

CANDY

CMXW22DW

CMXW22DS

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ


микроволновой печи

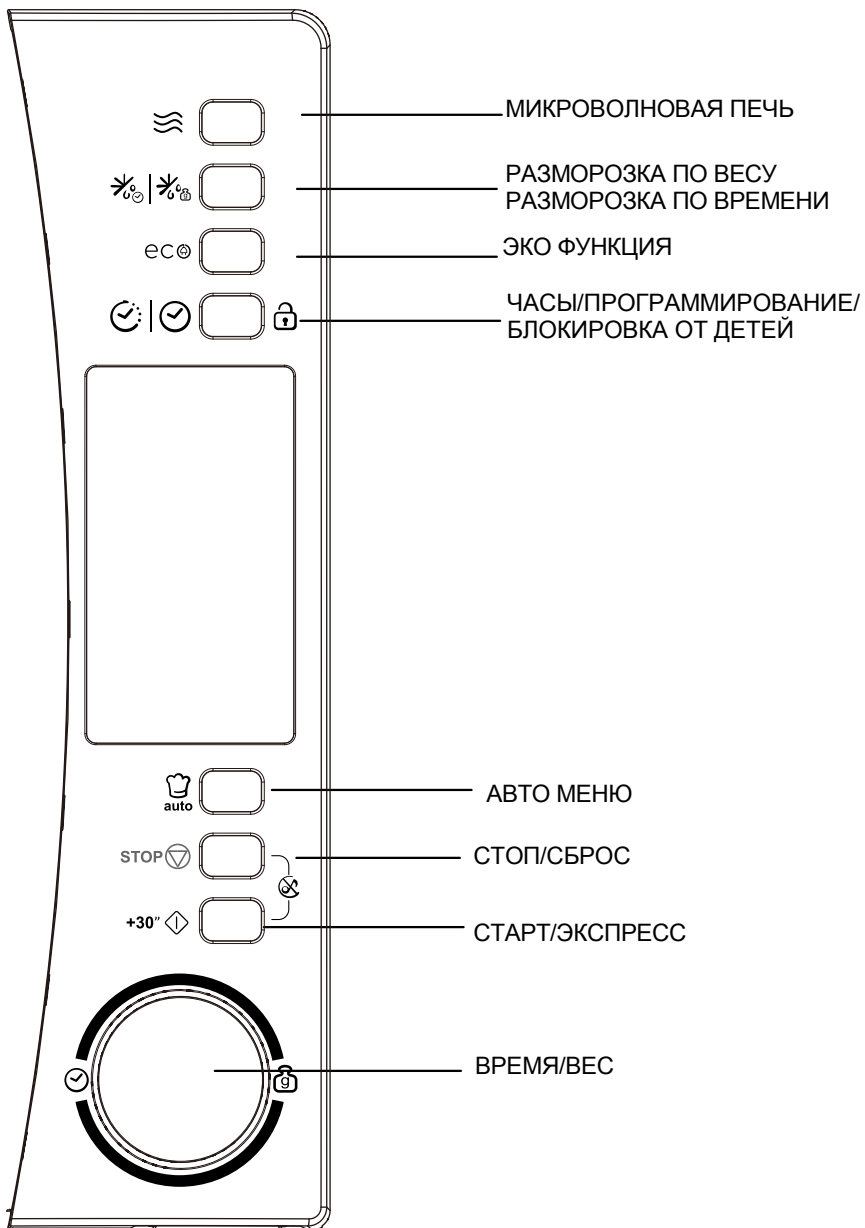
МОДЕЛЬ: CMXW22DW

CMXW22DS

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед использованием микроволновой печи и бережно храните ее.
Соблюдение содержащихся здесь инструкций гарантирует отличную работу вашей печи на долгие годы.

БЕРЕЖНО ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО.

Знак CE () на данном товаре подтверждает его соответствие Европейским требованиям по охране труда, окружающей среды и промышленной безопасности, которые предусмотрены законодательством для данного продукта.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИСКЛЮЧЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

(а) Не пытайтесь использовать данную печь с открытой дверцей, так как работа с открытой дверцей способна создать вредное воздействие микроволновой энергии. Важно исключить повреждение и не мешать работе защелок дверцы.

(б) Не допускается помещение любых объектов между лицевой частью печи и дверцей или накопление загрязнений или остатков чистящего средства на уплотнительных поверхностях.

(в) **ВНИМАНИЕ:** Если дверца или уплотнитель повреждены, печь не должна использоваться, пока не будет починена компетентным специалистом.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Если прибор не поддерживается в хорошем состоянии чистоты, его поверхность может быть повреждена, и это может сократить срок службы прибора и привести к возникновению опасных ситуаций.

Технические характеристики

Модель:	CMXW22DW / CMXW22DS
Номинальное напряжение:	230В~50Гц
Номинальная входная мощность (Микроволны):	1250Вт
Номинальная выходная мощность (Микроволны):	800Вт
Вместимость печи:	22 л
Диаметр поворотной тарелки:	∅245mm
Внешние размеры (ДхШхВ)	461 x 365x 290мм
Вес нетто:	11.8 кг

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы снизить риск пожара, электрического удара, ущерба людям или облучения энергией микроволн во время пользования электробытовым прибором, мы рекомендуем следовать основным мерам предосторожности, включая следующие:

1. Предупреждение: Жидкие и иные пищевые продукты запрещается разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они способны взрываться.
2. Предупреждение: Любому человеку, не обладающему соответствующей подготовкой, опасно проводить любые работы по обслуживанию или ремонту, которые включают в себя снятие каких-либо крышек, обеспечивающих защиту от воздействия микроволновой энергии.
3. Использование устройства детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и умственными способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность. Детям играть с машиной запрещается. Детям, не достигшим 8 лет, запрещается производить очистку или обслуживание устройства без присмотра взрослых.
4. Храните устройство и его шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
5. Используйте только кухонные принадлежности, пригодные для использования в микроволновой печи.
6. Печь необходимо регулярно чистить и устранять любые остатки пищи.

7. Ознакомьтесь и следуйте специальным «МЕРАМ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИСКЛЮЧЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ».

8. При разогревании пищи в пластиковом или бумажном контейнере необходимо следить за ним в связи с наличием риска его возгорания.

9. Если будет замечен дым, устройство необходимо отключить или выключить из розетки, а дверцу держать закрытой для тушения пламени, которое могло возникнуть.

10. Не готовьте пищу дольше, чем требуется.

11. Внутреннюю часть печи не допускается использовать для хранения. Не используйте внутреннюю часть печи для хранения таких продуктов, как хлеб, сухари и т.п.

12. Перед тем как расположить в печи контейнеры/пакеты из бумаги или пластика, следует снять с них замки из металлической проволоки и металлические ручки.

13. Установите или расположите печь в соответствии с поставленной инструкцией по установке.

14. Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться даже после окончания микроволнового разогревания.

15. Данное устройство предназначено для бытового применения и для схожих применений, таких как:

- кухонные зоны в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- клиентами гостиниц, мини-отелей и других мест проживания;
- в загородных домах;
- в гостиницах типа «Кровать и завтрак».

16. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом для устранения опасности.

17. Не допускается хранение и использование данного прибора на улице.

18. Не допускается использование данного электробытового прибора вблизи воды, в сырых помещениях или вблизи бассейна.

19. Температура ближайших поверхностей во время работы прибора может быть высокой. Во время использования поверхности прибора могут нагреваться. Следует держать питающий кабель вдали от горячих поверхностей и ни в коем случае не закрывать вентилирующие отверстия печи.

20. Избегайте свисания питающего провода с края стола или стойки.

21. Невыполнение требований по поддержанию печи в чистоте способно привести к ухудшению состояния поверхности, которое, в свою очередь, способно неблагоприятно сказаться на сроке службы устройства и создать потенциально опасную ситуацию.

22. Содержимое бутылочек для кормления и детских баночек необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого необходимо проверять перед использованием во избежание ожогов.

23. Разогрев напитков в микроволновом режиме может приводить к задержанному вскипанию с выбрасыванием жидкости, поэтому нужно быть осторожным при вынимании контейнера.

24. Устройство не предназначено для самостоятельной эксплуатации детьми, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостатком опыта и знаний; такие люди могут пользоваться устройством только под присмотром лица, способного обеспечить их безопасность, разъяснить правила пользования прибором и проследить за выполнением инструкций.

25. Дети должны находиться под присмотром: не позволяйте им играть с устройством.
 26. Данные устройства не предназначены для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 27. Открытые для доступа части прибора в процессе эксплуатации могут значительно нагреваться. Не допускайте малолетних детей к устройству.
 28. Запрещается использовать паровой очиститель.
 29. Во время использования прибор может значительно нагреваться. Следует проявлять осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам внутри печи.
 30. Допускается использование только температурных датчиков, рекомендованных для данной модели печи (применимо для печей, допускающих возможность использования температурных датчиков). 31.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данный прибор и его открытые для доступа части нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи устройства без непрерывного надзора.
32. Использовать микроволновую печь следует при открытой декоративной дверце (относится к печам, оснащенным декоративной дверцей).
 33. Устройство следует располагать задней поверхностью к стене.
 34. Микроволновую печь не следует устанавливать в шкаф, за исключением случаев, когда она была опробована для использования в шкафах.

ВНИМАТЕЛЬНО ОСЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ОБРАЩЕНИЯ К НЕЙ.

Для снижения риска получения травм Установка с заземлением

ОПАСНО

Опасность электрического удара. Прикосновение к некоторым внутренним компонентам может привести к серьезной травме или к смерти. Запрещается разбирать устройство.

ОСТОРОЖНО

Опасность поражения электрическим током. Неправильное заземление может явиться причиной поражения электрическим током.

Не подключать к электрической сети, пока электробытовой прибор не будет правильно установлен и заземлен.

Прибор должен быть заземлен. При возникновении короткого замыкания заземление понижает риск поражения электротоком за счет наличия отводящей жилы для электричества. Эта печь оснащается шнуром питания, имеющим заземляющую жилу с заземляющим штепселем. Его следует включать в розетку электропитания, установленную и заземленную надлежащим образом.

В случае возникновения сомнений относительно правильности заземления прибора либо в том, что требования инструкции были правильно поняты, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или специалистом по техническому обслуживанию. При необходимости использования удлинителя используйте только удлинители с трехжильными кабелями.

1. С печью поставляется короткий провод, чтобы снизить риск, связанный с возможностью споткнуться или запутаться в нем, что возможно, если провод длинный.
2. При использовании длинного провода или удлинителя:
 - 1) Номинальное напряжение, указанное на проводах или на удлинителе, должно быть хотя бы эквивалентно номинальному напряжению электробытового прибора.
 - 2) Удлинитель должен состоять из трехжильного провода с заземлением.
 - 3) Длинный провод должен располагаться так, чтобы не свешиваться с рабочего стола, где он может быть вытянут детьми или о который можно случайно споткнуться.

ЧИСТКА

Убедитесь в том, что прибор отключен от источника питания.

1. После использования очистите внутреннюю часть печи с помощью слегка увлажненной ткани.
2. Вспомогательные комплектующие следует очищать обычным способом в мыльной воде.
3. По мере загрязнения раму дверцы и уплотнение с прилегающими частями следует тщательно протирать влажной тканью.
4. Для очистки стекла дверцы печи не следует использовать жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может явиться причиной рассыпания стекла.
5. Совет по очистке: Для облегчения очистки внутренних стенок, с которыми может соприкасаться пища: Положите в глубокую посуду половинку лимона, добавьте 300 мл воды и нагревайте на 100% мощности микроволн в течение 10 минут. Вытрите начисто с помощью мягкой сухой ткани.

КУХОННАЯ ПОСУДА

ВНИМАНИЕ

Риск получения травм

Любому человеку, не обладающему соответствующей подготовкой, опасно проводить любые работы по обслуживанию или ремонту, которые включают в себя снятие каких-либо крышек, обеспечивающих защиту от воздействия микроволновой энергии.

См. руководство в разделе «Материалы, которые могут использоваться в микроволновой печи и которые не рекомендовано использовать в микроволновой печи». Некоторая неметаллическая посуда не пригодна для использования в микроволновой печи. В случае сомнения можно испытать посуду, следуя следующей процедуре.

Испытание кухонной посуды:

1. Заполните контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, 1 чашкой холодной воды (250 мл) и поместите в него исследуемую посуду.
2. Готовьте на максимальной мощности в течение одной минуты.
3. Осторожно потрогайте посуду. Если пустая посуда нагрелась, не используйте ее для приготовления в микроволновой печи.
4. **Не нагревайте посуду дольше, чем 1 минуту.**

Материалы, которые могут использоваться в микроволновой печи

Кухонные принадлежности	Примечания
Алюминиевая фольга	Только для защиты. Маленькие гладкие кусочки могут использоваться для закрывания тонких частей мяса или птицы, чтобы предотвратить перегрев. Расположение фольги слишком близко к стенкам печи может вызвать искрение. Фольга должна находиться на расстоянии не менее 1 дюйма (2,5 см) от стенок печи.
Блюдо для поджаривания	Следуйте инструкциям изготовителя. Дно блюда должно располагаться не менее чем на 3/16 дюйма (5 мм) выше поворотного стола. Неправильное использование может вызвать поломку поворотного стола.
Столовые тарелки	Только пригодные для использования в микроволновой печи. Следуйте инструкциям изготовителя. Не используйте тарелки с трещинами или отбитыми краями.
Стекланные чаши	Всегда снимайте крышку. Используйте только для разогрева пищи до теплого состояния. Большинство стекланных чаш не являются жаропрочными и могут разбиться.
Стекланные изделия	Используйте только изделия из жаропрочного стекла и пригодные для использования в микроволновой печи. Убедитесь, что у них нет металлических краев. Не используйте тарелки с трещинами или отбитыми краями.
Пакеты для приготовления в печи	Следуйте инструкциям изготовителя. Не закрывайте металлическими зажимами. Сделайте надрезы, чтобы позволить пару выходить.
Бумажные тарелки и стаканы	Используйте только для непродолжительной готовки/разогрева. Не оставляйте печь без присмотра во время готовки.
Бумажные	Используйте для закрывания пищи во время разогрева и для

полотенца	впитывания возможного жира. Используйте под присмотром только для непродолжительной готовки.
Пергаментная бумага	Используйте для накрывания пищи во время приготовления и в качестве обертки при запаривании.
Пластик	Только пригодный для использования в микроволновой печи. Следуйте инструкциям изготовителя. Должна быть маркировка «Пригодно для использования в микроволновой печи». Некоторые пластмассовые контейнеры размягчаются по мере нагревания содержащейся в них пищи. Герметичные пластмассовые упаковки и пакеты должны быть разрезаны или проколоты согласно указаниям на самой упаковке.
Пластиковая пленка	Только пригодная для использования в микроволновой печи. Используйте для накрывания пищи во время приготовления для удерживания влаги. Не допускайте соприкосновения пластиковой пленки с едой.
Термометры	Только пригодные для использования в микроволновой печи (термометры для мяса и сладкого).
Парафиновая бумага	Используйте для накрывания пищи во время приготовления для предотвращения брызг и удерживания влаги.

Материалы, которые не рекомендовано использовать в микроволновой печи

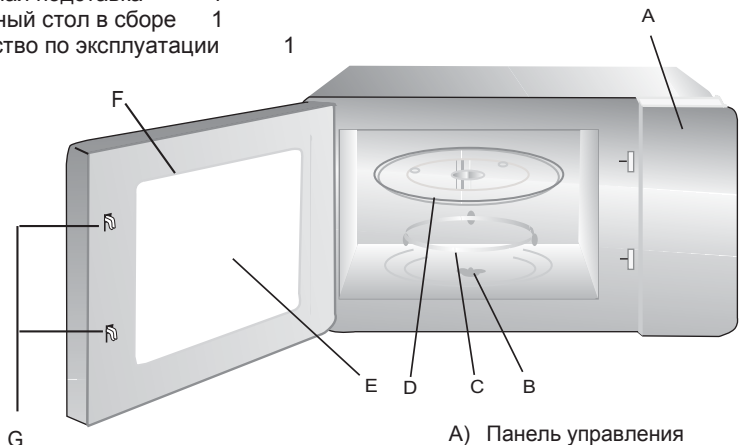
Кухонные принадлежности	Примечания
Алюминиевые блюда	Могут вызвать искрение. Переложите пищу на тарелки, пригодные для использования в микроволновой печи.
Картонные контейнеры для пищевых продуктов с металлическими ручками	Могут вызвать искрение. Переложите пищу на тарелки, пригодные для использования в микроволновой печи.
Металлическая посуда или посуда с металлической окантовкой	Металл защищает пищу от воздействия микроволновой энергии. Металлическая окантовка может вызвать искрение.
Металлическая упаковочная проволока	Может вызвать искрение и возгорание внутри печи.
Бумажные пакеты	Могут вызвать возгорание внутри печи.
Контейнеры из полиуретана или полиуретана	Под воздействием высокой температуры контейнеры могут расплавиться или загрязнить напиток в них жидкость.
Дерево	От использования в микроволновых печах дерево высыхает и может треснуть или разломиться.

УСТАНОВКА И НАСТРОЙКА ВАШЕЙ ПЕЧИ

Наименование компонентов и вспомогательных принадлежностей печи

Извлеките печь и все материалы из упаковки и внутренней полости печи. Печь комплектуется следующими вспомогательными принадлежностями:

Стеклопанель	1
Поворотный стол в сборе	1
Руководство по эксплуатации	1



- A) Панель управления
- B) Вал поворотного стола
- C) Поворотный стол в сборе
- D) Стеклопанель
- E) Смотровое окошко
- F) Дверца
- G) Система блокировки

Установка поворотного стола



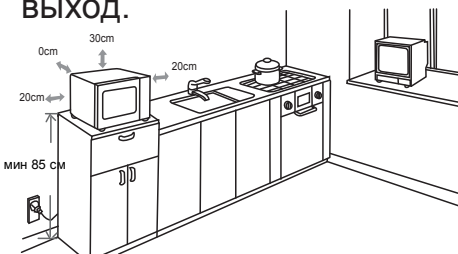
- а. Никогда не устанавливайте стеклянную подставку низом вверх. Движение стеклянной подставки не должно блокироваться.
- б. В процессе приготовления пищи должны использоваться как поворотный стол в сборе, так и стеклянная подставка.
- в. Пища и контейнеры должны всегда располагаться на стеклянной подставке для приготовления пищи.
- г. Если стеклянная подставка или стол в сборе с ободом треснут или сломаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Установка на рабочую поверхность кухни

Удалите весь упаковочный материал и принадлежности. Проверьте печь на предмет отсутствия повреждений, таких как вмятины или сломанная дверца. В случае обнаружения повреждений не устанавливайте печь.

Установка

1. Выберите ровную поверхность, где есть достаточно места для вентиляции на вход и выход.



- (1) Минимальная высота для установки – 85 см.
- (2) Устройство следует располагать задней поверхностью к стене. Оставьте зазор в 30 см над печью и не менее 20 см между печью и любыми соседними стенками.
- (3) Не удаляйте ножки с нижней части печи.
- (4) Блокировка входных/выходных отверстий может привести к повреждению печи.

Внутренняя часть: Удалите все защитные пленки с внутренней части микроволновой печи.

Не снимайте тонкое светлокоричневое покрытие, прикрепленное к полости печи для защиты магнетрона.

(5) Располагайте печь как можно дальше от радиоприемников и телевизоров. Работа микроволновой печи может создавать помехи при приеме радио- или телесигналов.

2. Подключите печь к стандартной бытовой розетке. Убедитесь, что напряжение и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на табличке в паспорте изделия.

ВНИМАНИЕ: Не устанавливайте печь на кухонную плиту или другие бытовые приборы, которые генерируют тепло. Установка печи вблизи или над источником тепла может привести к повреждению печи и потере гарантии.

Прилегающие поверхности могут нагреваться во время работы печи.




ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Данная микроволновая печь использует современную электронную систему управления для регулировки параметров приготовления пищи, чтобы наиболее полно удовлетворить ваши потребности.


1. Установка часов


При подаче питания на микроволновую печь, на дисплее печи отображается «0:00», и звучит звуковой сигнал.

