. Nu gătiți alimentele în exces.
11. Nu folosiți cavitatea deschisă în scopuri de depozitare. Nu depozitați articole, cum ar fi pâine, prăjituri etc. în cuptor.
12. Scoateți legăturile de sârmă și mânerele metalice din recipientele/pungile din hârtie sau plastic înainte de a le introduce în cuptor.
13. Instalați sau amplasați acest cuptor numai în conformitate cu instrucțiunile de instalare furnizate.
14. Ouăle în coajă și ouăle întregi fierte tare nu trebuie încălzite în cuptoarele cu microunde, deoarece pot exploda chiar și după ce încălzirea la cuptorul cu microunde s-a încheiat.
15. Acest aparat este destinat utilizării în rezidențe și aplicații similare, cum ar fi:
  - în zona de bucătărie pentru personalul din magazine, în birouri sau alte medii de lucru;
  - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de zone rezidențiale;
  - la ferme;
  - pensiuni.
16. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau de persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
17. Nu depozitați și nu utilizați acest aparat în aer liber.
18. Nu folosiți acest cuptor lângă apă, într-un subsol umed sau lângă o piscină.

19. Suprafețele accesibile pot ajunge la o temperatură ridicată atunci când aparatul funcționează. Suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării. Țineți cablul departe de suprafața încălzită și nu acoperiți orificiile de ventilație ale cuptorului.
20. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului.
21. Dacă nu curățați cuptorul în mod regulat, acest lucru poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce ar putea afecta negativ durata de viață a aparatului și ar putea duce la o situație de pericol.
22. Conținutul biberoanelor și borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de a fi consumate pentru a evita arsurile.
23. Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate duce la fierbere întârziată în clocote, de aceea trebuie avut grijă când manipulați recipientul.
24. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
25. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
26. Aparatele nu sunt destinate operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem separat de telecomandă.
27. Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.
28. Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.

29. Aparatul se încinge în timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
30. Folosiți doar sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor. (pentru cuptoarele prevăzute cu posibilitatea de a utiliza o sondă de detectare a temperaturii.)
31. AVERTIZARE: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
32. Operarea cuptorului cu microunde trebuie efectuată cu ușa decorativă deschisă. (pentru cuptoare cu ușa decorativă.)
33. Suprafața din spate a aparatului trebuie să fie plasată pe un perete.
34. Cuptorul cu microunde nu trebuie așezat într-un dulap decât dacă a fost testat într-un dulap.

**CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU A PUTEA  
CONSULTA PE VIITOR**

## **Pentru a reduce riscul de rănire a persoanelor Instalarea împământării**

### **PERICOL**

Pericol de electrocutare  
Atingerea unora dintre  
componentele interne poate  
provoca vătămări corporale  
grave sau deces.  
Nu dezasamblați  
acest aparat.

### **AVERTISMENT**

Pericol de electrocutare  
Utilizarea necorespunzătoare a împământării poate  
duce la electrocutare.  
Nu conectați la priză până  
când aparatul nu este  
instalat și împământat  
corespunzător.

Acest aparat trebuie să fie  
împământat. În cazul unui  
scurtcircuit electric,  
împământarea reduce  
riscul de electrocutare  
prin furnizarea unui  
fir de descărcare  
a curentului electric.  
Acest aparat este echipat  
cu un cablu care are un fir  
de împământare cu un ște-  
cher de împământare.  
Ștecherul trebuie conectat  
la o priză care este instalată  
și împământată  
corespunzător.

Consultați un electrician  
sau un tehnician de service  
calificat dacă instrucțiunile  
de împământare nu sunt  
pe deplin înțelese sau dacă  
există îndoieli cu privire  
la împământarea corectă  
a aparatului.

Dacă este necesar  
să utilizați un prelungitor,  
utilizați numai unul cu 3 fire.

1. Este furnizat un cablu  
scurt de alimentare pentru  
a reduce riscurile care  
rezultă din încurcarea  
unui cablu mai lung sau  
împiedicarea de acesta.
2. Dacă se folosește  
un set de cablu lung sau  
un prelungitor:
  - 1) Valoarea electrică  
nominală marcată a setului  
de cablu sau a prelungitoru-  
lui trebuie să fie cel puțin  
la fel de mare ca și valoarea  
nominală electrică  
a aparatului.
  - 2) Prelungitorul trebuie  
să fie un cablu cu 3 fire,  
de tip împământare.
  - 3) Cablul lung trebuie aranjat  
astfel încât să nu atârne  
peste blatul sau masă,  
de unde copiii îl pot trage  
sau de care cineva se poate  
împiedica accidental.

## CURĂȚAREA

Asigurați-vă că deconectați aparatul de la sursa de alimentare.

1. Curățați cavitatea cuptorului după utilizare cu o cârpă ușor umedă.
2. Curățați accesoriile ca de obicei, cu apă cu săpun.
3. Tocul și garnitura ușii, precum și piesele adiacente trebuie curățate cu atenție cu o cârpă umedă atunci când sunt murdare.
4. Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite pentru a curăța geamul de la ușa cuptorului întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
5. Sfat de curățare---Pentru o curățare mai ușoară a pereților cavității care pot intra în contact cu alimentele: Puneți o jumătate de lămâie într-un castron, adăugați 300 ml (1/2 litri) de apă și încălziți la microunde, cu o putere de 100%, timp de 10 minute. Ștergeți cuptorul cu o lavetă moale și uscată.

## USTENSILE

### ATENȚIE

#### Pericol de vătămare corporală

Este periculos ca orice altă persoană în afară de o persoană instruită, să efectueze orice operațiune de service sau reparație care implică îndepărtarea oricărui capac care oferă protecție împotriva expunerii la energia emisă de microunde.

Consultați instrucțiunile din secțiunea „Materiale pe care le puteți utiliza în cuptorul cu microunde sau a căror utilizare trebuie evitată în cuptorul cu microunde.”

Este posibil să existe anumite ustensile nemetalice care nu sunt sigure pentru a fi utilizate în cuptorul cu microunde. Dacă aveți dubii, puteți testa ustensila în cauză urmând procedura de mai jos.