1) Нажмите кнопку "☺ | ☺", мигают цифры часов. 

2) Поверните ручку "☞" для подстройки часов, введенное значение должно быть в диапазоне 0 – 23. 

3) Нажмите кнопку "☺ | ☺", мигают цифры минут. 

4) Поверните ручку "☞", чтобы установить значение минут, вводимое значение должно находиться в диапазоне 0--59 

5) Нажмите кнопку "☺ | ☺" для завершения настройки часов. Мигает символ ":". 


Примечание: 1) Если часы не были настроены, они не будут функционировать при подаче питания.


2) Если во время установки часов нажать кнопку "STOP ▽" или не выполнять никаких действий в течение минуты, печь выйдет из режима установки.

2. Приготовление в микроволновом режиме


Нажмите один раз "≡", на дисплее отображается надпись "P100". Затем поверните ручку "☞", чтобы выбрать нужную функцию. Нажмите «+ 30" ⬇», чтобы подтвердить выбранное значение мощности; вращайте рукоятку «☞» для регулировки времени приготовления. Нажмите «+ 30" ⬇», чтобы начать приготовление пищи.

Пример: Если вы хотите использовать мощность 80% для приготовления пищи в течение 20 минут, вы должны включить печь, выполнив следующие шаги:

1) Однократно нажмите "≡", на дисплее отобразится «P100», индикатор "≡" загорается. 

2) Поверните ручку "☞" чтобы выбрать уровень мощности 80%, на дисплее отобразится сообщение «P80». 

Нажмите кнопку "+ 30" ⬇, чтобы подтвердить выбранную мощность.

3) Поворачивайте ручку "☞", чтобы установить время приготовления пищи, пока на дисплее не будет выведено значение "20:00" (Максимальное время приготовления 95 минут.) 

4) Нажмите кнопку "+ 30" ⬇, чтобы начать приготовление пищи, загорается ":" и начинает мигать индикатор "≡" (После завершения пять раз прозвучит звуковой сигнал).



ПРИМЕЧАНИЕ: Шаги изменения значений для регулирования времени при программировании прибора, следующие:


0---1 мин.	: 5 секунд
1---5 мин.	: 10 секунд
5---10 минут	: 30 секунд
10---30 минут	: 1 минута
30---95 минут	: 5 минут



Таблица параметров мощности микроволновой печи

Мощность микроволновой	100%	80%	50%	30%	10%
------------------------	------	-----	-----	-----	-----



3. Режим быстрого приготовления

1). Когда печь находится в режиме ожидания, можно нажать кнопку "+ 30" , чтобы включить печь на максимальную мощность на 30 секунд. Каждое последующее нажатие кнопки "+ 30"  добавляет ко времени приготовления на полной мощности еще 30 секунд; максимально возможное время при этом составляет 95 минут.



Примечание: Время приготовления можно увеличить, нажав кнопку "+ 30" , за исключением программ разморозки и автоматического меню приготовления.
и программы автоматического меню.

2) В состоянии ожидания, поверните ручку  влево для прямого выбора времени приготовления, после чего нажмите кнопку "+ 30"  для начала приготовления на 100% мощности. Данную программу можно установить первой в многоступенчатом меню.



4. Размораживание по времени

1) Однократно нажмите кнопку "%|%", на дисплее отобразится «dEF1».



2) Поверните ручку , чтобы установить время приготовления пищи. При этом загораются индикаторы \approx и "%". Время приготовления можно задавать от 00:05 до 95:00. Уровень мощности по умолчанию составляет P30. Данный параметр не изменяется.




3) Нажмите кнопку "+ 30" , для начала процесса размораживания. Начинают мигать индикаторы \approx и "%".


5. Размораживание по весу

1) Дважды нажмите кнопку "%|%", на дисплее отобразится «dEF2».




2) Поверните ручку , и выберите вес продукта. При этом загорается символ, "g". Вес должен быть в пределах 100-2000гр.





3) Нажмите кнопку "+ 30" , чтобы начать процесс размораживания.

Индикаторы \approx и "%" начинают мигать, а символ "g" гаснет.

6. Автоматические меню приготовления




1) В режиме ожидания нажмите кнопку " auto" или поверните ручку "" вправо, чтобы выбрать нужный пункт меню; отображаются следующие режимы - "A-01", "A-02"...."A-10".

2) Нажмите кнопку "+ 30"  " для подтверждения сделанного выбора в меню.

3) Поверните ручку "", чтобы выбрать в меню пункт b-1 - b-4.

4) Нажмите кнопку "+ 30"  ", чтобы начать приготовление пищи.

По завершении приготовления 5 раз прозвучит звуковой сигнал. Если часы были ранее установлены, будет показано текущее время. В противном случае будет показано 0:00. К примеру, для приготовления макаронных изделий нужно:

1) Нажмите кнопку " auto" семь раз, отобразится режим "A-07", и будет выбрано меню макаронных изделий. Загораются индикаторы "" и "".

2) Для подтверждения сделанного выбора в меню нажмите кнопку "+ 30"  ".

3). Прекратите поворачивать ручку "", когда на дисплее отобразится «b-4».

4) Нажмите кнопку "+ 30"  ", чтобы начать приготовление пищи.

По завершении приготовления 5 раз прозвучит звуковой сигнал. После этого вернитесь в состояние ожидания.

7. Приготовление пищи в несколько этапов

При использовании программы готовки в несколько этапов можно задать максимум два этапа. Если одним из этапов является размораживание, то он автоматически будет осуществлен в первую очередь. По окончании каждого этапа готовки однократно раздаётся звуковой сигнал и начинается следующий этап.


Примечание: Автоматическое меню не может быть выбрано в качестве одного из этапов в поэтапном приготовлении.




Пример: если вы хотите разморозить 500 граммов продукта и приготовить его на мощности 80% в течение 5 минут.

Выполните следующие действия:


1) Дважды нажмите кнопку "  ", отображается надпись "dEF2";



2) Поверните ручку "", чтобы выбрать вес продукта. Прекратите поворачивать ручку, когда на дисплее отобразится «500».

3) Нажмите один раз "", поверните ручку "" или выберите значение 80% от мощности печи; Нажмите "+ 30"  ", чтобы подтвердить выбранное значение мощности;



4) Поверните ручку "", и установите время приготовления пищи 5 минут;






5) Нажмите кнопку "+ 30"  ", чтобы начать приготовление пищи.

Примечание: После завершения первого этапа раздаётся звуковой сигнал, после чего начнется второй этап. По завершении всех этапов, звуковой сигнал прозвучит пять раз, после чего устройство вернется в режим ожидания.

8. Функция предварительной установки с отсрочкой запуска

1) Сначала установите часы. (Смотрите раздел по настройке часов).
 2) Выберите программу приготовления. Возможно установить не более двух этапов. Размораживание не может быть установлено с этой функцией.


3) Нажмите кнопку " | "; отобразится текущее время. Цифра, обозначающая часы, будет мигать;

4) Поверните ручку "", чтобы настроить значение часов, вводимое значение должно находиться в пределах 0--23.




5) Нажмите кнопку " | ", мигает значение минут.



6) Поверните ручку "", чтобы установить значение минут, входное значение должно находиться в диапазоне 0--59.




7) Нажмите кнопку "+ 30" "", чтобы завершить настройку. Загорается индикатор ":", дважды прозвучит звуковой сигнал, после чего автоматически запустится процесс приготовления.

Примечание: 1) Сначала следует настроить часы. В противном случае функция предварительной установки работать не будет.

2) Если программа предварительной установки была задана без программы приготовления, все настройки будут выполнять функцию будильника. Это означает, что по наступлении предварительно заданного времени, звуковой сигнал сработает пять раз без каких-либо дальнейших действий.

9. Функция ЭКО


В режиме ожидания однократно нажмите кнопку "". Если в течение одной минуты не производится никаких действий, дисплей отключится. В подобной ситуации нажмите на любую кнопку для включения экрана.



Примечание: 1). Печь не может войти в ЭКО режим при открытой дверце.



2). В режиме ЭКО для включения экрана достаточно нажать любую кнопку либо открыть дверцу печи.

3). При активации ЭКО режима при включенной блокировке от детей, для снятия блокировки потребуется включить экран.


10. Функция проверки установок

(1) Во время приготовления нажмите кнопку "", при этом в течение трех секунд отображается значение мощности печи.

(2) В режиме предварительной установки нажмите кнопку " | ", чтобы отобразить время отложенного старта приготовления. Время начала приготовления будет мигать 3 секунды, затем печь вернется к показу текущего времени.

(3) В режиме приготовления нажмите кнопку " | ", чтобы проверить текущее время. Оно будет показано в течение 3х секунд

11. Функция блокировки от детей

Блокировка: В режиме ожидания удерживайте кнопку "🕒 | 🔒" в течение трех секунд; раздается звуковой сигнал, обозначающий вход в режим блокировки от детей, включается дисплей  и загорается индикатор "🔒".

Выход из режима блокировки: в состоянии блокировки нажмите и удерживайте кнопку "🕒 | 🔒" в течение трех секунд, раздается продолжительный звуковой сигнал, означающий выход их режима блокировки от детей, дисплей вернется к отображению текущего времени, индикатор "🔒" погаснет.

12. Беззвучный режим

В режиме ожидания одновременно нажмите кнопки "STOP ▾" и "+ 30" ⬆️, и удерживайте в течение трех секунд для перехода в беззвучный режим. В беззвучном режиме все кнопки и звуковые оповещения становятся беззвучными. Включение звука: в режиме ожидания одновременно нажмите кнопки "STOP ▾" и "+ 30" ⬆️ и удерживайте в течение трех секунд, чтобы выйти из беззвучного режима.

13. Защита крыльчатки

После микроволнового или комбинированного приготовления продолжительностью свыше 5 минут печь остановится на последние 15 секунд, и будет работать только крыльчатка.

14. Защитная функция контрольного трубопровода магнетрона

Если прибор работает 30 минут на максимальной мощности, печь автоматически переключится на 80% мощности микроволн, чтобы защитить контрольный трубопровод магнетрона.

Данная функция работает в режиме последовательного приготовления и других режимах.

15. Функция автоматического выключения

Если дверца остается открытой 10 минут, свет печи погаснет. Нажмите любую клавишу после открывания дверцы, чтобы заново активировать обратный отсчет. Свет в печи загорится.

16. Технические характеристики

- (1) При начале вращения рукоятки раздается одиночный звуковой сигнал;
- (2) Если во время приготовления будет открыта дверца, нужно будет нажать клавишу "+ 30" ⬆️, чтобы продолжить процесс;
- (3) По завершении установки программы, если не будет нажата кнопка "+ 30" ⬆️ в течение одной минуты, будет выведено текущее время и установка будет аннулирована.
- (4) Звуковой сигнал раздается только в случае успешного нажатия, в противном случае сигнала нет.

Список авто меню

Меню	Дисплей	Вес (г)	Мощность
А-01 ЗАПЕКАНИЕ	b-1 Разогрев пиццы	200	P100
	b-2 Разогрев хлеба	200	P100
	b-3 Пирог с начинкой	400	P80+P0+P80
	b-4 Тесто	500	P30
А-02 КАРТОФЕЛЬ	b-1 Пар	400	P100
	b-2 Картофельные шарики	250	P80+переход на+P0
	b-3 Картофельная запеканка	1	P80+P0
	b-4 Картофель фри	200	P100
А-03 МЯСО	b-1 Курица	800	P100
	b-2 Индейка	800	P100
	b-3 Свинина	450	P100
	b-4 Красное мясо	800	P100
А-04 РЫБА	b-1 Мидии	200	P80
	b-2 Лосось (Рыба)	350	P80
	b-3 Тунец	350	P80
	b-4 Морской окунь	350	P80
А-05 ОВОЩИ	b-1 Брокколи	400	P100
	b-2 Шпинат	400	P100
	b-3 Морковь	400	P100
	b-4 Фенхель	200-400	P80+P0
А-06 ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	b-1 Молоко (1 чашка/ 240мл)	1 чашка	P100
	b-2 Кофе(2 чашка/120мл)	1 чашка	P100
	b-3 Чай	1 чашка	P100
	b-4 Горячий шоколад	200	P70
А-07 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ - РИС	b-1 Пачка макаронных изделий	450	P80
	b-2 Рис	1 чашка	P100+P50
	b-3 Суп (разогрев овощного супа)	250	P100
	b-4 Паста	50 (добавить 500мл воды)	P80

Список авто меню

Меню	Вес (г)	Дисплей	Мощность
А-08 КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	b-1 Печенье	200	P80+P0+P80
	b-2 Торт	1 чашка	P80
	b-3 Варенье	400	P100+P0
	b-4 Кексы	400	P100
А-09 ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ	В-1 Обезвоженные продукты питания	100	P80+P0
	b-2 Домашний йогурт	1 литр	P30
	b-3 Цельнозерновые макаронные изделия	150 (добавить 500мл воды)	P100
	b-4 Бобовые	500	P100
А-10 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	b-1 Пюреобразное детское питание	150	P80+P0
	b-2 Бульон	200	P100+P0
	b-3 Стерилизация	1 дно	P100
	b-4 Молоко для ребенка	100 мл	P30

Поиск и устранение неисправностей

Нормально	
Микроволновая печь создает помехи телевизионным сигналам	Возможны помехи при приеме сигналов радио и телевидения во время работы микроволновой печи. Подобные помехи могут создаваться и другими небольшими электробытовыми приборами, такими как миксеры, пылесосы и электровентиляторы. Такое явление является нормальным.
Тусклый свет печи	Во время микроволнового приготовления при низкой мощности свет печи может ослабнуть. Такое явление является нормальным.
Скопление пара на дверце, из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух	В процессе приготовления пар может выходить из пищи. Большая его часть выводится через вентиляционные отверстия. Но некоторая часть может собираться в более прохладных местах, таких как дверцы печи. Такое явление является нормальным.
Печь запускается случайно без пищи внутри.	Запрещается использовать печь без пищи внутри. Это очень опасно.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Печь не включается.	(1) Питающий провод неправильно включен в электрическую розетку.	Извлеките провод. Затем снова воткните его в розетку.
	(2) Сгорел предохранитель или включается автоматический выключатель.	Заменить предохранитель или отремонтировать автоматический выключатель (ремонт выполняется квалифицированным специалистом нашей компании).
	(3) Проблемы с сетевой розеткой.	Проверить розетку другим электробытовым прибором.
Печь не греет.	(4) Дверца закрыта неплотно.	Плотно закройте дверцу.
Стекланный поворотный стол издает шум во время работы микроволновой печи.	(5) Грязные ролики и остатки на дне печи.	Смотрите раздел «Техническое обслуживание печи», чтобы очистить грязные части.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

Если вы не в состоянии определить причину нарушения в работе: отключите устройство (не подвергая его резкому воздействию) и обратитесь в Службу поддержки клиентов. СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ИЗДЕЛИЯ. Где он находится?

Специалистам центра обслуживания необходимо сообщить код приобретенного изделия и его серийный номер (код из 16 символов, который начинается с цифры 3); его можно найти на гарантийном сертификате или на заводской табличке, расположенной на устройстве. Это поможет избежать напрасных вызовов технической службы и, следовательно (что самое важное), позволит избежать соответствующих расходов на вызов.



Настоящее устройство имеет маркировку соответствия требованиям Европейской директивы 2012/19/ЕС по утилизации электронного и электрического оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации прибора, Вы сможете предотвратить возможное отрицательное воздействие на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной переработкой изделия.

Символ на изделии указывает, что данный прибор запрещено утилизировать в качестве бытовых отходов. Вместо этого прибор следует сдать в специальный пункт переработки электрического и электронного

оборудования. Утилизация должна производиться в соответствии с местными нормами защиты окружающей среды, касающимися утилизации изделий.

Для получения более детальной информации по обслуживанию, утилизации и переработке этого изделия обратитесь в местные муниципальные органы, местную службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором изделие было приобретено.

Рекомендации по приготовлению пищи

МИКРОВОЛНЫ

Вода, жиры и сахар, образующие пищу, привлекают и поглощают энергию микроволн. Микроволны заставляют молекулы в пище быстро двигаться. Быстрое движение этих молекул создает трение, которое приводит к возникновению тепла, участвующего в приготовлении пищи.

ГОТОВКА

Посуда для приготовления пищи в микроволновой печи:

Посуда должна позволять энергии микроволн проходить через нее, чтобы иметь максимальную эффективность. Микроволны могут проходить через керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также бумагу и дерево, однако они отражаются от металла, нержавеющей стали, алюминия и меди. По этой причине пищевые продукты никогда не готовятся в контейнерах данного типа.

Пищевые продукты, пригодные для приготовления в микроволновой печи:

Многие виды пищевых продуктов подходят для приготовления в микроволновой печи, такие как овощи свежие и замороженные, фрукты, макаронные изделия, рис, зерновые, бобовые, рыба и мясо. Подливки, заварные кремы, супы, пудинги, джемы и чатни также могут быть приготовлены в микроволновой печи. В общем, можно сказать, что приготовление в микроволновой печи идеально для любого пищевого продукта, который обычно готовится на обычной кухонной плите.

Закрывание во время приготовления

Очень важно закрывать пищевые продукты во время приготовления, потому что испаряющаяся влага становится паром и содействует процессу приготовления. Пищевые продукты могут закрываться по-разному: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пленкой, пригодной для микроволн.

Время отставания

После приготовления в печи важно дать продуктам отстояться некоторое время для того, чтобы позволить их температуре уравниваться.

Рекомендации по приготовлению пищи

Инструкция по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую посуду из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте пищевые продукты закрытыми на минимальное время, согласно приведенной далее таблице.

Продолжайте приготовление, пока не получите желаемый результат.

Дважды перемешайте пищу в процессе приготовления и один раз после. После приготовления добавьте соль, специи или масло. Закройте на время оттаивания.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время оттаивания (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	P80	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды.
Брокколи	300 г	P80	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	P80	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды.
Стручковая фасоль	300 г	P80	7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горох/кукуруза)	300 г	P80	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	P80	7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды.

Рекомендации по приготовлению пищи

Инструкция по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую посуду из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 столовых ложки) на каждые 250 г продукта, если не рекомендовано иное количество воды – см. таблицу. Готовьте пищевые продукты закрытыми на минимальное время, согласно приведенной далее таблице. Продолжайте приготовление, пока не получите желаемый результат. Перемешайте пищу один раз в процессе приготовления и один раз после. После приготовления добавьте соль, специи или масло. Закройте на 3 минуты для отстаивания.

Подсказка: Нарезьте свежие овощи на одинаковые куски. Чем мельче они будут нарезаны, тем быстрее приготовятся.

Все виды свежих овощей следует готовить в печи на максимальной мощности (P100).

Пищевые продукты	Порции	Время (мин.)	Время отстаивания (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	3 ¹ / ₂ -4 6-7	3	Приготовьте соцветия одинаковых размеров. Ножки поместите по центру.
Брюссельская Капуста	250 г	5-5 ¹ / ₂	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. ложек) воды.
Морковь	250 г	3 ¹ / ₂ -4	3	Порежьте морковь на одинаковые дольки.
Цветная капуста	250 г 500 г	4-4 ¹ / ₂ 6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	3	Приготовьте соцветия одинаковых размеров. Разрежьте большие соцветия пополам. Ножки поместите по центру.
Кабачки	250 г	3-3 ¹ / ₂	3	Нарежьте кабачки на дольки. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды или кусочек масла. Готовьте, пока они не станут нежными.
Баклажаны	250 г	2 ¹ / ₂ -3	3	Порежьте баклажаны на ломтики и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-3 ¹ / ₂	3	Порежьте лук-порей на толстые дольки.
Грибы	125 г 250 г	1-1 ¹ / ₂ 2-2 ¹ / ₂	3	Приготовьте маленькие грибы целиком либо порежьте, если они крупные. Не добавляйте воду. Побррызгайте сверху небольшим количеством лимонного сока. Добавьте соли и перца для вкуса. Перед сервировкой слейте воду.
Лук репчатый	250 г	4-4 ¹ / ₂	3	Порежьте лук ломтиками или дольками. Добавьте не более 15 мл (1 ст. ложка) воды.
Перец сладкий	250 г	3 ¹ / ₂ -4	3	Нарежьте перец маленькими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и порежьте его на одинаковые половинки или четверти.
Репка	250 г	4 ¹ / ₂ -5	3	Нарежьте репу маленькими кубиками.

Рекомендации по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению риса или макаронных изделий

Рис: Используйте глубокую стеклянную кастрюлю с подходящей крышкой, поскольку рис удваивает объем во время приготовления на индукционных варочных поверхностях. Готовьте под крышкой. По истечении времени приготовления перемешайте перед отстаиванием, посыпьте или добавьте специи и масло.
Примечание: рис может не впитать всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные

изделия: Используйте глубокую стеклянную кастрюлю. Залейте кипящей водой, добавьте щепотку соли и тщательно перемешайте. Готовить нужно без крышки. Периодически помешивайте во время и после приготовления. На время отстаивания закройте крышкой, затем тщательно слейте.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отстаивания (мин.)	Инструкции
Белый шлифованный рис (обработанный паром)	250 г 375 г	P100	15-16 17 ¹ / ₂ - 18 ¹ / ₂	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый нешлифованный рис (обработанный паром)	250 г 375 г	P100	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смешанный рис (белый + коричневый)	250 г	P100	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанные зерновые (рис + пшеница)	250 г	P100	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	P100	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

РАЗОГРЕВ

Ваша микроволновая печь разогреет пищевые продукты значительно быстрее, чем это делает обычная кухонная плита.

Используйте уровни мощности и время разогрева, указанные в нижеследующей схеме, которой следует придерживаться в качестве руководства. Время в таблице рассчитано для жидкости при температуре воздуха в помещении +18/+20°C или охлажденные пищевые продукты, имеющие температуру около +5/+7°C.

Подготовка и накрывание

Избегайте разогревать большие куски, такие как ломти мяса, поскольку они имеют тенденцию слишком сильно готовиться и высыхать раньше, чем центр будет горячим. Разогревание небольших кусков будет более эффективным.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые пищевые продукты могут разогреваться на максимальной мощности, в то время как другие должны разогреваться на меньшей мощности.

Для информации по уровням мощности сверьтесь с таблицей. Как правило, деликатные или быстро нагревающиеся продукты (например, изделия из мясного фарша), а также продукты в большом количестве, лучше разогревать на малой мощности.

Для получения лучшего результата тщательно перемешивайте или переворачивайте продукты. Если возможно, перемешайте еще раз перед подачей на стол.

Рекомендации по приготовлению пищи

Обращайте особое внимание, когда разогреваете жидкости или детское питание. Во избежание возможных ожогов и переливания жидкостей через края посуды во время кипения перемешивайте их до начала, во время и после разогревания. Держите их в микроволновой печи на время оттаивания. Советуем вам положить пластмассовую ложку или стеклянную палочку в жидкости. Старайтесь избегать перегрева (и, следовательно, порчи) продукта.

Лучше недооценить время приготовления и добавить дополнительное время на разогрев при необходимости.

Время разогрева и оттаивания

Когда вы разогреваете продукты впервые, полезно записать время для использования в будущем.

Убедитесь в том, что разогреваемая пища одинаково горяча во всех участках.

После разогрева дайте пище отстояться, чтобы позволить температуре сбалансироваться.

Время оттаивания, рекомендуемое после разогрева, составляет 2-4 минуты, за исключением отдельно указанных в таблице случаев.

Обращайте особое внимание, когда разогреваете жидкости или детское питание. Также ознакомьтесь с разделом по мерам безопасности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости отстояться хотя бы 20 секунд после того, как выключилась печь, чтобы позволить температуре уравниваться. По мере необходимости, перемешивайте жидкость во время разогревания и ВСЕГДА перемешивайте после разогревания. Во избежание всплесков во время закипания, возможных ожогов и переливания жидкостей через края посуды во время кипения, перемешивайте их до начала, во время и после разогревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Положите его в глубокую керамическую тарелку. Закройте пластмассовой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте! Перед сервировкой дайте отстояться в течение 2-3 минут. Повторно перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура для сервировки: от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Перелейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте без крышки. Никогда не разогревайте бутылочку с соской, потому что бутылочка может взорваться, если перегреется. Хорошо перемешайте перед оттаиванием и еще раз перед подачей на стол. Всегда внимательно проверяйте температуру молока или детского питания перед тем, как давать их ребенку. Рекомендуемая температура для подачи на стол составляет около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Во избежание ожогов детское питание должно особенным образом и внимательно проверяться перед подачей на стол.

В качестве руководства для разогрева пищевых продуктов используйте приведенную ниже таблицу.

Рекомендации по приготовлению пищи

Разогрев жидкостей и пищевых продуктов

Используйте приведенные в данной таблице уровни мощности и время разогрева в качестве руководства при разогревании продуктов.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отставания (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	P100	1-1 ¹ / ₂ 1 ¹ / ₂ -2 2 ¹ / ₂ -3 3-3 ¹ / ₂	1-2	Перелейте в керамическую чашку и разогревайте без крышки. Поместите 1 чашку в центр, 2 напротив друг друга и 3 или 4 в круг. Тщательно перемешайте как перед отставанием, так и после.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	P100	2-2 ¹ / ₂ 2 ¹ / ₂ -3 3-3 ¹ / ₂ 3 ¹ / ₂ -4	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или глубокую керамическую миску. Закройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогрева. Повторно перемешайте перед сервировкой.
Гуляш (охлажденный)	350 г	P80	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂	2-3	Выложите гуляш в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте во время разогревания, а также перед отставанием и еще раз перед подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	P80	3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂	3	Выложите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перед сервировкой перемешайте.
Макаронные изделия с наполнителем под соусом (охлажденные)	350 г	P80	4-5	3	Выложите макаронные изделия с наполнителем (например, равиоли или пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Закройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте во время разогревания, а также перед отставанием и еще раз перед подачей на стол.
Пищевые продукты, готовые к употреблению (охлажденные)	350 г 450 г 550 г	P80	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂ 5-6 5 ¹ / ₂ -6 ¹ / ₂	3	Выложите холодные пищевые продукты, готовые к разогреву, на 2-3 порции на керамическую тарелку. Закройте пленкой для микроволновых печей.

Рекомендации по приготовлению пищи

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ И МОЛОКА

Используйте приведенные в данной таблице уровни мощности и время разогрева в качестве руководства при разогревании продуктов.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время	Время оттаивания (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	P80	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. Перемешайте по окончании времени приготовления. Дайте отстояться в течение 2-3 минут. Перед подачей на стол хорошенько перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детские каши (пшеница с молоком и фруктами)	190 г	P80	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. Перемешайте по окончании времени приготовления. Дайте отстояться в течение 2-3 минут. Перед подачей на стол хорошенько перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	P30	30-40 сек. от 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Хорошо перемешайте или встряхните и перелите в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поместите в центр поворотного стола. Готовить нужно без крышки. Тщательно встряхните и дайте отстояться по меньшей мере 3 минуты. Перед подачей на стол хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.

Рекомендации по приготовлению пищи

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхней частью полости печи. Он работает, когда дверца закрыта, и поворотный стол вращается. Вращение поворотного стола позволяет более однородно подрумянивать продукты. Если вы предварительно разогреете гриль на 4 минуты, подрумянивание произойдет быстрее.

Посуда для гриля:

Должна быть жаропрочной и может содержать металл. Не используйте пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пищевые продукты, пригодные для гриля:

Отбивные котлеты, колбаски, бифштексы, гамбургер, бекон, ломтики грудинки, небольшие порции рыбы, сэндвичи и все виды тостов с топпингами.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:

Помните, что продукты всегда нужно класть на решетку, если не имеются другие указания.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Этот вид приготовления сочетает излучающее тепло, создаваемое печью, со скоростью микроволнового приготовления. Он работает только когда дверца закрыта и поворотный стол вращается. Продукты однородно подрумяниваются благодаря вращению поворотного стола.

Посуда для приготовления в режиме «Микроволны + Гриль»:

Пожалуйста, используйте посуду, пропускающую микроволны. Посуда должна быть жаропрочной. В режиме комбинированного приготовления нельзя использовать металлическую посуду. Не используйте пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пищевые продукты, пригодные для приготовления в режиме «Микроволны + Гриль»:

К пищевым продуктам, пригодным для приготовления в комбинированном режиме, относятся все виды готовых продуктов, которые требуется разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, требующие короткого времени приготовления, чтобы подрумянить верхнюю сторону. Кроме того, данный способ может применяться для больших порций продуктов, когда нужно, чтобы верхняя сторона была подрумяненной и хрустящей (например, куски курицы нужно в середине времени приготовления обязательно перевернуть). Подробности смотрите в таблице для гриля.

Если хотите, чтобы продукты подрумянились с обеих сторон, их нужно обязательно переворачивать.

Рекомендации по приготовлению пищи

Использование гриля для свежих продуктов

Предварительно разогрейте гриль функцией «Гриль» 4 минуты.

Используйте приведенные в данной таблице уровни мощности и время разогрева в качестве руководства для приготовления грилем.

Свежие пищевые продукты	Порции	Мощность	1. Время для стороны (мин)	2. Время для стороны (мин)	Инструкции
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂	3-4	Выложите тосты в ряд на решетку.
Сдобные булочки (готовые)	2-4 шт.	Только гриль	2 ¹ / ₂ -3 ¹ / ₂	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	Выложите булочки в круг нижней стороной вверх прямо на поворотный стол.
Помидоры на гриле	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	C2	3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂ 5-6	-	Разрежьте помидоры пополам. Сверху посыпьте сыром. Выложите в круг на стеклянную жаропрочную тарелку. Поставьте на решетку.
Тосты с сыром и помидорами	4 шт. (300 г)	C2	4-5	-	Сперва поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты с топplingом на решетку. Дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Гавайские тосты (ананас, ветчина, ломтики сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	C1	3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂ 6-7	-	Сперва поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты с топplingом на решетку. Положите 2 тоста напротив друг друга на решетку. Дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Запеченный картофель	250 г 500 г	C1	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂ 6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	-	Разрежьте картофелины пополам. Выложите картофель в круг на решетку отрезанной стороной к грилю.
Картофель /овощи в панировке (охлажденные)	500 г	C1	9-11	-	Выложите продукты на стеклянную тарелку. Поставьте на решетку. После приготовления дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Курица кусочки	450 г (2 шт.)	C2	7-8	7-8	Смажьте кусочки курицы маслом и посыпьте специями. Выложите их в круг косточками к середине. Один кусочек курицы положите не в центр решетки. Дайте отстояться в течение 2-3 минут.
	650 г (2-3 шт.)		9-10	8-9	
	850 г (4 шт.)		11-12	9-10	
Жареная курица	900 г 1100 г	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Сперва положите курицу грудкой книзу, затем переверните грудкой кверху точно посередине поворотного стола. После приготовления на гриле дайте отстояться 5 минут.

Рекомендации по приготовлению пищи

Использование гриля для свежих продуктов


Свежие пищевые продукты	Порции	Мощность	1. Время для стороны (мин)	2. Время для стороны (мин)	Инструкции
Телячьи котлеты (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте телячьи котлеты маслом и посыпьте специями. Выложите в круг на решетку. После приготовления на гриле дайте отстояться 2-3 минуты.
Свиная отбивная	250 г (2 шт.) 500 г (4 шт.)	Микро-волны+ Гриль	C2 6-7 8-10	Только гриль 5-6 7-8	Смажьте свиные отбивные маслом и посыпьте специями. Выложите в круг на решетку. После приготовления на гриле дайте отстояться 2-3 минуты.
Жареная рыба	450 г 650 г	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте чешую целой рыбы маслом и посыпьте специями. Выложите рыбы в ряд (голова к хвосту) на решетке.
Запеченные яблоки	2 яблока (около 400 г) 4 яблока (около 800 г)	C2	6-7 10-12	-	Выньте из яблока сердцевину, начините изюмом и джемом. Посыпьте сверху тертым миндалем. Выложите в стеклянную тарелку. Поставьте на поворотный стол.

Рекомендации по приготовлению пищи

Использование гриля для замороженных продуктов

Используйте приведенные в данной таблице уровни мощности и время разогрева в качестве руководства для приготовления грилем.

Свежие пищевые продукты	Порции	Мощность	1. Время для стороны (мин)	2. Время для стороны (мин)	Инструкции
Булочки (по 50 г каждая)	2 шт. 4 шт.	Микроволны+ Гриль	C2 1 ¹ / ₂ -2 2 ¹ / ₂ -3	Только гриль 2-3 2-3	Выложите булочки в круг нижней стороной вверх прямо на поворотный стол. Используйте гриль для другой стороны булочек до достижения желаемой хрустящей корочки. Дайте отстояться в течение 2-5 минут.
Багеты/ Чесночный хлеб	200-250 г (1 шт.)	Микроволны+ Гриль	C1 3 ¹ / ₂ -4	Только гриль 2-3	Выложите замороженный багет по диагонали на бумагу для запекания на решетку. После приготовления на гриле дайте отстояться 2-3 минуты.
Картофель/ овощи в панировке	400 г	C1	13-15	-	Выложите замороженные продукты на небольшую стеклянную тарелку. Поставьте на решетку. После приготовления дайте отстояться в течение 23 минут.
Макаронные изделия (каннеллони, макароны, лазанья)	400 г	C1	14-16	-	Выложите замороженные макаронные изделия на плоскую стеклянную тарелку прямоугольной формы. Поставьте на поворотный стол. После приготовления дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Рыба в панировке	400 г	C1	16-18	-	Выложите замороженную рыбу в панировке на плоскую стеклянную тарелку прямоугольной формы. Поставьте на поворотный стол. После приготовления дайте отстояться в течение 2-3 минут.

Торговая марка	Candy
Тип продукции	Микроволновая печь
Модель	СМХW22DS/СМХW22DW
Производитель	"Канди Гувер Груп С.р.л.", Виа Комолли 16, 20861 Бругерио (Монца и Брианца), Италия
Фабрика	«Гуандон Мидея Майкровейв анд Электрикал Апплаинсес Мануфактуринг Ко. Лтд» No. 6, Йонг ан роуд, Бейжано, Шунде, 528311 Фошан, Гуандон, Китай
Поставщик на территории РФ уполномоченный на принятие претензий	ООО«Канди СНГ»; 115419; Москва, 2-й Рошинский пр-д, д.8; Tel: +7 499 110 22 11; candymow@candy.ru; www.candy.ru
Импортер	ОАО «Веста» 610035, Россия, г. Киров, ул. Производственная 24
Сертификат соответствия	 <p>Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза: - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования» - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва. Получить копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru</p>
Орган по сертификации	РОСС RU.0001.10АЯ46 «Ростест-Москва» РФ, г. Москва
Срок гарантии	12 месяцев на территории Российской Федерации и Республики Казахстан 24 месяца на территории Республики Беларусь
Срок службы	7 лет
Серийный номер (S/N)	Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где: 1. Первые 8 цифр составляют заводской код продукта. 2. Следующие 4 цифры обозначают дату производства. Например, 1249, где: 12 – год производства (2012 год), 49 – 49-ая неделя года 3. Последние четыре цифры – номер продукта в партии.

PN:16170000A61946

Утилизация!

- Упаковочные материалы: соблюдайте местные нормы по утилизации упаковочных материалов.
- Ваша микроволновая печь не должна выбрасываться вместе с бытовым мусором. Выведенный из строя прибор должен утилизироваться в соответствии с местными нормами
- Для уточнения правил утилизации просим Вас обратиться в специализированную государственную организацию или магазин.

Сервисное обслуживание

Обслуживанием бытовой техники занимаются авторизованные сервисные центры.
 Список сервисных центров можно найти на сайте www.candy.ru в разделе «поддержка» или уточнить по телефону 8-800-707-0204

CANDY

CMXW22DW
CMXW22DS

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB

FORNI A MICROONDE
MANUALE DI ISTRUZIONI

IT



Microwave Oven


INSTRUCTION MANUAL

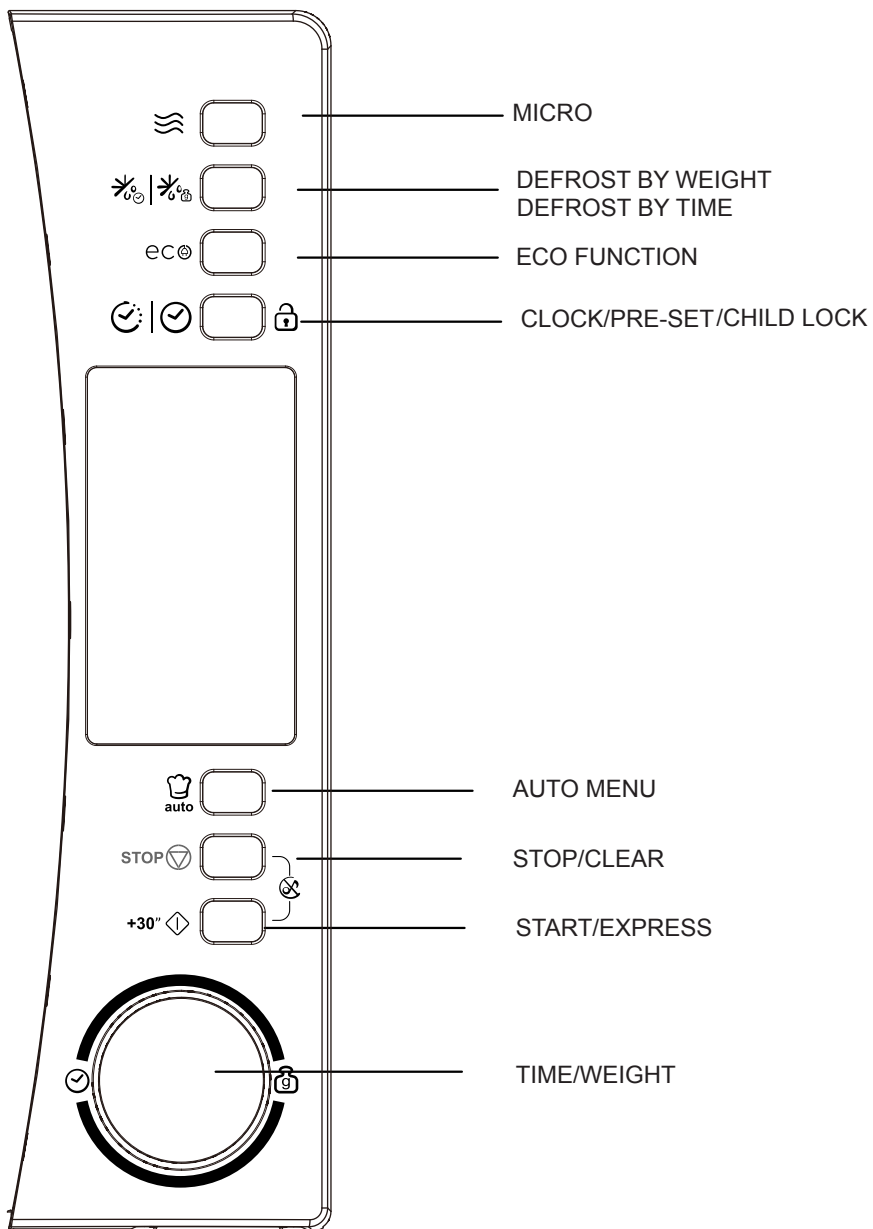
MODEL: CMXW22DW
CMXW22DS

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:	CMXW22DW / CMXW22DS
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1250W
Rated Output Power(Microwave):	800 W
Oven Capacity:	22 L
Turntable Diameter:	Ø245mm
External Dimensions(LxWxH):	461 x 365x 290 mm
Net Weight:	11,8 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
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
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.