#### Testarea ustensilei:

1. Întru-un recipient pentru cuptorul cu microunde, puneți ustensila și turnați cu 1 cană de apă rece (250 ml).
2. Gătiți la putere maximă timp de 1 minut.
3. Puneți cu grijă mâna pe ustensilă. Dacă ustensilele goale sunt calde, nu le utilizați pentru gătitul la microunde.
4. **Timpul de gătit nu trebuie să depășească un minut.**

## Materiale pe care le puteți folosi în cuptorul cu microunde

Ustensile	Observații
Vas pentru rumenire	Urmați instrucțiunile producătorului. Partea inferioară a vasului pentru rumenire trebuie să fie la cel puțin 3/16 inch (5 mm) deasupra plăcii rotative. Utilizarea incorectă poate duce la spargerea plăcii rotative.
Vesela	Apt numai pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Urmați instrucțiunile producătorului. Nu folosiți vase crăpate sau ciobite.
Borcane din sticlă	Scoateți întotdeauna capacul. Utilizați doar pentru a încălzi alimentele până când sunt calde. Majoritatea borcanelor din sticlă nu sunt termorezistente și se pot sparge.
Obiecte din sticlă	Nu mai obiectele din sticlă termorezistentă pentru utilizarea în cuptor. Asigurați-vă că nu există ornamente metalice. Nu folosiți vase crăpate sau ciobite.
Gătire la cuptor niște	Urmați instrucțiunile producătorului. Nu închideți cu sârme de legat. Faceți tăieturi în pungă pentru a îi permite aburului să iasă.
Farfurii și pahare din hârtie	Utilizați numai pentru gătit/încălzire rapidă. Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timp ce gătiți.
Șervețele de hârtie	Utilizați pentru a acoperi alimentele pentru a reîncălzi și a absorbi grăsimile. Supravegheați în timpul utilizării, numai pentru gătitul rapid.
Hârtie de copt	Utilizați pentru a acoperi și a preveni stropirea sau ca un înveliș pentru abur.
Plastic	Apt numai pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Urmați instrucțiunile producătorului. Ar trebui să fie etichetat ca „potrivit pentru utilizarea în cuptorul cu microunde”. Unele recipiente din plastic se înmoaie pe măsură ce alimentele din interior se încălzesc. „Pungile de fierbere” și pungile de plastic închise ermetic trebuie tăiate, perforate sau ventilate conform instrucțiunilor de ambalaj.
Folie de plastic	Apt numai pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Utilizați pentru a acoperi alimentele în timpul gătirii pentru a reține umiditatea. Nu lăsați ca folia de plastic să atingă alimentele.
Termometre	Nu mai cele potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde (termometre pentru carne și bomboane).
Hârtie cerată	Utilizați pentru a acoperi și a preveni stropirea și a menține umiditatea.

## Materiale a căror utilizare trebuie evitată în cuptorul cu microunde

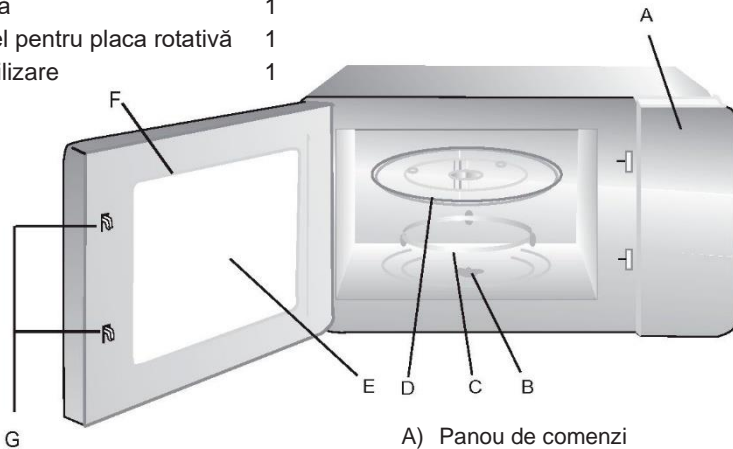
Ustensile	Observații
Tavă din aluminiu	Poate provoca arc. Transferați alimentele într-un vas potrivit pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
Cutie alimentară cu mâner metalic	Poate provoca arc. Transferați alimentele într-un vas potrivit pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
Ustensile metalice sau cu decorațiuni din metal	Metalul face ca energia microundelor să nu acționeze asupra alimentelor. Elementele metalice pot provoca arc.
Sârme de închidere din metal	Pot provoca arc și pot provoca un incendiu în cuptor.
Pungă din hârtie	Poate provoca un incendiu în cuptor.
Spuma din plastic	Spuma de plastic se poate topi sau contamina lichidul din interior atunci când este expusă la temperaturi ridicate.
Lemn	Lemnul se va usca atunci când este folosit în cuptorul cu microunde și se poate despica sau crăpa.

## INSTALAREA CUPTORULUI

### Numele pieselor și accesoriilor cuptorului

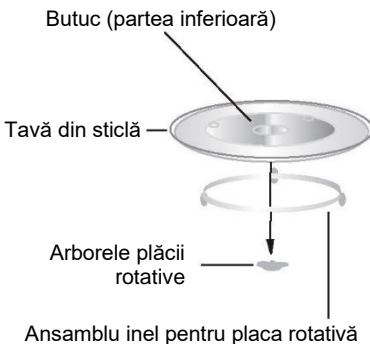
Scoateți cuptorul și toate materialele din cutie și din cavitatea cuptorului.  
Cuptorul dumneavoastră este livrat împreună cu următoarele accesorii:

Tavă din sticlă	1
Ansamblu inel pentru placa rotativă	1
Manual de utilizare	1



- A) Panou de comenzi
- B) Arborele plăcii rotative
- C) Ansamblu inel pentru placa rotativă
- D) Tavă din sticlă
- E) Fereastra de observare
- F) Ansamblu ușii
- G) Sistem de blocare de siguranță

### Instalarea plăcii rotative



- a. Nu așezați niciodată tava din sticlă cu susul în jos.  
Tava din sticlă nu trebuie niciodată restricționată.
- b. Atât tava din sticlă, cât și ansamblul inelului pentru placa rotativă trebuie să fie întotdeauna utilizate în timpul gătitului.
- c. Toate alimentele și recipientele cu alimente sunt întotdeauna așezate pe tava din sticlă pentru a fi gătite.
- d. Dacă tava din sticlă sau ansamblul inelului pentru placa rotativă se sparge sau se rupe, contactați cel mai apropiat centru de service autorizat.

## Instalare blat

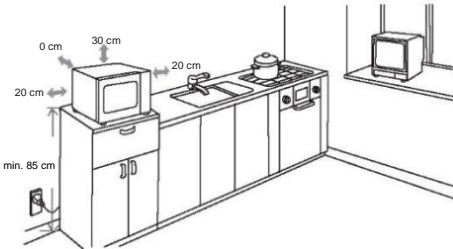
Scoateți toate materialele de ambalare și accesoriile. Verificați cuptorul pentru a detecta orice daune, cum ar fi lovituri sau uși sparte. Nu instalați cuptorul dacă este deteriorat.

**Carcasă:** Îndepărtați orice folie de protecție de pe suprafața carcsei cuptorului cu microunde.

**Nu scoateți capacul de mica maro deschis care este atașat la cavitatea cuptorului pentru a proteja magnetronul.**

## Instalare

1. Alegeți o suprafață plană care să ofere suficient spațiu liber pentru orificiile de admisie și/sau de evacuare.



- (1) Înălțimea minimă de instalare este de 85 cm.
- (2) Suprafața din spate a aparatului trebuie să fie plasată pe un perete. Lăsați un spațiu de minim 30 cm deasupra cuptorului și un spațiu de minim 20 cm între cuptor și pereții adiacenți.
- (3) Nu scoateți picioarele din partea inferioară a cuptorului.
- (4) Blocarea orificiilor de admisie și/sau evacuare poate deteriora cuptorul.

(5) Așezați cuptorul cât mai departe de radio și televizor. Funcționarea cuptorului cu microunde poate cauza interferențe la recepția radio sau TV.

2. Conectați cuptorul la o priză standard de uz casnic. Asigurați-vă că tensiunea și frecvența sunt aceleași cu tensiunea și frecvența de pe eticheta cu datele de identificare.

**AVERTIZARE:** Nu instalați cuptorul peste o plită de gătit sau peste alt aparat care produce căldură. Dacă este instalat lângă sau deasupra unei surse de căldură, cuptorul ar putea fi deteriorat și garanția ar fi anulată.

Suprafața accesibilă poate fi fierbinte în timpul funcționării.







## INSTRUCȚIUNE DE UTILIZARE


Acest cuptor cu microunde utilizează o comandă electronică modernă pentru a regla parametrii de gătit cu scopul de a satisface mai bine nevoile dumneavoastră în ceea ce privește gătitul.

### 1. Setarea orei



Când cuptorul cu microunde este alimentat va afișa „0:00”, iar alarma va suna o dată.

- 1) Apăsăți „ | ”, cifrele orelor vor lumina intermitent.




- 2) Rotiți „” pentru a regla cifrele orelor, timpul introdus ar trebui să fie între 0--23.





- 3) Apăsăți „ | ”, iar cifrele minutelor vor lumina intermitent.




- 4) Rotiți „” pentru a regla cifrele minutelor, timpul introdus ar trebui să fie între 0--59.



- 5) Apăsăți „ | ” pentru a finaliza setarea orei. „:” va lumina intermitent.



**Notă:** 1) Dacă ora nu este setată, nu va funcționa atunci când cuptorul este sub tensiune.

- 2) În timpul procesului de setare a orei, dacă apăsați „**STOP** ” sau, dacă nu efectuați nicio operațiune în decurs de un minut, cuptorul va ieși din setare.



### 2. Gătirea la microunde

Apăsăți „” o dată; va apărea „P100”. Apoi rotiți „” pentru a selecta funcția dorită.


Apăsăți „+ 30” ” pentru a confirma puterea. Rotiți „” pentru a regla timpul de gătire.

Apăsăți „+ 30” ” pentru a începe să gătiți.

Exemplu: Dacă doriți să utilizați 80% putere pentru a găti timp de 20 de minute, puteți utiliza cuptorul în următorii pași.


- 1) Apăsăți „” o dată; LED-ul va afișa „P100”, iar indicatorul „” se va aprinde.





- 2) Rotiți „” pentru a alege 80% din putere; LED-ul va afișa „P80”.



Apăsăți „+ 30” ” pentru a confirma puterea.

- 3) Rotiți „” pentru a regla timpul de gătire până când cuptorul va afișa „20:00” (Durata maximă de gătire este de 95 de minute.)



- 4) Apăsăți „+ 30” ” pentru a începe gătitul, „:” se va aprinde și indicatorul „” va lumina intermitent (Soneria va suna de cinci ori după ce gătitul se încheie).



**NOTĂ:** numărul de pași pentru reglarea orei cu ajutorul comutatorului de codare sunt:


0-1 min	:	5 secunde	10-30 min	:	1 minut
1-5 min	:	10 secunde	30-95 min	:	5 minute
5-10 min	:	30 de secunde			



### Diagrama puterii cuptorului cu microunde

Puterea cuptorului cu microunde	100%	80%	50%	30%	10%
---------------------------------	------	-----	-----	-----	-----

### 3. Gătutul rapid

1) Când cuptorul se află în stare de așteptare, apăsați tasta „+ 30”  pentru a începe gătutul la puterea maximă a cuptorului cu microunde, timp de 30 de secunde. Timpul de gătire se va prelungi cu 30 de secunde la fiecare apăsare a tastei „+ 30” , iar durata maximă care poate fi setată este de 95 de minute.




**Notă:** Durata poate crește prin apăsarea butonului „+ 30” , cu excepția programului de dezghețare a greutateii alimentului și a programului de meniu automat.

2) În starea de așteptare, rotiți  spre stânga pentru a alege direct timpul de gătire, apoi apăsați tasta „+ 30”  pentru a găti la microunde, la o putere de 100%. Acest program poate fi setat ca fiind primul program din mai multe etape.




### 4. Decongelare în funcție de timp



1) Apăsați o dată tasta „|”, LED-ul va afișa „dEF1”.

2) Rotiți  pentru a selecta timpul de gătire. În același timp, se vor aprinde „” și „”. Setarea orei este de la 00:05 la 95:00. Nivelul de putere implicit este P30. Acesta nu este reglabil.




3) Apăsați tasta „+ 30”  pentru a începe dezghețarea. Indicatoarele „” și „” vor lumina intermitent.




### 5. Decongelare în funcție de greutate





1) Apăsați de două ori tasta „|”, LED-ul va afișa „dEF2”.


2) Rotiți  pentru a selecta greutatea alimentelor. În același timp, se va aprinde „g”. Greutatea ar trebui să fie cuprinsă între 100 și 2000 g.





3) Apăsați tasta „+ 30”  pentru a începe dezghețarea. Indicatoarele „” și „” vor lumina intermitent, iar indicatorul „g” se va stinge.

### 6. Meniul automat

1) În stare de așteptare, apăsați  sau rotiți  spre dreapta pentru a alege meniul de care aveți nevoie. „A-01”, „A-02”.... „A-10” se vor afișa în ordine.




2) Apăsați „+ 30”  pentru a confirma meniul principal selectat.