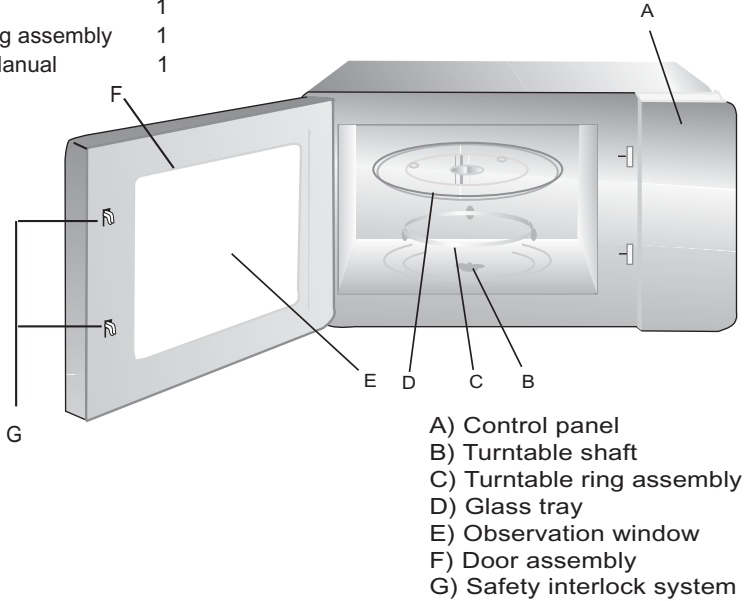
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

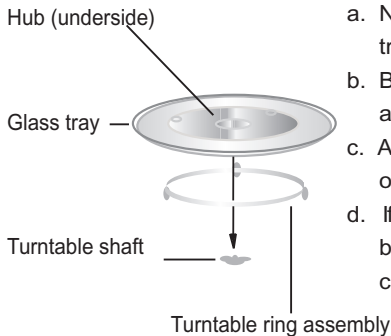
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

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

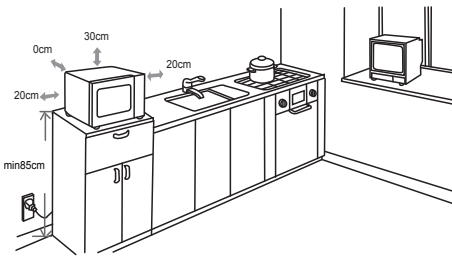
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

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 arange 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 "  auto " 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 "  auto " 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 "≡", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.

(2) In pre-set state, press "🕒 | 🕒" 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 "🕒 | 🕒" to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.

11. Lock-out Function for Children

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

Lock quitting: In locked state, press "🕒 | 🕒" for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and LED will turn back to the clock state, "🔒" 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	Display	Weight(g)	Power
A-01 BAKERY	b-1 Pizza reheat	200	P100
	b-2 Bread reheat	200	P100
	b-3 Savoury pie	400	P80+P0+P80
	b-4 Dough	500	P30
A-02 POTATOES	b-1 Steam	400	P100
	b-2 Potato croquettes	250	P80+turn over+P0
	b-3 Potato bake	1	P80+P0
	b-4 French fries	200	P100
A-03 MEAT	b-1 Chicken	800	P100
	b-2 Turkey	800	P100
	b-3 Pork	450	P100
	b-4 Red meat	800	P100
A-04 FISH	b-1 Mussels	200	P80
	b-2 Salmon (Fish)	350	P80
	b-3 Tuna	350	P80
	b-4 Sea bass	350	P80
A-05 VEGETABLES	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinach	400	P100
	b-3 Carrots	400	P100
	b-4 Fennel	200-400	P80+P0
A-06 HOT BEVERAGE	b-1 Milk(1 cup/240ml)	1 cup	P100
	b-2 Coffee(1 cup/120ml)	1 cup	P100
	b-3 Tea	1 cup	P100
	b-4 Hot chocolate	200	P70
A-07 PASTA-RICE	b-1 Pasta parcels	450	P80
	b-2 Rice	1 cup	P100+P50
	b-3 Soup (reheat vegetable soup)	250	P100
	b-4 Pasta	50(add water 500ml)	P80

Auto menu Chart

Menu	Display	Weight(g)	Power
A-08 PATISSERIE	b-1 Biscuits	200	P80+P0+P80
	b-2 Cake	1 cup	P80
	b-3 Jam	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 HEALTHY	b-1 Dried food	100	P80+P0
	b-2 Homemade yogurt	1 liter	P30
	b-3 Wholemeal pasta	150(add water 500l)	P100
	b-4 Legumes	500	P100
A-10 BABY	b-1 Pureed Baby Food	150	P80+P0
	b-2 Broth	200	P100+P0
	b-3 Sterilization	1 bottom	P100
	b-4 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.
Glass turntable makes noise when microwave oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.

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..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
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

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
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.



Forno a microonde


MANUALE DI ISTRUZIONI

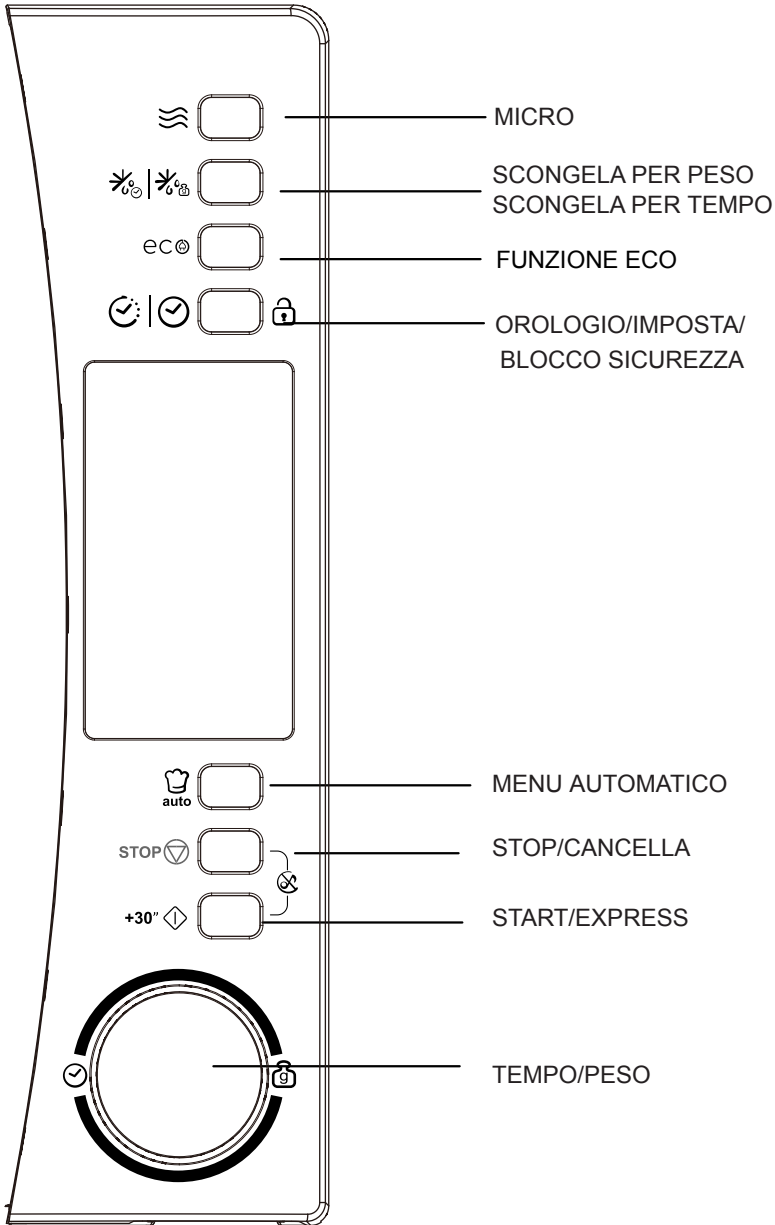
MODELLI: CMXW22DW
CMXW22DS

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'utilizzo del forno a microonde e conservarle con cura.

Se seguirete le istruzioni qui contenute, il vostro forno vi garantirà un servizio eccellente per molti anni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA

Inserendo la marcatura CE() su questo prodotto, si dichiara , sotto la nostra responsabilità , la conformità a tutti i requisiti sulla sicurezza europea, sulla salute e sull'ambiente stabiliti dalla legislazione per questo prodotto.



PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ENERGIA ECCESSIVA DEL MICROONDE

(a) Non utilizzare il forno a microonde quando lo sportello è aperto perché ciò potrebbe comportare il rischio di esposizione all'energia prodotta dal forno stesso, con il conseguente rischio di danni per la salute. Non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto tra il lato anteriore del forno e lo sportello e rimuovere sempre tutto lo sporco e i residui di soluzioni detergenti dalle superfici di tenuta.

(c) **AVVERTENZA:** se lo sportello è aperto o le tenute sono danneggiate, non utilizzare il forno a microonde e farlo riparare da una persona competente.

AGGIUNTA

La mancata pulizia del forno a microonde potrebbe deteriorare le sue superfici, ridurre la vita utile del forno stesso e dar luogo a situazioni pericolose.

Specifiche tecniche

Modelli	CMXW22DW / CMXW22DS
Tensione nominale	230V~50Hz
Potenza nominale in ingresso (Microonde)	1250W
Potenza nominale in uscita (Microonde)	800 W
Capacità del forno	22 L
Diametro del piatto rotante	Ø245mm
Dimensioni esterne(LxPxH)	461 x 365x 290 mm
Peso netto	11.8 kg

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA

Per limitare il rischio di scosse elettriche, lesioni personali o di un'esposizione a un'energia eccessiva del microonde, attenersi alle seguenti precauzioni di base durante l'uso del forno:

1. Avvertenza: non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori chiusi poiché potrebbero esplodere.
2. Avvertenza: la copertura che protegge dall'esposizione all'energia prodotta dal forno a microonde deve essere rimossa solo da persone competenti.
3. Avvertenza: non permettere ai bambini di usare il forno senza la supervisione di un adulto se non sono state fornite loro istruzioni adeguate in modo che sappiano come usarlo in modo sicuro e siano consapevoli dei possibili rischi risultanti da un uso improprio.
4. Avvertenza: in modalità Combi, l'uso del forno è consentito ai bambini solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature alte prodotte in questa modalità (solo per i modelli muniti di grill).
5. Utilizzare solo utensili compatibili con i forni a microonde.
6. Pulire regolarmente il forno e rimuovere tutti i depositi di cibo.
7. Leggere e attenersi a quanto indicato nella sezione "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DEL MICROONDE".
8. Durante il riscaldamento di alimenti contenuti in vaschette in plastica o carta, controllare il forno perché è possibile che i contenitori si incendino.

9. Se si nota la presenza di fumo, spegnere il forno o scollegarlo dall'alimentazione elettrica e chiudere lo sportello per impedire alle fiamme di propagarsi.
10. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti.
11. Non utilizzare la cavità per conservare gli alimenti. Non conservare alimenti come pane, biscotti, ecc., all'interno del forno.
12. Rimuovere sempre i laccetti di chiusura e le impugnature in metallo dai sacchetti in carta o plastica prima di inserirli nel forno.
13. Installare e posizionare il forno solo in conformità a quanto indicato nelle istruzioni di installazione.
14. Non riscaldare uova racchiuse nel guscio o bollite per lunghi periodi di tempo nel microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo il termine della cottura.
15. Utilizzare il forno solo per l'uso previsto e in conformità a quanto indicato in questo manuale. Non usare sostanze chimiche o vapori che potrebbero corrodere il forno. Questo forno è espressamente progettato per il riscaldamento di alimenti. Non è indicato per essere usato per applicazioni industriali o di laboratorio.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rappresentante o da una persona con analoga qualifica per evitare danni.
17. Non conservare o utilizzare il forno in ambienti aperti.
18. Non utilizzare il forno in presenza di acqua, in cantine umide o vicino a piscine.
19. La temperatura delle superfici esterne potrebbe raggiungere valori molto alti quando il forno è in uso. Le superfici si riscaldano durante l'uso. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire nessuna delle aperture di ventilazione.

20. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
21. La mancata pulizia regolare del forno potrebbe deteriorare le superfici, ridurre la vita utile del forno e causare situazioni pericolose.
22. Per evitare possibili ustioni, mescolare e agitare il contenuto di biberon e barattoli contenenti alimenti per neonati.
23. Il riscaldamento di bibite con il forno a microonde potrebbe provocare un'ebollizione ritardata. Manipolare il contenitore con estrema cautela.
24. Questo apparecchio non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e sufficiente conoscenza del suo utilizzo, a meno che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state date istruzioni relative al suo utilizzo.
25. Verificare sempre che i bambini non giochino con la piastra.
26. Le unità non sono progettate per essere comandate mediante l'utilizzo di un timer esterno o un telecomando dedicato.
27. **AVVERTENZA:** per evitare possibili scosse elettriche, verificare che l'unità sia spenta prima di sostituire la lampadina.
28. Le parti accessibili potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Evitare che i bambini possano avvicinarsi. Non utilizzare sistemi di pulizia a vapore.
29. Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti in metallo appuntiti per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiare le superfici e scheggiare il vetro.
30. Il forno si riscalda durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

31. Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno (per i modelli muniti di sonda di rilevamento della temperatura).
32. Posizionare la superficie posteriore contro il muro.
33. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con ridotte capacità sensoriali o mentali o con poca esperienza che siano stati istruiti in merito all'uso dell'apparecchio in sicurezza e che siano consapevoli dei relativi rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio né eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza la supervisione di un adulto.
34. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini al di sotto degli 8 anni.
35. In caso di emissione di fumo, disattivare o scollegare l'apparecchio e tenere la porta chiusa al fine di fermare eventuali fiamme
36. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e trova le seguenti applicazioni:
- personale di cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - clienti di hotel, motel e altri ambienti abitativi;
 - Agriturismi;
 - bed and breakfast.
37. **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le sue parti visibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare accuratamente di toccare gli elementi incandescenti. Evitare l'uso da parte di bambini al di sotto degli 8 anni se non sotto la supervisione continua da parte di un adulto.
38. durante l'uso del forno a microonde lo sportello decorativo deve restare aperto (per modelli con uno sportello decorativo.)
39. Non pulire con l'uso del vapore.
40. Non usare detergenti abrasivi acidi o spugnette abrasive di metallo per pulire lo sportello di vetro del forno poiché possono scheggiare la superficie e portare alla frantumazione del vetro.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE

Per ridurre il rischio di lesioni alle persone

Collegamento del forno a microonde a terra

PERICOLO

Pericolo di scariche elettriche
Il contatto con alcuni componenti interni può causare lesioni personali gravi o la morte. Non smontare l'unità.

AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche
Un uso improprio del collegamento di terra può causare scosse elettriche. Collegare l'unità alla presa elettrica solo dopo che è stata installata e correttamente collegata a terra.

PULIZIA

Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione elettrica.

1. Pulire l'interno del forno a microonde dopo l'uso con un panno leggermente inumidito.
2. Pulire gli accessori seguendo la normale procedura e utilizzando acqua e sapone.

3. Pulire a fondo il telaio dello sportello e i componenti vicini con un panno inumidito se sporchi.

L'unità deve essere dotata di messa a terra. In caso di cortocircuito, la messa a terra limita il rischio di scosse elettriche poiché fornisce un percorso per la dissipazione della corrente elettrica. Questo forno viene fornito con un cavo dotato di un filo e una spina di messa a terra. Deve essere collegato a una presa a muro correttamente installata e dotata di idonea messa a terra. Rivolgersi a un elettricista o a un tecnico qualificato se le istruzioni per la messa a terra non sono chiare o se si sospetta che l'unità non sia stata correttamente collegata a terra. Se si rende necessario utilizzare un cavo di prolunga, utilizzare solo con un cavo con 3 fili.

1. Insieme all'unità viene fornito solo un cavo di alimentazione corto per limitare al minimo il rischio di rimanere intrappolati o di inciampare.
2. Nel caso si utilizzi un cavo di alimentazione lungo o un cavo di prolunga:
 - 1) Verificare che le caratteristiche elettriche del set di cavi o del cavo di prolunga corrispondano o siano superiori a quelle dell'unità.
 - 2) Verificare che il cavo di prolunga sia un cavo di messa a terra con 3 fili.
 - 3) Disporre il cavo lungo in modo che non penda dal bancone o dal tavolo e possa quindi essere tirato da bambini o sia accidentalmente di intralcio.

UTENSILI

ATTENZIONE

Rischio di lesioni per il personale

Per limitare al minimo i rischi, verificare sempre che le operazioni di manutenzione o riparazione, che comportano la rimozione della copertura di protezione contro l'energia a microonde, vengano effettuate solo da personale qualificato.

Fare riferimento alle istruzioni al paragrafo "Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde o che devono essere evitati nel forno a microonde."

Potrebbero esserci utensili non metallici non idonei per utilizzo nel forno a microonde. In caso di dubbio, è possibile provare l'utensile in questione seguendo la seguente procedura.

Test degli utensili:

1. Riempire un contenitore idoneo per utilizzo nel forno a microonde con una tazza di acqua fredda (250 ml) e con l'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima temperatura per 1 minuto.
3. Cautamente toccare l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzatelo per cotture a microonde.
4. **Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.**

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Pellicola di alluminio	Solo per protezione. Piccoli pezzi lisci possono essere utilizzati per coprire parti sottili di carne o pollame per prevenire una cottura eccessiva. E' possibile che si verifichi la formazione di arco se la pellicola è troppo vicina alle pareti del forno. La pellicola dovrebbe essere posizionata ad una distanza minima di 1 pollice (2,5 cm) dalle pareti del forno.
Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 3/16 di pollice (5mm) sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Vasi in vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzare solo per scaldare il cibo solo sino a quando sarà caldo. Molti vasi in vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno, Assicuratevi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.

Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare, controllando, solo per cotture brevi.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo quella idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere marcata "Idonea per microonde". Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuto si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull'imballo stesso.
Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l'umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri in contatto con il cibo.
Termometri	Solo quelli idonei per utilizzo con forni a microonde (termometri per carne e per dolci).
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l'umidità.

Materiali da evitare nei forni a microonde

Vassoi in alluminio	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Utensili in metallo o	Il metallo protegge il cibo dall'energia a microonde. Il metallo può causare la formazione di arco.
Chiusure in metallo	Può causare la formazione di arco e potrebbe causare un incendio all'interno del forno.
Sacchetti di carta	Potrebbe causare un incendio all'interno del forno.
Contenitori in polistirene o poliuretano	I contenitori potrebbero sciogliersi o contaminare il liquido interno quando esposti ad alte temperature.
Legno	Il legno si asciuga quando utilizzato in forni a microonde e potrebbe dividersi o rompersi.

INSTALLARE IL VOSTRO FORNO

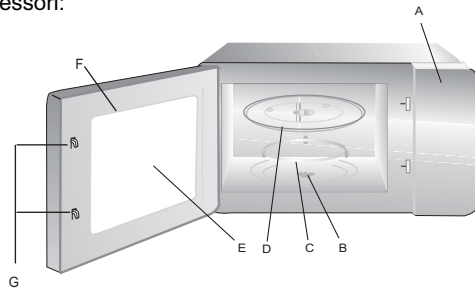
Nomi dei componenti e degli accessori del forno

Estrarre il forno e tutti i materiali dall'imballo e dalla cavità del forno.

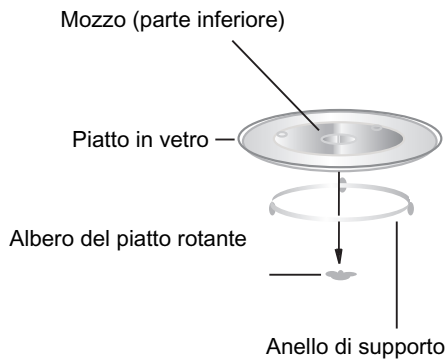
Il forno è fornito con i seguenti accessori:

- 1 Piatto girevole in vetro
- 1 Insieme anello rotante
- 1 Manuale di istruzioni

- A) Pannello di controllo
- B) Albero del piatto rotante
- C) Anello di supporto
- D) Piatto in vetro
- E) Finestra di osservazione
- F) Porta
- G) Sistema di bloccaggio di sicurezza



Installazione del piatto rotante



- a. Non posizionate mai il piatto in vetro al contrario. Il piatto in vetro non dovrebbe mai essere vincolato.
- b. Sia il piatto in vetro, sia l'anello di supporto devono sempre essere utilizzati durante la cottura.
- c. Il cibo e i contenitori devono sempre essere posizionati sul piatto in vetro per la cottura.
- d. Se il piatto in vetro o l'insieme anello piatto rotante dovessero incrinarsi o rompersi, contattate il centro di assistenza più vicino.