2. Rotiți  pentru a selecta meniul de la b-1 la b-4.

3) Apăsați „+ 30”  pentru a începe să gătiți.


Când s-a încheiat programul de gătit, soneria va suna de cinci ori. Dacă ora a fost setată anterior, se va afișa ora curentă; în caz contrar, se va afișa 0:00.

De exemplu: pentru a găti pastele.

1) Apăsați  de șapte ori; se afișează „A-07” și se selectează meniul de paste. Se vor aprinde indicatoarele „” și „”.

2) Apăsăți „+ 30”  pentru a confirma meniul principal selectat.

3. Nu mai rotiți  când se afișează „b-4”.

3) Apăsăți „+ 30”  pentru a începe să gătiți.

Când s-a încheiat programul de gătit, soneria va suna de cinci ori. Apoi, reveniți la stările de așteptare.



## 7. Gătire în mai multe etape

Pot fi setate la maximum două etape de gătire. Dacă una dintre etape este dezghețarea, aceasta va trece automat în prima etapă. Alarma sonoră se va emite o dată la finalizarea fiecărei etape și la inițierea etapei următoare.


**Notă:** Meniul automat nu poate fi setat ca unul format din mai multe etape.

Exemplu: dacă doriți să dezghețați alimente de 500 g + microunde la puterea 80%, timp de 5 minute.

Pașii sunt următorii:


1) Apăsăți   de două ori; se afișează „dEF2”;




2) Rotiți  pentru a regla greutatea alimentelor. Opriți rotirea când se afișează „500”;

3) Apăsăți  o dată, rotiți  pentru a alege puterea de 80% a microundelor; apăsăți „+ 30”  pentru a confirma puterea;



4) Rotiți  pentru a regla timpul de gătire la 5 minute;





5) Apăsăți „+ 30”  pentru a începe să gătiți.


Notă: Când se termină prima etapă, soneria sună o dată, apoi începe a doua etapă. Când se termină toate etapele, se aude de cinci ori semnalul sonor și unitatea revine la starea de așteptare.

## 8. Funcție prestabilită



1) Setăți mai întâi ceasul. (Consultați instrucțiunile de setare a ceasului.)

2) Introduceți programul de gătit. Se pot seta cel mult două etape. Decongelarea nu trebuie setată aici.


3) Apăsăți  . Se afișează ora actuală. Cifra pentru oră care luminează intermitent;

4) Rotiți  pentru a regla cifrele orelor, timpul introdus ar trebui să fie între 0--23.




5) Apăsăți  , iar cifrele minutelor vor lumina intermitent.



6) Rotiți  pentru a regla cifrele minutelor, timpul introdus ar trebui să fie între 0--59.



7) Rotiți „+ 30”  pentru a termina setarea. „.” se va aprinde, soneria va suna de două ori atunci când se ajunge la ora respectivă, apoi gătitul va începe automat.

Notă: 1) Trebuie setat mai întâi ceasul. În caz contrar, funcția presetată nu va funcționa.

2) Dacă programul prestabilit a fost setat fără programul de gătit, întreaga setare va fi utilizată ca ceas de alarmă. Aceasta înseamnă că atunci când se ajunge la ora prestabilită, soneria va suna doar de cinci ori.

## 9. Funcția ECO


În starea de așteptare, apăsați „ECO” sau, dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 1 minut, ecranul se va stinge. În acest moment, apăsați orice buton pentru a porni ecranul.



Notă: 1. Cuptorul nu poate intra în modul ECO dacă ușa este deschisă.

2. Apăsați orice buton sau deschideți ușa pentru a porni ecranul în modul ECO.

3. Dacă intrați în modul ECO în starea de blocare pentru copii, reveniți la starea de blocare pentru copii.

## 10. Funcția de consultare

(1) În starea de gătit, apăsați „”; se va afișa puterea curentă a microundelor timp de 3 secunde.



(2) În starea prestabilită, apăsați „ | ” pentru a consulta timpul pentru amânarea pornirii gătirii.




Timpul prestabilit va lumina intermitent timp de 3 secunde, apoi cuptorul va reveni la afișajul ceasului.

(3) În timpul stării de gătit, apăsați „ | ” pentru a verifica ora curentă. Aceasta va fi afișat timp de 3 secunde.



## 11. Funcție de blocare pentru copii



Blocare: În starea de așteptare, apăsați pe „ | ” timp de 3 secunde; veți auzi un semnal sonor prelungit care indică intrarea în starea de blocare pentru copii, iar indicatorul LED

va afișa „” și „” se va aprinde.

Anularea blocării: În starea de blocare, apăsați „ | ” timp de 3 secunde; se va auzi un semnal lung care indică faptul că blocarea este eliberată, iar LED-ul se va întoarce la starea ceasului; „” se va stinge.

## 12. Modul silențios

În starea de așteptare, apăsați „STOP ”, apoi apăsați „+ 30” ” simultan, în decurs de 3 secunde, pentru a intra în modul silențios. Toate butoanele și soneriile nu vor mai suna în modul silențios.

Pentru a activa sunetul: în starea de așteptare, apăsați „STOP ”, apoi apăsați „+ 30” ” simultan, în decurs de 3 secunde, pentru a ieși din modul silențios.

## 13. Protecția ventilatorului

Atunci când gătitul la microunde sau în modul combinat funcționează timp de peste 5 minute, aparatul se oprește în ultimele 15 secunde și funcționează doar ventilatorul.

## 14. Funcția de protecție a conductei de control a magnetronului

Când aparatul funcționează timp de 30 de minute cu un nivel ridicat de putere, se va regla puterea microundelor la 80%, pentru a proteja conducta de control a magnetronului. Această funcție funcționează în mai multe etape și în alte stări.


## 15. Funcția de ieșire automată

Când ușa este ținută deschisă timp de 10 minute, lumina cuptorului se va stinge. Apăsați orice tastă după ce ați deschis ușa; va începe din nou numărătoarea inversă. Becul cuptorului se va aprinde.

## 16. Specificație

(1) Soneria va suna o dată atunci când se rotește butonul la starea inițială;

(2) Apăsați „+ 30” ” pentru a continua gătitul dacă ușa este deschisă în timpul gătitului.

(3) Odată ce programul de gătit a fost setat, nu apăsați „+ 30” ” timp de 1 minut. Se va afișa ora curentă. Setarea va fi anulată.

(4) Soneria va suna o singură dată prin apăsarea prelungită; apăsarea scurtă nu va provoca niciun efect.

## Diagramă meniu automat

Meniul	Meniu secundar	Greutate (g)	Putere
A-01 PATISERIE	b-01 Reîncălzirea pizzei	200	P100
	b-02 Reîncălzirea pâinii	200	P100
	b-03 Plăcintă sărată	400	P80+P0+P80
	b-04 Aluat	500	P30
A-02 CARTOFI	b-01 Abur	400	P100
	b-02 Crochete de cartofi	250	P80+întoarcere+P0
	b-03 Cartofi la cuptor	1	P80+P0
	b-04 Cartofi prăjiți	200	P100
A-03 CARNE	b-01 Pui	800	P100
	b-02 Curcan	800	P100
	b-03 Carne de porc	450	P100
	b-04 Carne roșie	800	P100
A-04 PEȘTE	b-01 Midii	200	P80
	b-02 Somon (pește)	350	P80
	b-03 Ton	350	P80
	b-04 Biban de mare	350	P80
A-05 LEGUME	b-01 Broccoli	400	P100
	b-02 Spanac	400	P100
	b-03 Morcovi	400	P100
	b-04 Fenicul	200-400	P80+P0
A-06 BĂUTURĂ CALDĂ	b-01 Lapte (1 cană/240ml)	1 cană	P100
	b-02 Cafea (1 ceașcă/120ml)	1 cană	P100
	b-03 Ceai	1 cană	P100
	b-04 Ciocolată caldă	200	P70
A-07 PASTE-OREZ	b-01 Pachete de paste făinoase	450	P80
	b-02 Orez	1 cană	P100+P50
	b-03 Supă (reîncălzirea supei de legume)	250	P100
	b-04 Paste	50 (adăugați 500ml apă)	P80

## Diagramă meniu automat

Meniul	Meniu secundar	Greutate (g)	Putere
A-08 DULCIURI	b-01 Biscuiți	200	P80+P0+P80
	b-02 Prăjitură	1 cană	P80
	b-03 Gem	400	P100+P0
	b-04 Brioșe	400	P100
A-09 SĂNĂTOS	b-01 Alimente uscate	100	P80+P0
	b-02 Iaurt de casă	1 litru	P30
	b-03 Paste făinoase integrale	150 (adăugați 500 ml apă)	P100
	b-04 Leguminoase	500	P100
A-10 BEBELUȘI	b-01 Piureuri pentru bebeluși	150	P80+P0
	b-02 Supă de oase	200	P100+P0
	b-03 Sterilizare	Parte inferioară	P100
	b-04 Lapte pentru copii	100 ml	P30

## Depanare

<b>Normal</b>	
Cuptorul cu microunde interferează recepția TV	Recepția radio și TV poate suferi interferențe atunci când cuptorul cu microunde funcționează. Este similară cu interferențele produse de aparatele electrice de mici dimensiuni, cum ar fi mixerul, aspiratorul și ventilatorul electric. Acest lucru este normal.
Lumină slabă a cuptorului	În cazul gătirii cu microunde de putere mică, lumina cuptorului poate deveni slabă. Acest lucru este normal.
Se acumulează abur pe ușa, aer cald din orificii de ventilație	În timpul gătitului, alimentele pot degaja abur. În cea mai mare parte, aburul va ieși prin orificiile de ventilație. Însă o parte din abur se poate acumula pe un loc răcoros, cum ar fi ușa cuptorului. Acest lucru este normal.
Cuptorul a pornit accidental, fără alimente înăuntru.	Este interzisă funcționarea unității fără alimente în interior. Acest lucru este foarte periculos.

<b>Probleme</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
Cuptorul nu poate fi pornit.	(1) Cablul de alimentare nu este bine conectat.	Deconectați. Apoi conectați din nou după 10 secunde.
	(2) Sare siguranța sau întrerupătorul de circuit se activează.	Înlocuiți siguranța sau reseați întrerupătorul (reparat de personal profesionist din cadrul companiei noastre)
	(3) Probleme cu priza.	Testați priza cu alte aparate electrice.
Cuptorul nu se încălzește.	(4) Ușa nu s-a închis bine.	Închideți bine ușa.

### SERVICIUL DE ASISTENȚĂ CLIENȚI

Dacă nu puteți identifica cauza anomaliilor de funcționare: opriți aparatul (nu-l supuneți la tratamente bruște) și contactați serviciul de asistență.

**NUMĂR DE SERIE AL PRODUSULUI.** Unde îl pot găsi?

Este important să informați Serviciul de asistență despre codul produsului și numărul de serie al acestuia (un cod de 16 caractere care începe cu numărul 3); aceasta se găsește pe certificatul de garanție sau pe plăcuța cu date de pe aparat.

Aceasta va ajuta la evitarea călătoriilor nenecesare la tehnicieni, economisind astfel (și cel mai semnificativ) costurile de apelare aferente.



Acest aparat este marcat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană, care s-ar putea produce prin eliminarea incorectă a acestui produs.

Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. În schimb, acesta va fi predat la punctul de colectare aplicabil pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminarea trebuie efectuată în conformitate cu reglementările locale de mediu pentru eliminarea deșeurilor.

Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.



---

## *Ghid de gătit*

---

### **MICROUND**

Energia cuptorului cu microunde pătrunde efectiv în alimente, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsimi și zahăr.

Microundele fac ca moleculele din alimente să se miște rapid. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează o forță de frecare, iar căldura rezultată gătește alimentele.

### **GĂTIRE**

#### **Vase de gătit la microunde:**

Pentru o eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită trecerea energiei microundelor prin ele. Microundele pot pătrunde prin ceramică, sticlă, porțelan și plastic, precum și prin hârtie și lemn, dar sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul inoxidabil, aluminiul și cuprul. Așadar, alimentele nu trebuie gătite niciodată în recipiente metalice.

#### **Alimente potrivite pentru gătit la microunde:**

Multe tipuri de alimente sunt potrivite pentru gătitul la cuptorul cu microunde, inclusiv legume proaspete sau congelate, fructe, paste, orez, cereale, fasole, pește și carne. Sosurile, cremele, supele, budincile gătite la abur, conservele și sosurile dense pot fi, de asemenea, gătite în cuptorul cu microunde. În general, gătitul la microunde este ideal pentru orice fel de mâncare care ar fi preparată în mod normal pe plită.

#### **Acoperirea în timpul gătitului**

Acoperirea alimentelor în timpul gătitului este foarte importantă, deoarece apa evaporată se ridică sub formă de abur și contribuie la procesul de gătit. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de exemplu, cu o farfurie din ceramică, un capac din plastic sau o folie alimentară adecvată pentru microunde.