Installazione del piano di lavoro

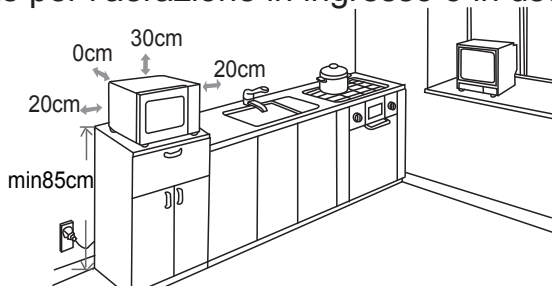
Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni alla porta. Non installare il forno se danneggiato.

Parte interna: Rimuovere tutte le pellicole protettive presenti sulle superfici della parte interna del forno a microonde.

Non rimuovere il sottile rivestimento marrone chiaro attaccato alla cavità del forno per proteggere il magnetron.

Installazione

1. Selezionare una superficie piana che fornisca uno spazio sufficiente per l'aerazione in ingresso o in uscita.



Uno spazio minimo di 7.9 pollici (20cm) è richiesto tra il forno e qualsiasi parete adiacente.

- (1) Lasciare uno spazio minimo di 12 pollici (30cm) sopra il forno.
- (2) Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.
- (3) Il bloccaggio delle aperture in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.
- (4) Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. Il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze nella ricezione di radio o televisione.

2. Collegare il forno a una presa domestica standard. Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza sia uguale al voltaggio e alla frequenza indicati nella targhetta dei valori nominali.

ATTENZIONE: Non installare il forno su una cucina o altri elettrodomestici che producano calore. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e la garanzia non sarebbe più valida.

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.





ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO


Questo forno a microonde utilizza controlli elettronici moderni per regolare i parametri di cottura così da soddisfare il più possibile le vostre esigenze.

1. Impostazione dell'orario



Quando il forno a microonde viene collegato alla presa di corrente, il forno visualizzerà "0:00", un segnale acustico emetterà un suono.

1) Premere "  |  ", le cifre dell'ora lampeggeranno.




2) Ruotare "  " per regolare le ore; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.





3) Premere "  |  ", le cifre dei minuti lampeggeranno.




4) Ruotare "  " per regolare i minuti, la cifra inserita per i minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.





5) Premere "  |  " per completare l'impostazione dell'ora. ":" lampeggerà.




Nota: 1) se l'orologio non viene impostato, questo non funzionerà quando collegato elettricamente.

2) Nel corso dell'impostazione dell'orologio, se premete " STOP  " o se non effettuate nessuna operazione nel corso di un minuto, il forno uscirà dalla funzione di impostazione.



2. Cottura a microonde

Premere "  " una volta, ruotare "  " per selezionare la funzione desiderata.



Premere " + 30"  " Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura.

Premere " + 30"  " per iniziare la cottura.


Esempio: se volete utilizzare una potenza dell' 80% per cuocere per 20 minuti, dovrete far funzionare il forno seguendo i passi seguenti:

1) Premere "  " una volta, il LED visualizzerà "P100", l'indicatore "  " sarà acceso





2) Ruotare "  " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, il LED visualizzerà "P80". Premere " + 30"  ".



3) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura sino a quando il display visualizzerà "20:00" (Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)



4) Premere " + 30"  " per iniziare la cottura, ":" si accenderà e l'indicatore "  " lampeggerà (un segnale acustico emetterà cinque suoni al termine della cottura).



NOTA: I livelli per la regolazione del tempo di programmazione sono i seguenti:


0---1 min	: 5 secondi	10---30 min	: 1 minuto
1---5 min	: 10 secondi	30---95 min	: 5 minuti
5---10 min	: 30 secondi		



Tabella delle potenze del forno a microonde

Potenza del microonde	100%	80%	50%	30%	10%
-----------------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Avvio rapido ed estensione del tempo di cottura



1) Quando il forno è in condizioni di attesa, premere il tasto "+ 30"  " per iniziare la cottura alla massima potenza microonde per 30 secondi. Il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi ogni volta che verrà premuto il tasto "+ 30"  "; il tempo massimo di impostazione è di 95 minuti.

Nota: La durata può essere aumentata premendo il tasto "+ 30"  " tranne per la programmazione di menu automatico e dello scongelamento a peso




2) In stato di attesa, girare "  " a sinistra per selezionare la durata di cottura direttamente premendo il tasto "+ 30"  " per cuocere al 100% della potenza del microonde.

Questo programma deve essere impostato come il primo di più fasi.




4. Scongelamento in base al tempo

1) Premere il tasto "  |  " una volta, il LED visualizzerà "dEF1".



2) Ruotare "  " per selezionare il tempo di cottura. Contemporaneamente, "  " e "  " saranno accesi. Il tempo di impostazione va da 00:05 a 95:00. Il livello di potenza impostato è P30. Non è regolabile.




3) Premere il tasto "+ 30"  " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori "  " e "  " lampeggeranno.




5. Scongelamento in base al peso

1) Premere "  |  " due volta; il LED visualizzerà "dEF2".





2) Ruotare "  " per selezionare il peso del cibo da scongelare. Contemporaneamente, "g" sarà acceso. Il peso dovrà essere compreso tra 100 e 2000 gr.




3) Premere il tasto "+ 30"  " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori "  " e "  " lampeggeranno e l'indicatore "g" si spegnerà.

6. Menù Automatici di Cottura




1) In condizioni di attesa ,premere  o ruotare "  " a destra per scegliere il menu richiesto .saranno visualizzati in questo ordine .


2) Premere " + 30"  "per confermare il menu principale selezionato.

3) Gira "  "per selezionare il menù da b-1 a b-4.


4) Premere "+ 30"  " per iniziare la cottura. Al termine della cottura, segnale acustico emetterà cinque suoni. Se l'orologio è stato impostato in precedenza, verrà visualizzato il tempo corrente; in caso contrario, verrà visualizzato 0:00.

Per esempio : cuocere la pasta

1) Premere sette volte "  auto", verrà visualizzato "A-07" e il menu per la pasta sarà selezionato. Gli indicatori "  " e "  " saranno accesi.

2) Premere " + 30"  " per confermare il menu principale selezionato.

3) Smettere di girare quando viene visualizzato "b-4"

4) Premere " + 30"  " per iniziare a cucinare.



Al termine della cottura, un segnale acustico emetterà cinque suoni. Quindi, riportare la manopola allo stato di attesa.

7. Cotture in sequenza


E' possibile impostare al massimo due programmi di cottura in sequenza. Se un programma è lo scongelamento, questo passerà automaticamente al primo posto. Un segnale acustico verrà emesso dopo ogni programma e quindi avrà inizio il programma successivo.



Nota: Il menu Auto non può essere impostato come uno dei menu in sequenza
Esempio: se volete scongelare 500 gr di cibo e cuocerlo con una potenza microonde dell'80% per 5 minuti.

I passi da seguire sono i seguenti:



1) Premere "  |  " due volte, verrà visualizzato "dEF2";




2) Ruotare "  " per regolare il peso del cibo. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "500";

3) Premere "  " una volta, il LED visualizzerà "P100", l'indicatore "  " sarà acceso




4) Ruotare "  " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, il LED visualizzerà "P80". Premere " + 30"  ".



5) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura di 5 minuti





6) Premere " + 30"  " per iniziare la cottura.



Nota: al termine del primo programma, il prodotto emetterà un segnale acustico e quindi avrà inizio il secondo programma. Al termine di tutti i programmi, il prodotto emetterà cinque suoni e l'unità tornerà allo stato di attesa.




8. Cotture con partenza differita



- 1) Prima impostare l'orologio. (Consultare le istruzioni relative all'impostazione dell'orologio.)


- 2) Impostare il programma di cottura. È possibile impostare al massimo due programmi. Lo scongelamento non può essere impostato con questa funzione

- 3) Premere "  |  ". L'orologio viene visualizzato. La cifra relativa alle ore lampeggia.;

- 4) Ruotare "  " per regolare l'ora; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23. 

- 5) Premere "  |  ", le cifre dei minuti lampeggeranno. 

- 6) Ruotare "  " per regolare i minuti, la cifra inserita per i minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59. 

- 7) Premere " + 30"  " per terminare l'impostazione. " " sarà acceso, il segnale acustico emetterà due suoni all'ora impostata e quindi la cottura avrà inizio automaticamente.

Nota: 1) L'orologio deve essere impostato prima di iniziare l'operazione. In caso contrario, la funzione di partenza differita non funzionerà.
2) se il programma di partenza differita è stato impostato senza definire il programma di cottura, l'intera impostazione varrà come sveglia. Ciò significa che all'ora impostata, il segnale acustico emetterà solo cinque suoni.

9. FUNZIONE ECO






In caso di attesa, premere "ECO" oppure non fare alcuna operazione per 1 minuto e lo schermo si spegnerà.

A questo punto, premere un tasto qualsiasi per accendere lo schermo.


Nota:



- 1) Il forno non può entrare in modalità ECO se la porta è aperta.
- 2) Premere un tasto qualsiasi o aprire la porta per accendere lo schermo che è rimasto in modalità ECO.
- 3) Se entra in modalità ECO con il blocco "sicurezza bambino", rimane attivo il blocco "sicurezza bambino".

10. Funzione di verifica impostazioni





- (1) Durante la cottura, premere "  "; la potenza microonde corrente verrà visualizzata per 3 secondi.
- (2) Nella fase di partenza differita, premere "  |  " per visualizzare l'orario prescelto per la cottura differita. Il tempo di inizio cottura lampeggerà per 3 secondi, quindi il forno tornerà alla visualizzazione dell'ora.
- (3) Durante la cottura, premere "  |  " per controllare l'ora corrente. Sarà visualizzata per 3 secondi.




11. Attivazione modalità silenziosa:

Con il microonde in stand by, premere "STOP  " e " + 30"  " simultaneamente per 3 secondi. Nessun tasto suonerà durante la modalità silenziosa.

Riattivazione del suono: con il microonde in stand by, premere "STOP  " e poi " + 30"  " simultaneamente per 3 secondi, il suono verrà così ripristinato.

12. Funzione di blocco per bambini

Blocco: nella condizione di riposo, premere "  |  " per 3 secondi, si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuta impostazione del blocco bambini; il LED visualizzerà "  " e "  " sarà acceso

Uscita dalla funzione di blocco: nello stato di blocco, premere "  |  " per 3 secondi; si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuto sblocco; il LED tornerà all'orologio e "  " si spegnerà.

13. Protezione della ventola

Dopo una cottura a microonde o combinata di oltre 5 minuti, il forno si arresterà negli ultimi 15 secondi e funzionerà solo la ventola.

14. Funzione protettiva del Magnetron

Se l'unità funziona per 30 minuti al massimo livello di potenza, il forno si imposterà automaticamente all'80% della potenza microonde per proteggere il magnetron.

15. Funzione di spegnimento automatico

Se la porta rimane aperta per 10 minuti, la luce del forno si spegnerà. Premere qualsiasi tasto dopo l'apertura della porta per riattivare il conto alla rovescia. La luce del forno si accenderà.

15. Specifiche



- (1) Il segnale acustico emetterà un suono quando la manopola viene ruotata all'inizio del procedimento;
- (2) In caso di apertura della porta nel corso della cottura, si dovrà premere il tasto " + 30"  " per continuare;
- (3) una volta impostato il programma di cottura, il tasto " + 30"  " deve essere premuto entro 1 minuto; in caso contrario, verrà visualizzata l'ora corrente e l'impostazione verrà cancellata..
- (4) Il segnale acustico emetterà un suono in caso di pressione corretta; in caso contrario, non vi sarà alcun suono.

Tabella Menù Automatici di Cottura

Menu	Display	Peso(gr)	Potenze
A-01 Farinacei	b-1 Riscaldare Pizza	200	P100
	b-2 Riscaldare Pane	200	P100
	b-3 Torta salata	400	P80+P0+P80
	b-4 Impasto Pizza	500	P30
A-02 PATATE	b-1 Patate al vapore	400	P100
	b-2 Crocchette di patate	250	P80+P0
	b-3 Patate al forno	1	P80+P0
	b-4 Patatine fritte	200	P100
A-03 CARNE	b-1 pollo	800	P100
	b-2 Tacchino	800	P100
	b-3 Maiale	450	P100
	b-4 Carne rossa	800	P100
A-04 PESCE	b-1 Cozze	200	P80
	b-2 Salmone	350	P80
	b-3 Filetto di tonno	350	P80
	b-4 Spigola	350	P80
A-05 VERDURE	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinaci	400	P100
	b-3 Carote	400	P100
	b-4 Finocchio	200-400	P80+P0
A-06 BEVANDE CALDE	b-1 Latte (1 tazza/240ml)	1 tazza	P100
	b-2 Caffè(1 tazza/120ml)	1 tazza	P100
	b-3 Te	1 tazza	P100
	b-4 Cioccolata calda	200	P70
A-07 Pasta/Riso	b-1 Pasta ripiena (es. Ravioli)	450	P80
	b-2 Riso	1 tazza	P100+P50
	b-3 Zuppa (Riscaldare zuppa di verdure)	250	P100
	b-4 Pasta	50(aggiungere 500ml di acqua)	P80
A-08 TORTA	b-1 Biscotti	200	P80+P0+P80
	b-2 Torta	1 tazza	P80
	b-3 Marmellata	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 LIGHT	b-1 Cibi disidratati	100	P80+P0
	b-2 Yogurt fatto in casa	1 litro	P30
	b-3 Pasta integrate	150 (aggiungere 500ml di acqua)	P100
	b-4 Legumi	500	P100
A-10 BABY	b-1 Omogenizzati	150	P80+P0
	b-2 Brodo	200	P100+P0
	b-3 Sterilizzazione (es.ciuccio,biberon)	1 recipiente	P100
	b-4 Latte in polvere	100 ml	P30

Ricerca dei problemi

NORMALE	
Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio o televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodomestici, quali miscelatori, aspirapolvere, ventilatori elettrici. Si tratta di una condizione normale.
Luce affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luce del forno può affievolirsi. Si tratta di una condizione normale.
Si accumula del vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfiato	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfiato. Ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio la porta del forno. Si tratta di una condizione normale.
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia del cibo all'interno dello stesso	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. Questa condizione, però, dovrebbe essere evitata.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra società)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico
Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta
Il piatto di vetro è rumoroso durante il funzionamento del forno	Rulli sporchi e residui sul fondo del forno	Fare riferimento al paragrafo "manutenzione del microonde" per pulire le parti sporche.



Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2012/19/EU per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Il simbolo su

questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. L'elettrodomestico deve essere consegnato al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme locali vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199121314.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “**Numero Utile**” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Guida alla Cottura

MICROONDE

L'acqua, i grassi e i carboidrati che costituiscono il cibo assorbono l'energia delle microonde in un processo che induce le molecole a vibrare rapidamente. Questo rapido movimento, creando attrito e frizione, genera il calore che cucina gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cuocere nel microonde:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle per avere la massima efficacia.

Le microonde possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come anche la carta ed il legno. Al contrario, vengono riflesse da metallo, acciaio inossidabile, alluminio e rame, per cui gli alimenti non vanno mai cotti in contenitori di questo genere.

Alimenti adatti ad essere cotti nel microonde:

Molti tipi di alimenti sono adatti ad essere cotti nel microonde, come verdura fresca o congelata, frutta, pasta, riso, cereali, fagioli, pesce, e carne, nonché sughi, creme, minestre, budini, marmellate e salse.

In generale si può dire che la cottura con il microonde è ideale per qualsiasi alimento che si prepara su un normale piano di cottura.

Copertura durante la cottura

E' molto importante coprire gli alimenti durante la cottura perché l'acqua diventa vapore e contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con una copertura di plastica o con una pellicola aderente adatta al microonde.

Tempi di Riposo

E' importante attendere un po' quando avete terminato la cottura degli alimenti in modo da permettere alla loro temperatura di equilibrarsi.

Guida alla Cottura

Guida alla Cottura della verdura congelata

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Cucinate gli alimenti coperti per il tempo minimo, facendo riferimento alla tabella sottostante. Continuate la cottura fino a quando otterrete il risultato desiderato. Mescolate gli alimenti due volte durante la cottura e una volta a fine cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150g	P80	5-6	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Aggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola.) di acqua fredda.
Piselli	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Fagiolini Verdi	300g	P80	7½-8½	2-3	AAggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola.) di acqua fredda.
Verdura Mista (carote/ piselli/ cereali)	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Verdura Mista (alla cinese)	300g	P80	7½-8½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.

Guida alla Cottura (continua)

Guida alla Cottura di verdura fresca

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Aggiungete 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini da tavola) per ogni 250 g, se non è consigliata un'altra quantità di acqua: fate riferimento alla tabella. Cuocete la verdura, coperta per il tempo minimo consigliato. Continuate a cucinare fino ad ottenere il risultato che desiderate. Mescolate una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo di tre minuti.

Consiglio: tagliate la verdura fresca in pezzi uniformi. Più piccoli sono, più velocemente si cucinano.

Tutte le verdure fresche vanno cotte con il forno a piena potenza (P100).

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Preparate parti uniformi. Sistemate i gambi nel centro.
Cavolini di Bruxelles	250g	5-5½	3	Aggiungete 60-75 ml (5-6 cucchiaini da tavola) di acqua.
Carote	250g	3½-4	3	Tagliate le carote a fettine uniformi.
Cavolfiore	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Preparate parti uniformi. Se ci sono parti grandi, tagliatele a metà. Sistemate i gambi nel centro.
Zucchine	250g	3-3½	3	Tagliate le zucchine a fette. Aggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola) di acqua o una noce di burro. Cucinate fino a quando diventano tenere.
Melanzane	250g	2½-3	3	Tagliate le melanzane a fettine e cospargetele con un cucchiaino da tavola di succo di limone.
Porri	250g	3-3½	3	Tagliate i porri a fettine sottili.
Funghi	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Preparate i funghi interi se sono piccoli o a fettine. Non aggiungete acqua. Cospargeteli di succo di limone. Aromatizzateli con sale e pepe. Scolateli prima di servire.
Cipolle	250g	4-4½	3	Tagliate le cipolle a fettine o a metà. Aggiungete solo 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Peperone	250g	3½-4	3	Tagliate il peperone a fettine.
Patate	250g 500g	3-4 6-7	3	Pesate le patate sbucciate e tagliatele a metà o quartini uniformi.
Cavolo rapa	250g	4½-5	3	Il cavolo rapa va tagliato a cubetti.

Guida alla Cottura per riso e pasta

Riso : Usate una pirofila di vetro, capiente, a forma di scodella, con coperchio. Il riso raddoppia il suo volume durante la cottura. Va cucinato coperto.
Una volta terminato il tempo di cottura, mescolate prima del tempo di riposo, salate o aggiungete erbe aromatiche e burro.
Nota: il riso potrebbe non aver assorbito tutta l'acqua una volta terminato il tempo di cottura.

Pasta : Usate una pirofila di vetro capiente a forma di scodella. Aggiungete acqua bollente, un pizzico di sale e mescolate bene. Va cucinata scoperta. Mescolate di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo, poi scolatela bene.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Riso (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Risone (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Riso Misto (riso coltivato e non)	250g	P100	16-17	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Cereali Misti (riso + frumento)	250g	P100	17-18	5	Aggiungete 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Aggiungete 1000 ml di acqua calda

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE ALIMENTI

Il vostro forno a microonde riscalderà gli alimenti in meno tempo rispetto a quanto impiegano i normali piani di cottura.

Usate i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nello schema seguente che va considerato come una guida.

I tempi dello schema considerano i liquidi ad una temperatura ambiente di circa +18 / +20°C o alimenti freddi ad una temperatura di circa +5 / +7°C.

Sistematte gli alimenti e copriteli.

Evitate di riscaldare pezzi grandi come tagli di carne, poiché tendono a cuocere troppo e a seccarsi prima che il centro sia caldo bollente. Riscaldare piccoli pezzi darà migliori risultati.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati usando la massima potenza, mentre altri devono essere riscaldati a potenze inferiori.

Controllate le tabelle a titolo indicativo. Generalmente è meglio riscaldare gli alimenti usando poca potenza, se gli alimenti sono delicati, in grande quantità o se si riscaldano rapidamente (pasticci di carne tritata, ad esempio).