#### **Timpu de așteptare**

După ce s-a terminat gătitul alimentelor, timpul de așteptare este important, pentru a permite ca temperatura să se uniformizeze în interiorul alimentelor.

## Ghid de gătit

### Ghid de gătit pentru legume congelate

Folosiți un castron din sticlă pyrex (termorezistentă) adecvat, cu capac. Gătiți recipientul acoperit pe timpul minim de gătit - consultați tabelul. Continuați să gătiți pentru a obține rezultatul pe care îl doriți.

Amestecați de două ori în timpul gătitului și o dată după aceea. Adăugați sare, ierburi aromatice sau unt după gătire. Acoperiți în timpul perioadei de așteptare..

Alimente	Porție	Putere	Timp (min)	Timpul de așteptare (min)	Instrucțiuni
spanac	150g	P80	5-6	2-3	Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	P80	8-9	2-3	Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Mazăre	300 g	P80	7-8	2-3	Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă rece.
fasole verde	300 g	P80	7½-8½	2-3	Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Amestec de legume (morcovi/mazăre/porumb)	300 g	P80	7-8	2-3	Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec de legume (stil chinezesc)	300 g	P80	7½-8½	2-3	Adăugați 15 ml (1 lingură) de apă rece.

## Ghid de gătit

### Ghid de gătit pentru legume proaspete

Folosiți un castron din sticlă pyrex (termorezistentă) adecvat, cu capac. Adăugați 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) la fiecare 250 g, cu excepția cazului în care se recomandă o altă cantitate de apă - consultați tabelul. Gătiți recipientul acoperit pe timpul minim de gătit - consultați tabelul. Continuați să gătiți pentru a obține rezultatul pe care îl doriți. Amestecați o dată în timpul gătitului și o dată după aceea. Adăugați sare, ierburi aromatice sau unt după gătire. Acoperiți pe o perioadă de așteptare de 3 minute.

Sfat: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

### Toate legumele proaspete trebuie găsite folosind puterea maximă a cuptorului cu microunde (P100).

Alimente	Porție	Timp (min)	Timpul de așteptare (min)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Pregătiți buchețele de dimensiuni egale. Aranjați tulpinile în centru.
Varză de Bruxelles	250 g	5-5½	3	Adăugați 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	3½-4	3	Tăiați morcovii în felii de dimensiuni egale.
Conopidă	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Pregătiți buchețele de dimensiuni egale. Tăiați buchețele mari în jumătăți. Aranjați tulpinile în centru.
DOVLECEI	250 g	3-3½	3	Tăiați dovleceii în felii. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă sau o bucată de unt. Fierbeți până când se înmoaie.
Vinete	250 g	2½-3	3	Tăiați vinetele în felii mici și stropiți cu 1 lingură de zeamă de lămâie.
Praz	250 g	3-3½	3	Tăiați prazul în felii groase.
CIUPERCI	125g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Pregătiți ciupercile mici întregi sau feliate. Nu adăugați apă. Stropiți cu zeamă de lămâie. Condimentați cu sare și piper. Scurgeți înainte de servire.
Cepe	250 g	4-4½	3	Tăiați ceapa în felii sau jumătăți. Adăugați doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	3½-4	3	Tăiați ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Cântăriți cartofii curățați de coajă și tăiați-i în jumătăți sau sferturi, de dimensiuni similare.
Gulie	250 g	4½-5	3	Tăiați gulia cubulețe.

## Ghid de gătit

### Ghid de gătit pentru orez și paste făinoase

**Orez:** Folosiți un bol mare din sticlă pyrex (termorezistentă) cu capac - orezul își dublează volumul în timpul gătitului. Gătiți acoperit.  
După ce s-a terminat timpul de gătire, amestecați înaintea timpului de așteptare, adăugați sare, ierburi și unt.  
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după ce se termină timpul de gătire.

**Paste:** Folosiți un bol mare de sticlă pyrex (termorezistentă). Adăugați apa clocotită, un praf de sare și amestecați bine. Gătiți neacoperit.  
Amestecați din când în când în timpul gătitului și după aceea. Acoperiți în timpul de așteptare și scurgeți bine după aceea.

Alimente	Porție	Putere	Tim (min)	Tim de așteptare (min)	Instrucțiuni
Orez alb (fiert)	250 g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Adăugați 500 ml de apă rece. Adăugați 750 ml de apă rece.
Orez brun (fiert)	250 g 375g	P100	20-21 22-23	5	Adăugați 500 ml de apă rece. Adăugați 750 ml de apă rece.
Orez mixt (orez + orez sălbatic)	250 g	P100	16-17	5	Adăugați 500 ml de apă rece.
Amestec de porumb (orez + cereale)	250 g	P100	17-18	5	Adăugați 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	P100	10-11	5	Adăugați 1000 ml de apă fierbinte.

### REÎNCĂLZIRE

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar în mod normal pentru cuptoarele convenționale.

Folosiți nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din tabelul următor pe post de ghid. Timpii din tabel iau în considerare lichidele la o temperatură ambientă de aproximativ +18 până la +20°C sau un aliment rece, la o temperatură de aproximativ +5 până la +7°C.

### Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți produse mari, cum ar fi o bucată de carne - acestea tind să se gătească prea mult și să se usuce înainte ca partea centrală să fie fierbinte. Reîncălzirea bucăților mici este optimă.

### Niveluri de putere și amestecare

Unele alimente pot fi reîncălzite folosind puterea maximă, în timp ce altele trebuie reîncălzite folosind o putere mai mică.

Consultați tabelele pentru îndrumări. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele folosind un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, sunt în cantități mari sau dacă este posibil să se încălzească foarte repede (plăcinte cu carne tocată, de exemplu).

---

## *Ghid de gătit*

---

Amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii pentru rezultate optime. Dacă este posibil, amestecați din nou înainte de servire.

Aveți grijă în mod deosebit atunci când încălziți lichidele și alimentele pentru copii. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și posibilele arsuri, amestecați înainte, în timpul încălzirii și după aceea. Păstrați-le în cuptorul cu microunde pe perioada de așteptare. Vă recomandăm să introduceți o lingură din plastic sau un pai din sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și, prin urmare, stricarea) alimentelor.

Este de preferat să configurați un timp de gătit inferior și să adăugați timp suplimentar de încălzire, dacă este necesar.

### **Timpii de încălzire și de așteptare**

Atunci când reîncălziți mâncarea pentru prima dată, este util să notați timpul de reîncălzire, pentru referințe viitoare.

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite sunt încălzite uniform.

Lăsați alimentele să stea puțin timp după ce le reîncălziți, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Timpul de așteptare recomandat după reîncălzire este de 2-4 minute, cu excepția cazului în care în tabel se recomandă un alt timp...

Aveți grijă deosebită atunci când încălziți lichidele și alimentele pentru copii.

Consultați și capitolul cu măsurile de siguranță.

### ***REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR***

Lăsați întotdeauna un timp de așteptare de cel puțin 20 de secunde după ce cuptorul a fost oprit pentru a permite temperaturii să se uniformizeze. Amestecați în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și posibilele arsuri, trebuie să puneți o lingură sau un pai din sticlă în băuturi și să amestecați înainte, în timpul și după încălzire.

### ***REÎNCĂLZIREA ALIMENTELOR PENTRU BEBELUȘI***

#### **ALIMENTE PENTRU BEBELUȘI:**

Turnați alimentul într-o farfurie adâncă din ceramică. Acoperiți cu un capac de plastic.

Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să stea 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30-40°C.

#### **LAPTE PENTRU BEBELUȘI:**

Turnați laptele într-un biberon din sticlă sterilizat. Reîncălziți neacoperit. Nu încălziți niciodată biberonul unui bebeluș cu tetina pusă, deoarece biberonul poate exploda dacă este supraîncălzit. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și din nou înainte de servire! Verificați întotdeauna cu atenție temperatura laptelui sau a alimentelor pentru copii înainte de a le da bebelușului. Temperatura de servire recomandată: cca. 37°C.

#### **OBSERVAȚIE:**

Alimentele pentru copii trebuie verificate cu atenție înainte de a fi servite pentru a preveni arsurile.

Folosiți nivelurile de putere și timpii din tabelul următor ca recomandări pentru reîncălzire.

## Ghid de gătit

### Reîncălzirea lichidelor și a alimentelor

Folosiți nivelurile de putere și timpii din acest tabel ca recomandări pentru reîncălzire.

Alimente	Porție	Putere	Timp (min)	Timpul de așteptare (min)	Instrucțiuni
Băuturi (cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 cană) 300 ml (2 cești) 450 ml (3 cești) 600 ml (4 cești)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Turnați într-o ceașcă din ceramică și reîncălziți neacoperită. Așezați 1 ceașcă în centru, 2, una în fața celeilalte și 3 sau 4 în cerc. Amestecați cu grijă înainte și după timpul de așteptare și aveți grijă când le scoateți din cuptor.
Supă (răcită)	250 g 350 g 450 g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Turnați într-o farfurie adâncă din ceramică sau într-un castron adânc din ceramică. Acoperiți cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire. Amestecați nou înainte de servire.
Tocană (răcită)	350 g	P80	4½-5½	2-3	Puneți tocănița într-o farfurie adâncă din ceramică. Acoperiți cu un capac de plastic. Amestecați din când în când în timpul reîncălzirii și din nou înaintea perioadei de așteptare și înainte de a servi.
Paste cu sos (răcit)	350 g	P80	3½-4½	3	Puneți pastele (de exemplu, spaghete sau tăiței de ou) pe o farfurie întinsă din ceramică. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde. Amestecați înainte de servire.
Paste umplute cu sos (răcite)	350 g	P80	4-5	3	Puneți pastele umplute (de exemplu, ravioli, tortellini) într-o farfurie adâncă din ceramică. Acoperiți cu un capac de plastic. Amestecați din când în când în timpul reîncălzirii și din nou înaintea perioadei de așteptare și înainte de a servi.
Farfurie cu alimente (refrigerată)	350 g 450 g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Așezați pe o farfurie din ceramică 2-3 alimente răcite. Acoperiți cu folie alimentară pentru microunde.

## Ghid de gătit

### Reîncălzirea alimentelor și a laptelui pentru copii

Folosiți nivelurile de putere și timpii din acest tabel ca recomandări pentru reîncălzire.

Alimente	Porție	Putere	Timp	Timpul de așteptare (min)	Instrucțiuni
Alimente pentru copii (legume + carne)	190g	P80	30 sec	2-3	Turnați conținutul într-o farfurie adâncă din ceramică. Gătiți acoperit. Amestecați după timpul de gătire. Lăsați să stea 2-3 minute. Înainte de servire, amestecați bine și verificați cu atenție temperatura.
Terci pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190g	P80	20 sec	2-3	Turnați conținutul într-o farfurie adâncă din ceramică. Gătiți acoperit. Amestecați după timpul de gătire. Lăsați să stea 2-3 minute. Înainte de servire, amestecați bine și verificați cu atenție temperatura.
Lapte pentru bebeluși	100ml 200 ml	P30	30-40 sec 1 min, până la 1 min și 10 sec	2-3	Amestecați bine și turnați într-un biberon din sticlă sterilizat. Așezați-l în centrul plăcii rotative. Gătiți neacoperit. Agitați bine și lăsați-l să stea cel puțin 3 minute. Înainte de servire, amestecați bine și verificați cu atenție temperatura.

---

## *Ghid de gătit*

---

### **GRILL**

Elementul de încălzire al grătarului (grill) este situat sub tavanul cavității. Funcționează în timp ce ușa este închisă și placa rotativă se rotește. Rotația plăcii rotative face ca alimentele să se rumenească mai uniform. Preîncălzirea grătarului timp de 4 minute va face ca mâncarea să se rumenească mai repede.

#### **Vase de gătit la grill:**

Ar trebui să fie ignifuge și pot include metal. Nu folosiți niciun fel de vase de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

#### **Alimente potrivite pentru gătitul la grill:**

Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și fripturi de jambon, porțiuni subțiri de pește, sandvișuri și toate tipurile de pâine prăjită cu toppinguri.

### **OBSERVAȚIE IMPORTANTĂ:**

Rețineți că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, cu excepția cazului în care se recomandă altfel.

### ***MICROUND + GRILL***

Acest mod de gătit combină căldura radiantă de la grill cu viteza de gătit cu microunde. Funcționează numai în timp ce ușa este închisă și placa rotativă se rotește. Datorită rotației plăcii rotative, alimentele se rumenesc uniform.