Mescolate bene o capovolgete gli alimenti quando li riscaldate per ottenere i migliori risultati. Se possibile, mescolate ancora prima di servire.

Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Per evitare eventuali scottature e che i liquidi trabocchino bollendo, mescolate prima, durante e dopo che li avete riscaldati. Teneteli nel microonde per il tempo di riposo. Vi consigliamo di mettere un cucchiaino di plastica o una barretta di vetro nei liquidi; eviterete così di surriscaldare (e quindi rovinare) gli alimenti.

E' preferibile sottovalutare il tempo di cottura e aggiungere altro tempo al riscaldamento se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando riscaldate gli alimenti per la prima volta, è utile prendere nota dei tempi utilizzati per un riferimento futuro.

Assicuratevi sempre che il cibo riscaldato sia completamente caldo bollente.

Fate riposare gli alimenti per un tempo breve dopo averli riscaldati per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Il tempo di riposo suggerito dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, se nello schema non è consigliato un tempo diverso.

Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Fate riferimento anche al capitolo delle misure di sicurezza.

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE LIQUIDI

Fate sempre riposare i liquidi per almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Mescolate **SEMPRE** dopo averli riscaldati.

Per evitare che i liquidi trabocchino, causando eventuali scottature, mettete un cucchiaino o una barretta di vetro nelle bevande e mescolate prima, durante e dopo averli riscaldati.

RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Metteteli in un piatto fondo di ceramica, coprendolo con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averli riscaldati! Lasciateli riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolate nuovamente e controllate la temperatura. Temperatura consigliata per servire: tra 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:

Versate il latte in un biberon di vetro sterilizzato. Va riscaldato scoperto. Non riscaldate mai un biberon con la tettarella perché la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

Agitate bene prima del tempo di riposo e di nuovo prima di servire! Controllate sempre attentamente la temperatura del latte o degli alimenti per bambini prima di darli al bambino.

Temperatura consigliata per servire: ca. 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini devono essere particolarmente e attentamente controllati prima di essere serviti per evitare scottature. Utilizzate i livelli di potenza e i tempi della tabella seguente come linee guida per riscaldare gli alimenti.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Liquidi e Alimenti

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 300 ml (2 tazzine) 450 ml (3 tazzine) 600 ml (4 tazzine)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versateli in una tazzina di ceramica e riscaldateli scoperti. Mettete la tazzina o la tazza nel centro del piatto rotante. Mescolate attentamente prima e dopo il tempo di riposo.
Minestre (fredde)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versatele in un piatto fondo di ceramica o in una scodella fonda di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averle riscaldate. Mescolate ancora prima di servire.
Spezzatino (freddo)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettete lo spezzatino in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e una volta ancora prima di lasciarlo riposare e di servirlo.
Pasta al sugo (fredda)	350g	P80	3½-4½	3	Mettete la pasta (ad esempio spaghetti o tagliolini all'uovo) su un piatto liscio di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde. Mescolate prima di servire.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Pasta ripiena al sugo (fredda)	350g	P80	4-5	3	Mettete la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) in un piatto fondo di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e ancora una volta prima di lasciarli riposare e di servirli.
Alimenti Pronti (freddi)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettete gli alimenti freddi, pronti per essere riscaldati, da 2-3 porzioni su un piatto di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Alimenti e Latte per Bambini

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempi di Riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Metteteli in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotti coperti. Mescolate al termine del tempo di cottura. Fate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Pappe per bambini (frumento + latte + frutta)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettetele in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotte coperte. Mescolate una volta terminato il tempo di cottura. Lasciate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Latte per bambini	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolate o agitate bene e versatelo in un biberon di vetro sterilizzato. Posizionare nel centro del piatto rotante. Va riscaldato scoperto. Agitate bene e lasciate riposare per almeno tre minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.

Guida alla Cottura (continua)

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto la parte superiore della cavità e funziona quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante ruota. La rotazione del piatto rotante dora gli alimenti in modo più uniforme. Se preriscaldate il grill per 4 minuti, la doratura avverrà più rapidamente.

Stoviglie per il grill:

Devono essere resistenti al calore e possono essere di metallo. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti al grill:

Bracioline, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta e prosciutto, piccole porzioni di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast.

NOTA IMPORTANTE:

Ricordatevi che gli alimenti vanno posti sulla griglia, se non diversamente suggerito.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura combina il calore radiante che proviene dal forno con la velocità della cottura a microonde. Funziona solo quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante sta ruotando. Gli alimenti si dorano uniformemente grazie alla rotazione del piatto rotante

Stoviglie per cucinare con il microonde + grill:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle e devono essere resistenti al calore. Non usate stoviglie di metallo in modalità combinata. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Gli alimenti adatti alla cottura con modalità combinata comprendono tutti i tipi di alimenti cotti che hanno bisogno di essere riscaldati e dorati (ad esempio pasta al forno), come anche alimenti che richiedono un breve tempo di cottura per dorare la parte superiore.

Inoltre questa modalità può essere utilizzata per grosse porzioni di alimenti che traggono vantaggio da una parte superiore dorata e croccante (ad esempio i pezzi di pollo vanno girati a metà cottura).

Fate riferimento alla tabella per il grill per ulteriori dettagli.

Gli alimenti devono essere girati, se li volete dorati da entrambe le parti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti congelati

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti congelati	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno ca. 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	MW+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Solo grill 2-3 2-3	Sistamate i panini in cerchio sulla griglia. Usate il grill per l'altra parte dei panini fino a raggiungere la croccantezza che desiderate. Lasciateli riposare per 2-5 minuti.
Baguette/Bruschetta	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1 3½-4	Solo grill 2-3	Mettete una baguette surgelate diagonalmente su carta da cucina sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate/verdure gratinate	400g	C1	13-15	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro e posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pasta (Cannelloni, Maccheroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Mettete la pasta congelata in un piatto di vetro. Posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pesce gratinate	400g	C1	16-18	-	Mettete il pesce congelato nel mezzo di un piatto liscio rettangolare di vetro. Posizionare sulla piatto rotante. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti freschi

Preriscaldate il grill con la funzione grill per 4 minuti.

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Toast	4 pezzi (ciascuno 25 g)	Solo grill	3½-4½	3-4	Mettete i toast uno vicino all'altro sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo gril	2½-3½	1½-2½	Mettete i panini con la parte inferiore rivolta verso l'alto in cerchio direttamente sul piatto rotante.
Pomodori alla griglia	200g (2 pezzi) 400g (4 pezzi)	C2	3½-4½ 5-6	-	Tagliate i pomodori a metà. Mettete un po' di formaggio in cima. Sistematele in cerchio su una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Mettete sulla griglia
Toast Formaggio/ Pomodori	4 pezzi (300g)	C2	4-5	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Toast tipo Hawaii (ananas, prosciutto, fettine di formaggio)	2 pezzi (300g) 4 pezzi (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Mettete 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate al forno	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliate le patate a metà. Mettetele in cerchio sulla griglia con la parte tagliata verso il grill.
Patate/ verdure gratinate (fredde)	500g	C1	9-11	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro. Mettete sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Pezzi di Pollo	450g (2pezzi) 650g (2-3 pezzi) 850g (4 pezzi)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Preparate i pezzi di pollo con olio e spezie. Metteteli in cerchio con le ossa verso il mezzo. Mettete un pezzo di pollo ma non nel centro della griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti
Arrosto di pollo	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Spennellate con olio e spezie. Mettete il petto di pollo verso il basso per 1. lato e verso l'alto per 2. lato sul piatto rotante. Lasciate riposare 5 minuti.
Braciole di Agnello (medio)	400g (4 pezzi)	Solo grill	10-12	8-9	Spennellate le braciole di agnello con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2 pezzi) 500 g (4 pezzi)	MW + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill solo) 5-6 7-8	Spennellate la pelle di maiale con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Arrosto di pesce	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Spennellate con olio e spezie. Mettete testa - croce sulla griglia
Mele Cotte	2 mela (ca.400g) 4 mela (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Togliete il torsolo alle mele e riempiatele con uvetta e marmellata. Metteteci sopra scaglie di mandorle. Mettete le mele in una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Posizionare direttamente sul piatto rotante

PN:16170000A42322

CANDY

CMXW22DW
CMXW22DS

FOURS A MICRO-ONDES
MANUEL D' INSTRUCTIONS

FR

MIKROWELLENHERD
BEDIENUNGSANWEISUNG

DE



Four à micro-ondes

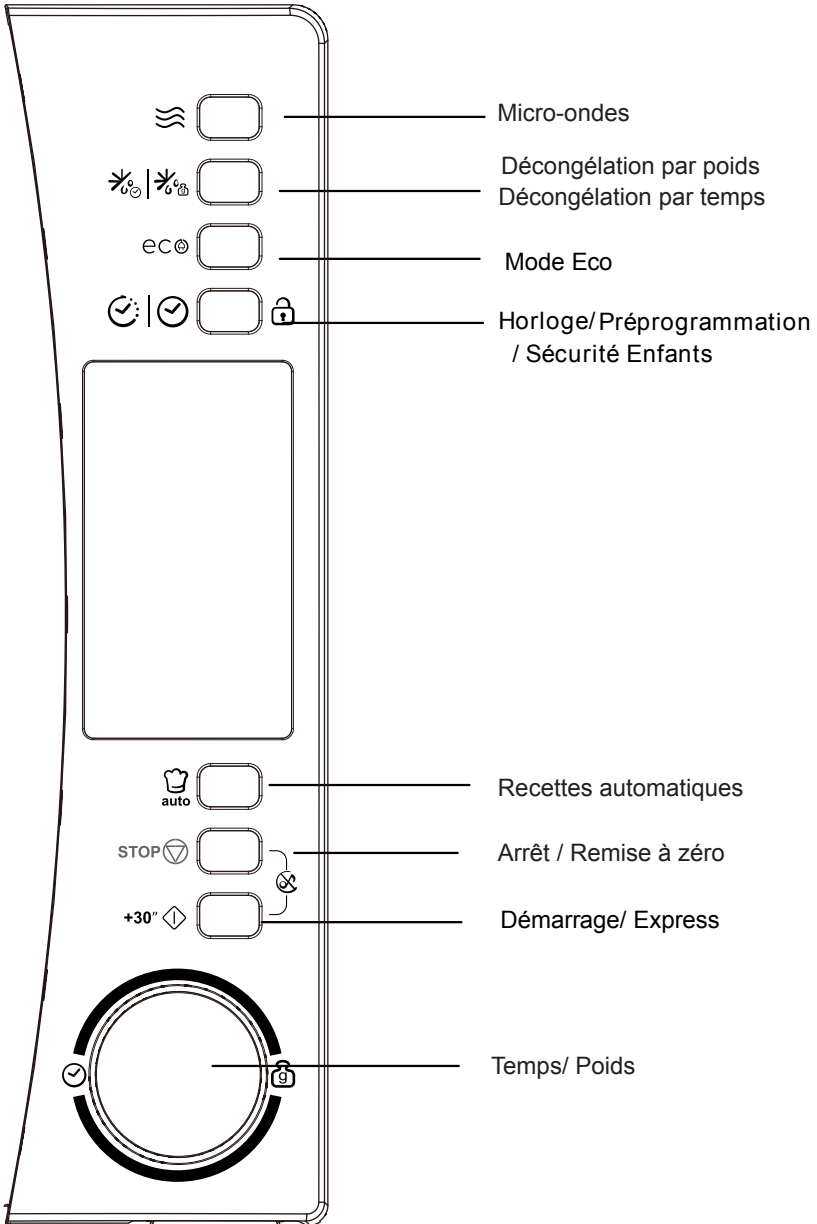
MANUEL D'INSTRUCTIONS **MODELES: CMXW22DW** **CMXW22DS**

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	CMXW22DW/ CMXW22DS
Tension standard de l'appareil	230V~50Hz
Puissance nominale en entrée (Micro-onde)	1250W
Puissance nominale en sortie (Micro-onde)	800 W
Capacité volumétrique du four	22 L
Diamètre du plat tournant	Ø245mm
Dimensions externes(LxPxH)	461 x 365 x 290 mm
Poids net	11,8 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

Pellicule en aluminium	Seulement comme protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir des parties fines de viande ou volaille afin d'éviter une cuisson excessive . Il peut se former un arc si la pellicule est trop près de la paroi du four. La pellicule doit être positionnée à une distance minimum de 1 pouce (2,5 cm) des parois du four.
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

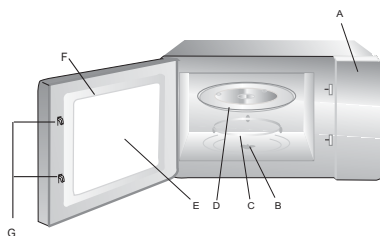
C) Anneau de support

D) Plat en verre

E) Fenêtre d'observation

F) Porte

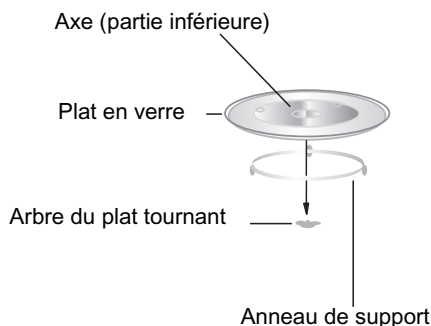
G) Système fermeture de sécurité



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

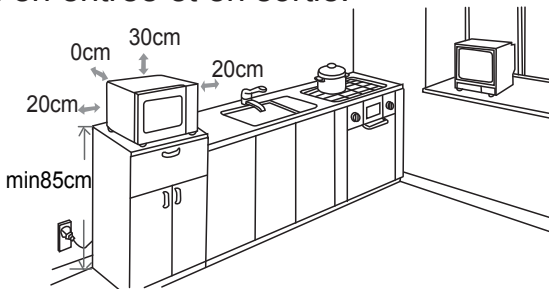
Otez de l'emballage le four ainsi que tous les accessoires . Examiner le four afin de vérifier n'est pas endommagé ou que la porte n'est abîmée. Ne pas installer le four s'il est endommagé.

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



1) 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.

Note: La durée peut être augmentée en appuyant sur le bouton "+ 30"  " sauf en programme de menu auto et de décongélation au poids.




2) En mode attente, tourner "" vers la gauche pour choisir votre temps de cuisson directement puis appuyer sur le bouton "+ 30"  " pour faire cuire à puissance micro-onde de 100%.

Ce programme peut être configuré comme la première d'une série d'étapes.




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-1 Réchauffage de la pizza	200	P100
	b-2 Réchauffage du pain	200	P100
	b-3 Tarte salée	400	P80+P0+P80
	b-4 Pâte	500	P30
A-02 POMMES DE TERRE	b-1 à la vapeur	400	P100
	b-2 Croquettes de pommes de terre	250	P80+retourner+P0
	b-3 Pommes de terre au four	1	P80+P0+P80
	b-4 Frites	200	P100
A-03 VIANDE	b-1 Poulet	800	P100
	b-2 Dinde	800	P100
	b-3 Porc	450	P100
	b-4 Viande rouge	800	P100
A-04 POISSON	b-1 Moules	200	P80
	b-2 Saumon	350	P80
	b-3 Filet de thon	350	P80
	b-4 Fruits de mer	350	P80
A-05 LEGUMES	b-1 Brocolis	400	P100
	b-2 Epinards	400	P100
	b-3 Carottes	400	P100
	b-4 Fenouil	200-400	P80-P0
A-06 BOISSONS CHAUDES	b-1 Lait (tasse d'environ 240ml)	1 tasse	P100
	b-2 Café (tasse d'environ 120ml)	1 tasse	P100
	b-3 Thé	1 tasse	P100
	b-4 Chocolat chaud	200	P70
A-07 PATES	b-1 Pâtes fourrées	450	P80
	b-2 Riz	1 tasse	P100+P50
	b-3 Soupe de légumes à réchauffer	250	P100
	b-4 Pâtes classiques	50 (+ajouter 500ml d'eau)	P80
A-08 GATEAUX	b-1 Biscuits	200	P80+P0+P80
	b-2 Gâteau	1 tasse	P80
	b-3 Confiture	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 COOK LIGHT	b-1 Nourriture déshydratée	100	P80+P0
	b-2 Yaourt maison	1 litre	P30
	b-3 Pâtes au blé complet	150 (+ajouter 500ml d'eau)	P100
	b-4 Légumes secs (pois, lentilles, haricots...)	500	P100
A-10 BEBE	b-1 Petits pots, purée	150	P80+P0
	b-2 Bouillon	200	P100+P0
	b-3 Stérilisation du biberon	1 fond d'eau	P100
	b-4 Lait pour bébé	100ml	P30

Recherche des problèmes

NORMALE	
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.

Problème	Cause possible	Solution
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
Le plat en verre fait du bruit pendant le fonctionnement du four	Les roulements sont sales et présence de résidus sur le fond du four	Se référer au paragraphe "entretien du micro-ondes" pour nettoyer les surfaces sales.

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 aiderez 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.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
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.

Aliment	Portion	Puis- sance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
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	Puissance	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.



Mikrowellenherd

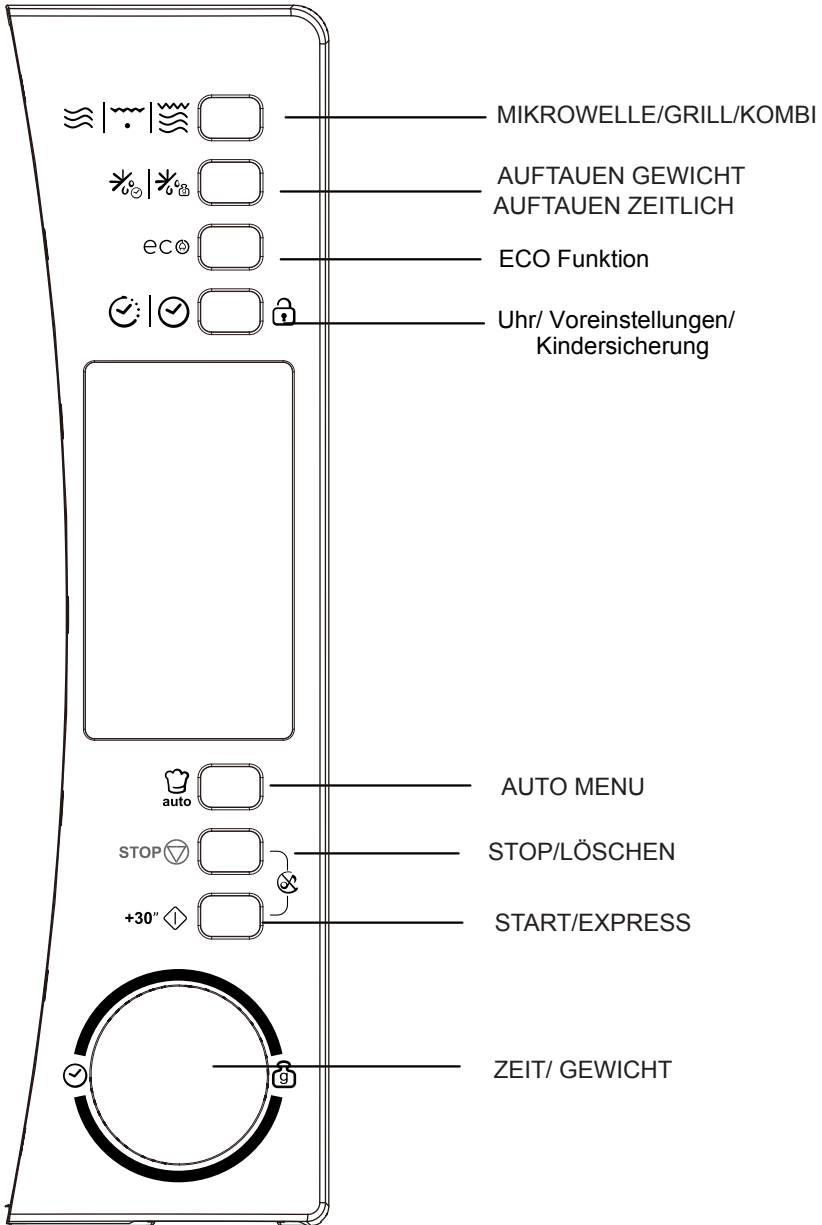
BEDIENUNGSANWEISUNG

MODELLE: CMXW22DW
CMXW22DS

Vor der Verwendung des Mikrowellenherdes lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Wenn Sie die hier enthaltenen Anweisungen befolgen, wird Ihr Mikrowellenherd Ihnen einen hervorragenden Dienst für lange Zeit garantieren.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN.