#### **Vase de gătit pentru gătit la microunde + grill**

Folosiți vase de gătit care permit trecerea microundelor. Vasele de gătit trebuie să fie ignifuge. Nu folosiți vase de gătit din metal în modul combinat. Nu folosiți niciun fel de vase de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

#### **Alimente potrivite pentru gătit la microunde + grill:**

Printre alimentele potrivite pentru modul de gătit combinat se numără toate tipurile de mâncăruri gătit care trebuie reîncălzite și rumenite (de exemplu, paste la cuptor), precum și alimente care necesită un timp scurt de gătit pentru a se rumeni pe partea superioară. De asemenea, acest mod poate fi folosit pentru porțiuni groase de alimente a căror suprafață trebuie să fie rumenită și crocantă (de exemplu, bucăți de pui, pe care trebuie să le întoarceți la jumătatea gătitului). Consultați tabelul privind gătitul la grill pentru mai multe detalii.

**Alimentele trebuie să întoarse, pentru a se rumeni pe ambele părți.**



## Ghid de gătit

### Ghidul de gătit la grill a alimentelor proaspete

Preîncălziți grillul cu ajutorul funcției Grill timp de 4 minute.

Folosii nivelurile de putere și timpii din acest tabel ca recomandări pentru gătire la grill.

Mâncare proaspătă	Porție	Putere	1. Timp pentru o parte (min)	2. Timp pentru o parte (min)	Instrucțiuni
Felii de pâine prăjită	4 buc. (fiecare de 25 g)	Doar grill	3½-4½	3-4	Puneți feliile de pâine prăjită una lângă alta pe suport.
Chifle (deja coapte)	2-4 bucăți	Doar grill	2½-3½	1½-2½	Puneți mai întâi chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe placa rotativă.
Roșii la grătar	200g (2 bucăți) 400g (4 bucăți)	C2	3½-4½ 5-6	-	Tăiați roșiile pe jumătate. Puneți niște brânză deasupra. Aranjați în cerc într-un vas întins, din sticlă pyrex (termorezistentă). Așezați-l pe suport.
Pâine prăjită cu roșii și brânză	4 buc (300 g)	C2	4-5	-	Prăjiți mai întâi feliile de pâine. Puneți pâinea prăjită cu garnitură pe suport. Lăsați să stea 2-3 minute.
Pâine prăjită în stil Hawaii (ananas, șuncă, felii de brânză)	2 bucăți (300 g) 4 bucăți (600 g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Prăjiți mai întâi feliile de pâine. Puneți pâinea prăjită cu garnitură pe suport. Puneți 2 felii de pâine prăjită una în fața celeilalte, direct pe suport. Lăsați să stea 2-3 minute.
Cartofi copti	250 g 500 g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Tăiați cartofii pe jumătate. Puneți-le în cerc pe suport, cu partea tăiată spre grill.
Cartofi/legume gratinate (reci)	500 g	C1	9-11	-	Puneți legumele gratinate proaspete într-un vas mic, din sticlă pyrex (termorezistentă). Puneți vasul pe suport. După ce s-au gătit, lăsați să stea 2-3 minute.
Bucăți de pui	450 g (2 bucăți) 650 g (2-3 bucăți) 850 g (4 bucăți)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Ungeți bucățile de pui cu ulei și condimente. Puneți-le într-un cerc, cu oasele îndreptate spre centru. Nu puneți o bucată de pui nu în centrul suportului. Lăsați să stea 2-3 minute.
Friptură de pui	900 g 1100 g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Ungeți puiul cu ulei și condimente. Puneți puiul prima dată cu pieptul în jos, iar apoi cu pieptul în sus, direct pe placa rotativă. Lăsați să stea timp de 5 minute după ce s-au gătit la grill.

## Ghid de gătit

### Ghidul de gătit la grill a alimentelor proaspete

Mâncare proaspătă	Porție	Putere	1. Timp pentru o parte (min)	2. Timp pentru o parte (min)	Instrucțiuni
Cotlete de miel (mediu)	400g (4 bucăți)	Doar grill	10-12	8-9	Ungeți cotletele de miel cu ulei și condimente. Așezați-le în cerc pe suport. După ce s-au gătit, lăsați-le să stea 2-3 minute.
Fripturi de porc	250 g (2 bucăți)	Micro-unde + Grill	C2	(numai grill)	Ungeți fripturile de porc cu ulei și condimente. Așezați-le în cerc pe suport. După ce s-au gătit, lăsați-le să stea 2-3 minute.
	500 g (4 bucăți)		6-7 8-10	5-6 7-8	
pește fript	450 g	C2	6-7	7-8	Ungeți partea exterioară a peștelui întreg cu ulei, ierburi și condimente. Puneți peștii unul lângă altul (capul unui pește îndreptat spre coada celuilalt) pe suport.
	650 g		7-8	8-9	
Mere coapte	2 mere (cca. 400 g)	C2	6-7	-	Curățați merele de coajă și umpleți-le cu stafide și gem. Presărați deasupra câțiva fulgi de migdale. Puneți merele pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex (termorezistentă). Așezați vasul direct pe placa rotativă.
	4 mere (cca. 800 g)		10-12		

## Ghid de gătit

### Ghidul de preparare la grill a alimentelor congelate

Folosiți nivelurile de putere și timpii din acest tabel ca recomandări pentru gătire la grill.

Mâncare proaspătă	Porție	Putere	1. Timp pentru o parte (min)	2. Timp pentru o parte (min)	Instrucțiuni
Chifle (fiecare cca. 50 g)	2 buc 4 buc	Micro-unde + Grill	C2 1½-2  2½-3	Grill 2-3  2-3	Aranjați rulourile în cerc, cu partea de jos în sus, direct pe placa rotativă. Gătiți la grill chiflele pe cealaltă parte, până când sunt rumenite după cum doriți. Lăsați să stea 2-5 minute.
Baghete/Pâine cu usturoi	200-250 g (1 buc)	Micro-unde + Grill	C1 3½-4	Doar grill 2-3	Puneți bagheta congelată, în diagonală, pe hârtia de copt pe suport. După ce s-au gătit, lăsați-le să stea 2-3 minute.
Gratinate (legume sau cartofi)	400 g	C1	13-15	-	Puneți legumele gratinate congelate într-o farfurie mică din sticlă pyrex (termorezistentă). Puneți vasul pe suport. După ce s-au gătit, lăsați să stea 2-3 minute.
Paste (cannelloni, macaroane, lasagna)	400 g	C1	14-16	-	Puneți pastele congelate într-un vas mic și dreptunghiular din sticlă pyrex (termorezistentă). Puneți vasul direct pe placa rotativă. După ce s-au gătit, lăsați să stea 2-3 minute.
Pește gratinat	400 g	C1	16-18	-	Puneți peștele gratinat congelat într-un vas mic și dreptunghiular din sticlă pyrex (termorezistentă). Puneți vasul direct pe placa rotativă. După ce s-au gătit, lăsați să stea 2-3 minute.