VERMEIDUNG von möglicher Mikrowellenstrahlung

(a) Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu schädlicher Mikrowellenstrahlung führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsperren nicht zu brechen oder zu manipulieren.

(b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Backofen-Vorderseite und die Tür, vermeiden Sie Schmutz oder Rückstände von Reinigungsmitteln auf Dichtungen.

(c) **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden bis dieser von einer sachkundigen Person repariert worden ist.

NACHTRAG

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, können die Oberflächen angegriffen werden und beeinflussen dann die Lebensdauer des Gerätes und können zu gefährlichen Situationen führen.

Technische Eigenschaften

Modelle	CMXW22DW/ CMXW22DS
Nennspannung	230V~50Hz
Eingangsnennleistung (Mikrowellen)	1250W
Ausgangsnennleistung (Mikrowellen)	800 W
Volumen des Mikrowellenherdes	22 L
Durchmesser des Drehtellers	Ø 245mm
Außenmaßen (BxTxH)	461 x 365x 290 mm
Nettogewicht	11,8 kg

Wichtige Sicherheitshinweise

WARNUNG

Um die Gefahr von Feuer, elektrischem Schlag, Verletzungen von Personen oder übermäßiger Mikrowellen-Strahlung zu verhindern, wenn Sie Ihr Gerät anschließen, befolgen Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der Folgenden:

1. **ACHTUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
2. **Warnung:** Die Abdeckung, die Schutz gegen die Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie bietet, nicht entfernen.
3. **Achtung:** Nur Kinder dürfen den Ofen ohne Aufsicht benutzen, wenn eine angemessene Anweisung gegeben worden ist, so dass das Kind in der Lage ist, den Ofen in einer sicheren Weise zu nutzen und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs zu verstehen.
4. **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen nur unter Aufsicht von Erwachsenen nutzen. (Nur für Grill-Serie)
5. Verwenden Sie nur Behälter, die für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet sind.
6. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden und jegliche Nahrungsrückstände sollten entfernt werden.
7. Lesen und beachten Sie im Besonderen:
"Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von möglicher Mikrowellenstrahlung".
8. Beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papier-Behältern, besteht die Möglichkeit der Entzündung.

9. Wird Rauch festgestellt, das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.
10. Überhitzen Sie das Essen nicht.
11. Nutzen Sie das Gerät nicht als Stauraum für Gegenstände, Brot, Kekse etc.
12. Entfernen Sie Drahtbänder und Metallteile von Papier- oder Plastikbehältern bevor Sie diese in den Ofen stellen.
13. Installieren Sie oder stellen Sie diesen Ofen nur entsprechend den Installationsanweisungen auf.
14. Eier in Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem die Mikrowellenerhitzung beendet ist.
15. Benutzen Sie dieses Gerät nur für die vorgesehenen Verwendungen wie in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dampfreiniger. Dieser Ofen ist speziell für die Erhitzung von Lebensmitteln und nicht für den industriellen oder Labor-Gebrauch konzipiert.
16. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
17. Bewahren oder benutzen Sie dieses Gerät nicht im Freien.
18. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, in einem feuchten Keller oder in der Nähe eines Schwimbeckens.

19. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie das Kabel fern von erhitzten Oberfläche und bedecken Sie nicht die Lüftungsschlitze des Ofen.
20. Das Kabel darf nicht über Tischkanten hängen.
21. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, könnte es zu einer Verschlechterung der Oberfläche kommen, die Lebensdauer des Gerätes könnte beeinträchtigt werden und dies möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen.
22. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläschen mit Babynahrung sind zu rühren oder zu schütteln und die Temperatur vor dem Verzehr zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu verspätetem siedendem Aufwallen führen, also Vorsicht beim Umgang mit dem Behälter.
24. Das Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen, nur wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person gegeben wurde.
25. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
26. Die Geräte sollen nicht durch eine externe Zeitschaltuhr oder eine Remote-Steuerung betrieben werden.

27. ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

28. Zugängliche Teile können während der Benutzung heiß werden. Kleine Kinder sollten daher ferngehalten werden.

29. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der Ofentür, da sie die Oberfläche zerkratzen und zur Beschädigung des Glases führen kann.

30. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Berührungen mit Elementen im Inneren des Ofens sind zu vermeiden.

31. Verwenden Sie nur die Temperaturfühler, die für dieses Gerät empfohlen sind (gilt für Öfen mit einer vorgesehenen Anlage zur Nutzung einer Temperaturfühlers.)

32. Die Rückseite des Geräts sollte an eine Wand gestellt werden.

33. Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren oder mehr benutzt werden, ebenso wie von Personen mit geminderter sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen, falls sie Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Benutzen dieses Gerätes bekommen haben, und auf die entsprechenden Gefahren hingewiesen wurden. Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung seitens des Benutzers soll nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden.

34. Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.

35. Falls sich Rauch entwickelt, schalten Sie das Gerät ab oder ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie die Tür geschlossen, um etwaige Flammen zu ersticken.

36. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt:

- Essräume des Personals in Werkstätten, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Durch Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohnumgebungen;
- Bauernhöfe;
- Frühstückspension.

37. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollen ohne konstante Aufsicht nicht in der Nähe sein.

38. Die Mikrowelle soll mit geöffneter Dekor Tür benutzt werden (für Mikrowellen mit Dekor Tür).

39. Der Dampfreiniger soll nicht benutzt werden.

40. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer, um die Ofenglastür zu säubern. Dies verursacht Oberflächenkratzer, die zu einem Zerschlagen des Glases führen können.

BITTE LESEN SIE DIES SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE ES FÜR SPÄTERES NACHLESEN AUF

Zur Vermeidung von Personenschäden

GEFAHR

Stromschlaggefahr
Berühren der internen
Komponenten kann zu
schweren Verletzungen
oder zu Tod führen.
Öffnen Sie dieses Gerät
nicht!

WARNUNG

Stromschlaggefahr
Bei unsachgemäßem
Gebrauch der Erdung kann
es zu einem elektrischen
Schlag kommen.
Das Gerät nicht in die
Steckdose anschließen
bis Gerät korrekt installiert
und geerdet ist.

Reinigung

Bitte ziehen Sie den
Stecker vor der Reinigung

1. Reinigen Sie das Innere
mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das
Zubehör in Seifenlauge.
3. Der Türrahmen und die
Dichtung müssen vorsichtig
mit einem feuchten Tuch
gereinigt werden, wenn Sie
dreckig sind.

Dieses Gerät muss geerdet
werden. Im Falle eines elektrischen
Kurzschlusses, reduziert die
Erdung den elektrischen Strom.
Dieses Gerät ist mit einem
Erdungskabel und mit einem
Schutzkontaktstecker ausgestattet.
Der Stecker muss an eine
Steckdose angeschlossen werden,
die ordnungsgemäß installiert und
geerdet ist. Wenden Sie sich an
einen qualifizierten Elektriker oder
Kundendienst-techniker, wenn die
Anweisungen nicht vollständig
verstanden wurden oder wenn
Zweifel bestehen, ob das Gerät
ordnungsgemäß geerdet ist.

1. Ein kurzes Anschlusskabel wird
mitgeliefert, um Risiken des
Stolperns über ein langes Kabel zu
vermeiden.
2. Wenn ein längeres Kabel oder
Verlängerungskabel genutzt wird:
 - 1) Die vermerkte Spannung des
Kabels oder Verlängerungskabels
sollte mindestens so groß sein wie
die elektrische Leistung des Gerätes.
 - 2) Das Verlängerungskabel muss
ein geerdeter 3-Draht-Kabel sein.
 - 3) Das lange Kabel sollten so
platziert werden, dass es von
Kindern nicht gezogen werden
kann oder unabsichtlich darüber
gestolpert werden kann.

Geschirr

Achtung

Für inkompetente Personen ist die Durchführung einer Wartung oder Reparatur, die die Entfernung einer Abdeckung zum Schutz gegen Mikrowellen-Strahlung beinhaltet, verboten.

Schlagen Sie in der Bedienungsleitung im Abschnitt "Geeignete Materialien für den Mikrowellenherd" bzw. "Ungeeignete Materialien für den Mikrowellenherd" nach.

Auch Utensilien ohne Metall könnten ungeeignet für die Verwendung im Mikrowellenherd sein. Im Zweifelsfalle ist es möglich, das betreffende Utensil mit der folgenden Prozedur zu testen.

Eignungstest:

1. Einen für den Mikrowellenherd geeigneten Behälter mit einer Tasse kalten Wassers (250 ml.) füllen und das betreffende Utensil hineingeben.
2. Bei höchster Temperatur für 1 Min. kochen.
3. Das Utensil vorsichtig berühren. Wenn das leere Utensil heiß ist, darf es nicht im Mikrowellenherd verwendet werden.
4. **Die Kochzeit von 1 Min. nicht übersteigen.**

Geeignete Materialien für den Mikrowellenherd

Aluminiumfolie	Nur zum Schutz. Kleine, glatte Stücke können als Abdeckung für dünne Fleisch- oder Geflügelsstücke verwendet werden, damit die Speisen nicht verkochen. Wenn die Aluminiumfolie zu nah an den Wänden des Mikrowellenherdes anliegt, besteht die Gefahr eines Elektrobogens. Die Alufolie sollte mindestens 2,5 cm entfernt von den Wänden des Mikrowellenherdes positioniert werden.
Steingut	Gebrauchshinweise des Herstellers beachten. Der Boden eines Steingut-Behälters muss mit mindestens 5 mm Abstand zur Drehplatte positioniert werden. Eine unsachgemäße Verwendung kann zum Bruch der Drehplatte führen.
Teller	Nur Teller verwenden, die mikrowellengeeignet sind. Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen. Keine gebrochenen oder angeschlagenen Teller verwenden.
Schraubgläser	Deckel stets abnehmen. Nur zum Erwärmen der Speisen verwenden. Viele Schraubgläser sind nicht hitzebeständig und könnten brechen.
Glasschüsseln	Nur hitzebeständige und für den Mikrowellenherd geeignete Glasbehälter verwenden. Versichern Sie sich, dass sie keinen Metallrand haben. Keine gebrochenen oder angeschlagenen Glasschüsseln verwenden.
Schlauchfolien und Backschläuche für die Mikrowelle	Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen. Nicht mit Metallverschlüssen verschließen. Folien einschneiden, damit der Dampf austreten kann.
Pappteller und Pappbehälter	Fürs Kochen oder Erwärmen nur für kurze Zeit. Während des Garvorgangs den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt lassen.

Küchenpapier	Kann zum Abdecken der Speisen während des Erwärms verwendet werden, um das Fett aufzunehmen. Nur für kurzes Erwärmen unter Aufsicht verwenden.
Pergamentpapier	Als Abdeckung zum Vermeiden von Spritzern oder als Deckel gegen Dampf verwenden.
Kunststoff	Nur für Mikrowellenherde geeignete Kunststoffarten verwenden. Bedienungsanleitung des Herstellers befolgen. Der Kunststoff sollte mit dem Zeichen „Für Mikrowellen geeignet“ gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn der Inhalt sich erwärmt. Luftdicht verschlossene Kochbeutel oder Tüten sollten angeschnitten oder gelöchert werden, wie auf der Verpackung angegeben.
Klarsichtfolie	Nur für die Mikrowellenherde geeignete Folie verwenden. Zum Abdecken der Speisen während des Kochens verwenden, um die Feuchtigkeit zu erhalten. Versichern Sie sich, dass die Klarsichtfolie die Speisen nicht berührt.
Thermometer	Nur die für die Mikrowellenherde geeigneten Thermometer (für Fleisch und Süßigkeiten) verwenden.
Butterbrotpapier	Als Abdeckung zum Vermeiden von Spritzern und zum Erhalten der Feuchtigkeit verwenden.

Ungeeignete Materialien für die Mikrowellenherde

Aluminiumtablets	Gefahr der Lichtbogenbildung. Speisen in mikrowellengeeignete Teller verlegen.
Pappbehälter für Lebensmittel mit Metallhandgriffen	Gefahr der Lichtbogenbildung. Die Speisen auf für die Mikrowellenherde geeignete Teller legen.
Metallwerkzeuge	Das Metall reflektiert die Mikrowellen und die Speisen werden nicht erwärmt. Gefahr von Lichtbogenbildung.
Metallverschlüsse	Gefahr von Lichtbogenbildung. Das Metall könnte einen Brand im Inneren des Mikrowellenherdes verursachen.
Papiertüten	Sie könnten einen Brand im Inneren des Mikrowellenherdes verursachen.
Polystyren- Polyurethanbehälter bzw.	Wenn diese Behälter zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, könnten sie schmelzen oder den Inhalt kontaminieren.
Holz	Nachdem das Holz im Mikrowellenherd verwendet wurde, trocknet es aus und könnte brechen oder zersplittern.

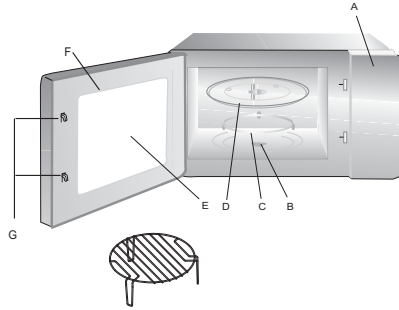
MIKROWELLENHERD INSTALLIEREN

Bauteile und Zubehör des Mikrowellenherdes

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus. Der Mikrowellenherd wird mit den folgenden Zubehörteilen geliefert:

- 1 Glasdrehteller
- 1 Drehring
- 1 Bedienungsanleitung

- A) Schaltbrett
- B) Achse des Drehtellers
- C) Trägerring
- D) Glasteller
- E) Fenster
- F) Tür
- G) Sicherheitsverriegelungssystem

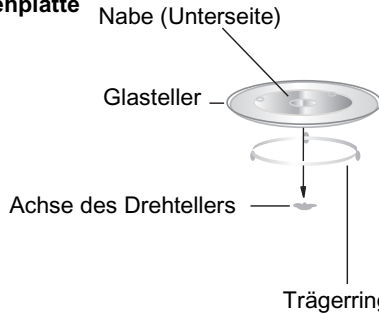


Grill (nur für die Serie mit Grill)

Achtung: das Metallgitter im Mikrowellenbetrieb nicht verwenden. Wenn die Mikrowellenfunktion gewählt wird, Metallgitter aus dem Garraum entfernen.

Sollte die Tür während des Betriebs offen bleiben, muss der Mikrowellenherd abgeschaltet werden.

Installation der Drehplatte



- a. Glasteller nie falsch herum legen. Die Drehung der Glasplatte darf nie behindert werden.
- b. Mikrowellenherd nie ohne Glasteller und Trägerring betreiben: beide Teile müssen stets benutzt werden.
- c. Die Speisen und die Behälter müssen zum Erwärmen immer auf die Glasplatte gestellt werden.
- d. Sollten der Glasteller oder der Drehring beschädigt werden oder einen Sprung aufweisen, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.

Installation auf der Arbeitsfläche

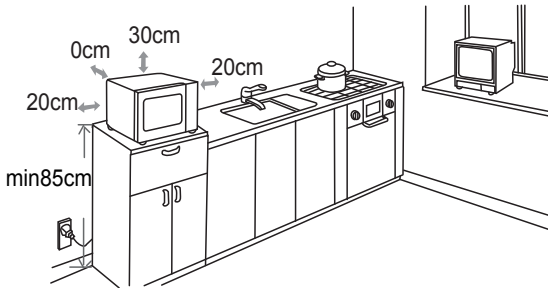
Verpackung entfernen und Zubehör entnehmen. Überprüfen Sie den Mikrowellenherd und vergewissern Sie sich, dass das Gerät keinen Transportschaden am Gehäuse oder an der Tür erlitten hat. Sollte der Mikrowellenherd beschädigt sein, darf es nicht installiert werden.

Innenraum: Alle Schutzfolien aus den Oberflächen des Innenraums des Mikrowellenherdes entfernen.

Die im Garraum des Mikrowellenherdes geklebte, feine, hellbraune Verkleidung nicht lösen, da sie zum Schutz des Magnetrons dient.

Installation

1. Wählen Sie eine ebene Oberfläche mit genug Raum für die Lüftungsein- und- auslässe.



Zwischen dem Mikrowellenherd und den angrenzenden Wänden muss ein Mindestabstand von 20 cm eingehalten werden.

(1) Über dem Gerät einen Abstand von mindestens 30 cm lassen.

(2) Die Füßchen aus der Unterseite des Mikrowellenherdes nicht entfernen.

(3) Achten Sie darauf, dass die Lüftungsein- und -auslässe nicht versperrt sind, damit das Gerät nicht beschädigt wird.

(4) Den Mikrowellenherd möglichst weit entfernt von Fernseher oder Radio aufstellen. Der Betrieb des Mikrowellenherdes kann Empfangsstörungen oder Bildinterferenzen verursachen.

2. Den Mikrowellenherd an einer Standardhaussteckdose verbinden. Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz den Nennwerten Ihrer Hausinstallation entsprechen.

ACHTUNG: Den Mikrowellenherd nicht auf Hausgeräte installieren, die Wärme erzeugen (auch Kühlschränke).

Wenn das Gerät in der Nähe oder direkt auf einer Wärmequelle installiert wird, könnte es beschädigt werden, und der Garantieanspruch würde verfallen.

Die zugängliche Oberfläche kann beim Betrieb heiß werden.







BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieser Mikrowellenherd verwendet zur Einstellung der Kochparameter eine elektronische Steuerung, die es gestattet, den unterschiedlichsten Bedürfnissen gerecht zu werden.



1. EINSTELLUNG DER UHR




Sobald die Mikrowelle an der Steckdose verbunden wird, zeigt das Display "0:00", und ein akustisches Signal ertönt.


1) Drücken Sie "  |  ", die Ziffern der Stunden werden blinken. 

2) Knopf "  " drehen, um die Stunden einzustellen. Die eingegebene Zahl für die Stunden muss zwischen 0 und 23 liegen. 

3) Drücken sie "  |  ", die Ziffern der Minuten fangen an zu blinken. 



4) Knopf "  " drehen, um die Minuten einzustellen. Die Zahl für die Minuten muss zwischen 0 und 59 liegen. 



5) Drücken Sie "  |  " um die Einstellung der Uhrzeit zu bestätigen. Das Trennzeichen ":" zwischen den Ziffern wird blinken. 

- Hinweis:** 1) Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, wird die Garzeiteinstellung nicht möglich sein und das Gerät nicht richtig funktionieren können.
2) Wenn Sie während der Einstellung der Uhrzeit auf " STOP  " drücken, oder für mehr als eine Minute keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät automatisch zur ursprünglichen Einstellung zurück.






2. MIKROWELLENBETRIEB



Drücken Sie mehrmals "  |  |  ", um die gewünschte Funktion zu wählen.


Knopf "  " drehen, um die Leistung 80% zu wählen. Im Display erscheint die Anzeige "P80". Drücken Sie " + 30 "  ".


Drehen Sie dann "  ", um die Kochzeit einzustellen. Drücken Sie " + 30 "  ", um den Garvorgang zu starten.



Beispiel: Wenn Sie eine Leistung von 80% für 20 Minuten verwenden möchten, programmieren Sie den Mikrowellenherd gemäß den folgenden Anleitungen:

1) Drücken Sie "  |  |  " einmal, im Display erscheint "P100", und die Anzeige "  " leuchtet auf. 

2) Knopf "  " drehen, um die Leistung 80% zu wählen. 

Im Display erscheint die Anzeige "P80". Drücken Sie " + 30 "  ".

3) Knopf "  " drehen, um die Kochzeit einzustellen, bis im Display "20:00" erscheint (die maximal einstellbare Kochdauer beträgt 95 Minuten) 

4) Drücken Sie " + 30 "  ", um den Garvorgang zu starten, ":" leuchtet auf und "  " fängt an zu blinken (ein akustisches Signal ertönt 5 Mal am Ende der Garzeit).









HINWEIS: Die erste Minute kann in Schritten von 5 Sekunden eingestellt werden, danach sind die Schritten wie folgt:

0---1 Min : 5 Sekunden	10---30 Min : 1 Minute
1---5 Min : 10 Sekunden	30---95 Min : 5 Minuten
5---10 Min : 30 Sekunden	

Einstellung der Leistung der Mikrowelle

Mikrowellenleistung	100%	80%	50%	30%	10%
---------------------	------	-----	-----	-----	-----

3. GRILLBETRIEB

- 1) Taste "  |  |  " zweimal drücken, bis im Display "G" erscheint, um die Funktion Grill einzustellen. " + 30"  " drücken. 
- 2) Zur Einstellung der Kochzeit "  " drehen. Die längste Kochdauer beträgt 95 Minuten.
- 3) Um den Kochvorgang zu starten, " + 30"  " drücken. ":" wird blinken, während die Anzeige des Grills"  " permanent leuchtet.

4. KOMBINATIONSBETRIEB
















- 1) Taste "  |  |  " zweimal drücken, bis "G" im Display erscheint. 
- 2) "  " drehen. viermal drücken, bis "C-1" oder "C-2" im Display erscheint, um den Kombibetrieb einzustellen. " + 30"  " drücken.
- 3) Zur Einstellung der Kochzeit "  " drehen. Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten.
- 4) Um den Garvorgang zu starten, " + 30"  " drücken. ":" wird aufleuchten und die Anzeige wird blinken.


Tabelle Betriebsarten für den Kombinationsbetrieb

Betriebsart	Display-Anzeige	Mikrowellenleistung	Grill-Leistung
1		55%	45%
2		36%	64%


5. SCHNELLSTART - BETRIEBSZEIT VERLÄNGERN

- 1). Durch Drücken der Taste " + 30"  " beginnt das Gerät in der Funktion Mikrowelle 30 Sekunden lang mit der Höchstleistung zu arbeiten. Die Kochzeit kann um je 30 Sekunden verlängert werden, wenn die Taste " + 30"  " gedrückt wird, jedoch maximal für 95 Min. Hinweis: Die Zeit stellen Sie durch Drücken der Taste „+ 30"  " ein; nicht gültig für den Auftaumodus nach Gewicht und für die automatischen Kochprogramme.
- 2) Drehen Sie im Standby-Modus die Taste „  " nach links für die direkte Einstellung der Kochdauer. Drücken Sie dann „ + 30"  " , um mit einer Mikrowellenleistung von 100% zu kochen. Dieses Programm kann als erstes Programm einer mehrstufigen Kochsequenz eingestellt werden.



6. AUFTAUEN NACH ZEIT

1) Einmal die Taste "|



2) Um die Zeit einzustellen, "




3) Um den Auftauvorgang zu starten, Taste "**+30**"  " drücken. Die Symbole "

7. AUFTAUEN NACH GEWICHT

1) Zweimal auf "|





2) Um das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen, "




3) Um den Auftauvorgang zu starten, Taste "**+30**"  " drücken. Die Symbole "

8. Auto Menu

1) Im Wartezustand " " drücken oder "



2) Auf "**+30**"  drücken und gewählte Auswahl bestätigen.

3) "

4) "**+30**"  " drücken und den Kochvorgang starten .


Am Ende des Kochvorgangs ertönt der Summer fünf Mal. Falls die Uhrzeit vorher eingestellt wurde, wird dann die aktuelle Zeit angezeigt, ansonsten zeigt das Display 0:00.

Beispiel: Pasta kochen.

1) " " sieben Mal drücken, "A-07" steht im Display und das Pasta-Menü wird gewählt. "

2) "**+30**"  " drücken zum Bestätigen des gewählten Hauptmenüs.

3) Drehen bis "


4) "**+30**"  " drücken und den Kochvorgang starten

Am Ende des Kochvorgangs ertönt der Summer fünf Mal. Danach wieder in den Wartezustand schalten.


9. INDIVIDUELL EINSTELLBARE PROGRAMMABLÄUFE




Es ist möglich, bis zu zwei Kochprogrammen in Folge einzustellen. Wenn eines davon das Auftauen ist, wird dieses automatisch als erstes Programm durchgeführt. Nach jedem Programm ertönt ein akustisches Signal, und das nächste Programm startet anschließend.

Hinweis: Das Menü Auto kann nicht als Teil einer Programmfolge eingestellt werden. Beispiel: Wenn Sie 500 g Speisen auftauen und dann mit einer Mikrowellenleistung von 80% für 5 Minuten kochen möchten, sollten Sie die folgenden Einstellungen vornehmen:


1) Zweimal auf "  " drücken; das Display zeigt "dEF2".




2) Um das Gewicht der Speise einzugeben, "  " drehen, bis das Display "500" anzeigt.

3) Drücken Sie "  |  |  " einmal, im Display erscheint "P100".




Knopf "  " drehen, um die Leistung 80% zu wählen.

Im Display erscheint die Anzeige "P80". Drücken Sie "+ 30"  ".

4) Für die Einstellung der Kochzeit auf 5 Minuten "  " drehen.



5) Um den Garvorgang zu starten, Taste " + 30"  " drücken.



Hinweis: Am Ende des ersten Programmes ertönt ein akustisches Signal, dann wird das zweite Programm gestartet.

Am Ende aller Programme wird das akustische Signal fünf Mal erklingen und das Gerät kehrt wieder zu den Haupteinstellungen zurück.

10. STARTZEITVORWAHL

1) Stellen Sie zuerst die Uhr ein (siehe Abschnitt "Einstellung der Uhr" in dieser Bedienungsanleitung).

2) Das Kochprogramm einstellen. Es ist möglich, bis zu zwei Programmen einzustellen. Diese Funktion kann für das Auftauen nicht eingestellt werden.

3) Taste "  |  " drücken. Die Uhr wird eingeblendet. Die Ziffern der Stunden blinken.

4) Um die Stunden einzustellen, "  " drehen; die eingestellte Zahl für die Stunden sollte zwischen 0 und 23 liegen.




5) Taste "  |  " drücken, die Ziffern der Minuten werden blinken.



6) Um die Minuten einzustellen, "  " drehen; die eingestellte Zahl für die Minuten sollte zwischen 0 und 59 liegen.



7) Taste " + 30"  " drücken, um die Programmierung zu bestätigen. ":" leuchtet permanent, das akustische Signal ertönt zwei Mal um die eingestellte Uhrzeit und das Gerät fängt sodann automatisch an zu arbeiten.

Hinweis: 1) Die Uhr muss vor der Einstellung des Programmes bereits eingestellt sein, sonst kann die Startzeitvorwahl nicht funktionieren.

2) Wenn die Startzeitvorwahl ohne die Einstellung eines Programmes erfolgt, dient sie nur als Weckerfunktion bzw. Minutenzähler. Um die eingestellte Uhrzeit ertönt 5 Mal nur das akustische Signal, das Gerät geht nicht in Betrieb.

11. ECO Funktion

Im Wartezustand auf "ECO" drücken, dann schaltet sich die Anzeige ab, ebenso nach einer Minute ohne Aktivität.

Um die Anzeige zu aktivieren, eine beliebige Taste drücken.

Hinweis:








- 1). Das Gerät kann nicht in den ECO Modus, solange die Tür geöffnet ist.
- 2). Um die Anzeige zu aktivieren drücken Sie eine beliebige Taste oder öffnen Sie die Tür im ECO Modus.
- 3). Wenn Sie den ECO Modus einschalten bei aktivierter Kindersicherung, stellen Sie sicher, daß die Kindersicherung aktiviert bleibt.

12. Ruhe-Modus





Drücken Sie im Wartezustand, "STOP" und " +30" 3 Sekunden lang gleichzeitig um in den Ruhe-Modus zu gelangen. Im Ruhe-Modus ertönen keine Signaltasten.




Um die Signaltöne zu aktivieren: Drücken Sie im Wartezustand, „STOP“ und „+30“ 3 Sekunden lang gleichzeitig um den Ruhe-Modus zu verlassen.

13. GEWÄHLTE EINSTELLUNGEN ANZEIGEN

- (1) Drücken Sie während des Betriebs "  |  |  "; die eingestellte Mikrowellenleistung wird für 3 Sekunden eingeblendet.
- (2) Um während der Startzeitverzögerung die gewählte Startzeit anzuzeigen, drücken Sie "  |  ".
Im Display wird für 3 Sekunden die eingestellte Startzeit blinkend angezeigt, dann zeigt das Gerät wieder die aktuelle Uhrzeit.
- (3) Um während des Garvorgangs die Uhrzeit anzuzeigen, drücken Sie "  |  ".
Die aktuelle Uhrzeit wird 3 Sekunden lang eingeblendet.

14. KINDERSICHERUNG/SPERRE

Zum Verriegeln "  |  " für 3 Sekunden drücken. Zur Bestätigung, dass die Kindersicherung eingestellt wurde, ertönt ein langes Signal, und das Display zeigt "  " an. Das Symbol "  " leuchtet auf.

Zum Entriegeln Taste "  |  " erneut für 3 Sekunden drücken. Zur Bestätigung, dass die Kindersicherung nun aufgehoben wurde, ertönt ein langes Signal. Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit, und "  " erlischt.

15. VENTILATORSCHUTZ

Wenn das Gerät über 5 Minuten im Mikrowellen- oder Kombibetrieb funktioniert, wird es in den letzten 15 Sekunden stehen bleiben und nur der Ventilator bleibt in Betrieb.

16. MAGNETRONSCHUTZ


Wenn das Gerät für 30 Minuten mit der höchsten Leistungsstufe betrieben wird, wird die Mikrowellenleistung automatisch auf 80% reduziert, um das Magnetron zu schützen.


18. AUTOMATISCHES ABSCHALTEN

Wenn die Tür für 10 Minuten offen bleibt, schaltet sich das Licht des Mikrowellenherdes automatisch ab. Nach Schließen der Tür eine beliebige Taste drücken, um den Countdown wiederherzustellen. Das Licht des Mikrowellenherdes wird sich wieder einschalten.

19. SONSTIGE EIGENSCHAFTEN

(1) Das akustische Signal ertönt, sobald der Einstellknopf am Ende des Programmes auf die Grundeinstellung gedreht wird.

(2) Wurde die Tür während des Garvorgangs geöffnet, ist es erforderlich, die Taste " + 30"  " zu drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

(3) Sobald das Kochprogramm eingestellt wird, muss die Taste " + 30"  " binnen einer Minute gedrückt werden; sonst wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt und die Einstellungen werden gelöscht.

(4) Ist die Taste korrekt gedrückt worden, erklingt ein akustisches Signal, andernfalls wird kein Signalton zu hören sein.

Tabelle der automatischen Kochprogramme

Menü	Gewicht(g)	Display	Leistung
A-01 BROT	b-1 Pizza erwärmen	200	P100
	b-2 Brot erwärmen	200	P100
	b-3 Quiches, Tartes	400	P80+P0+P80
	b-4 Teig	500	P30
A-02 KARTOFFELN	b-1 Dünsten	400	P100
	b-2 Kroketten	250	P80+P0
	b-3 Kartoffelauflauf	1	P80+P0
	b-4 Pommes Frites	200	P100
A-03 FLEISCH	b-1 Hähnchen	800	P100
	b-2 Truthahn	800	P100
	b-3 Schwein	450	P100
	b-4 Rotes Fleisch	800	P100
A-04 FISCH	b-1 Muscheln	200	P80
	b-2 Lachs (Fisch)	350	P80
	b-3 Thunfisch-Filet	350	P80
	b-4 Seebarsch	350	P80
A-05 GEMÜSE	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinat	400	P100
	b-3 Karotten	400	P100
	b-4 Fenchel	200-400	P80+P0
A-06 GETRÄNKE	b-1 Milch(1 Becher/240ml)	1 cup	P100
	b-2 Kaffee(1 Tasse/120ml)	1 cup	P100
	b-3 Tee	1 cup	P100
	b-4 Heiße Schokolade	200	P70
A-07 PASTA	b-1 Gefüllte Teigtaschen	450	P80
	b-2 Reis	1 cup	P100+P50
	b-3 Suppe (Gemüsesuppe Aufwärmen)	250	P100
	b-4 Pasta	50	P80
A-08 KUCHEN	b-1 Kekse	200	P80+P0+P80
	b-2 Kuchen	1 cup	P80
	b-3 Marmelade	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 GESUND	b-1 Getrocknete Lebensmittel	100	P80+P0
	b-2 Selbstgemachter Joghurt	1 Liter	P30
	b-3 Vollkornnudeln	150(500 ml Wasser zuzufügen)	P100
	b-4 Getreide	500	P100
A-10 BABY	b-1 Homogenisiert	150	P80+P0
	b-2 Bouillon	200	P100+P0
	b-3 Sterilisation	1 Flasche	P100
	b-4 Babymilch	100 ml	P30

Fehlersuche

NORMAL	
Interferenz des Mikrowellenherdes mit dem Fernsehempfang	Während des Betriebs des Mikrowellenherdes ist es möglich, dass Empfangsstörungen und Bildinterferenzen auftreten. Es handelt sich um ein ganz normales Phänomen, ähnlich wie bei anderen kleinen Hausgeräten wie Mixer, Staubsauger, oder elektrischen Ventilatoren.
Schwaches Licht	Wird die Mikrowelle bei kleiner Leistung betrieben, kann das Licht des Mikrowellenherdes schwächer werden. Es ist ganz normal.
Dampf sammelt sich auf der Tür an, warme Luft entweicht aus den Lüftungsschlitzen	Während des Kochens kann Feuchtigkeit aus den Speisen entweichen. Ein Teil von diesem Dampf wird aus den Lüftungsschlitzen ausgestoßen. Ein anderer Teil könnte sich auf den kalten Oberflächen wie z.B. die Tür des Mikrowellenherdes niederschlagen. Es ist ganz normal.
Der Mikrowellenherd wird versehentlich ohne Speisen eingeschaltet	Der Betrieb des Mikrowellenherdes für kurze Zeit ohne Speisen in seinem Inneren verursacht keinen Schaden. Es empfiehlt sich jedoch, diese Situation zu vermeiden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Mikrowellenherd schaltet sich nicht ein	Das Netzkabel ist nicht richtig in der Steckdose gesteckt	Stecker aus der Steck-Steckdose ziehen, nach 10 Sekunden wieder einstecken
	Die Schmelzsicherung hat ausgelöst oder automatischer Schalter ist defekt	Schmelzsicherung ersetzen oder automatischen Schalter wieder einstellen (nach Reparatur durch den Werkkundendienst)
	Probleme mit der Steckdose	Steckdose mit einem anderen Hausgerät kontrollieren
Der Mikrowellenherd wärmt nicht	Die Tür ist nicht richtig geschlossen	Die Tür richtig schließen
Die Glasplatte macht Geräusche während des Betriebs des Mikrowellenherdes	Rollen des Drehtellers verschmutzt oder Speisereste am Geräteboden	Abschnitt "Reinigung und Wartung des Mikrowellenherdes" lesen und Speisereste entfernen bzw. Rollen reinigen.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-

Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Kochleitfaden

MIKROWELLEN

Von dem Flüssigkeits-, Fett- und Zuckergehalt der Speise angezogen und absorbiert, dringt die Mikrowellenenergie sprichwörtlich in die Speise ein. Die eindringenden Mikrowellen verursachen eine schnelle Bewegung der Moleküle der Speise. Durch diese schnelle Bewegung der Moleküle kommt es zur Reibung, und durch die dabei entstehende Hitze wird die Speise gegart.

KOCHEN

Geschirr zum Kochen mit Mikrowellen:

Um die maximale Leistungsfähigkeit zu gewährleisten, muss das verwendete Geschirr für die Mikrowellenenergie durchlässig sein. Von Metallen, wie Stahl, Aluminium und Kupfer werden die Mikrowellen zurückgeworfen. Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff, sowie Papier und Holz, können sie jedoch durchdringen. Aus diesem Grunde sind die Speisen niemals in Metallbehältern zu kochen.

Geeignete Speisen zum Kochen mit Mikrowellen:

Zahlreiche Speisen sind dazu geeignet, im Mikrowellengerät gekocht zu werden, einschließlich frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Teigwaren, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Soßen, Eierspeisen, Suppen, gedünstete Süßspeisen, Konservierungsmittel und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd gekocht werden. Das heißt, ganz allgemein sind alle Speisen, die normalerweise auf einem Herd zubereitet werden, ideal für das Kochen im Mikrowellengerät.

Abdecken während des Kochens

Es ist äußerst wichtig, dass die Speisen während des Kochens abgedeckt sind, da verdunstendes Wasser als Dampf aufsteigt und zum Kochvorgang beiträgt. Die Speise kann auf verschiedene Weise abgedeckt werden: z. B. mit einem Keramikteller, Kunststoffdeckel oder mit einer für Mikrowellen geeigneten enganliegenden Folie.

Ruhezeit

Es ist äußerst wichtig, nach Ende der Kochzeit die Speise ruhen zu lassen, damit die Temperatur in der Speise ausgeglichen werden kann.

Kochleitfaden

Kochanleitung für tiefgefrorenes Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Während der Mindestkochzeit – siehe Tabelle - abgedeckt kochen lassen. Dann weiter kochen, bis Sie das von Ihnen gewünschte Ergebnis erhalten.

Während des Kochens zweimal umrühren, und nach Beendigung des Kochvorgangs noch einmal umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Beendigung des Kochvorgangs hinzufügen. Während der Ruhezeit abdecken.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitungen
Spinat	150g	P80	5-6	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300g	P80	8-9	2-3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300g	P80	7-8	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300g	P80	7½-8½	2-3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Gemüse (Möhren/ Erbsen/ Getreide)	300g	P80	7-8	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Gemüse (auf chinesische Art)	300g	P80	7½-8½	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Kochanleitung für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Geben Sie für je 250 g 30-45 ml kaltes Wasser hinzu (2-3 Esslöffel), es sei denn eine andere Wassermenge wird empfohlen – siehe Tabelle. Während der Mindestkochzeit - siehe Tabelle - abgedeckt kochen lassen. Dann weiter kochen lassen, bis Sie das von Ihnen gewünschte Ergebnis erhalten. Einmal während des Kochens und einmal nach Ende der Kochzeit umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Ende der Kochzeit hinzu geben. Während einer 3 Minuten langen Ruhezeit abdecken.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Teile schneiden. Je kleiner Sie die Teile schneiden, desto schneller sind sie gar.

Alle frischen Gemüsesorten sollten bei voller Mikrowellenleistung gekocht werden (P100).

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Brokkoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Gleich große Röschen zubereiten. Die Stängel zur Mitte hin anrichten.
Rosenkohl	250g	5-5½	3	60-75 ml (5-6 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
Karotten	250g	3½-4	3	Die Karotten in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Gleich große Röschen herrichten. Große Köpfe halbieren. Die Stängel zur Mittel hin anrichten.
Zucchini	250g	3-3½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Esslöffel) Wasser oder einen Klacks Butter hinzugeben. Weich kochen.
Auberginen	250g	2½-3	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
Porree	250g	3-3½	3	Den Porree in dicke Ringe schneiden.
Pilze	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Ganze kleine Pilze oder geschnittene Pilze zubereiten. Kein Wasser dazugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser entfernen.
Zwiebeln	250g	4-4½	3	Die Zwiebeln in Scheiben oder Hälften schneiden. Nur 15 ml (1 Esslöffel) Wasser dazugeben.
Paprika	250g	3½-4	3	Den Paprika in schmale Streifen schneiden.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Speise	Portion	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitungen
Kartoffeln	250g 500g	3-4 6-7	3	Die geschälten Kartoffeln abwägen und in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Weißer Rüben	250g	4½-5	3	Die Rüben in kleine Würfel schneiden.

Kochanleitung für Reis und Teigwaren

Reis : Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel – denken Sie daran, dass der Reis beim Kochen sein Volumen verdoppelt.
Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit und vor Beginn der Ruhezeit umrühren und Salz bzw. Kräuter und Butter hinzugeben.
Anmerkung: Eventuell ist nach Ende der Kochzeit nicht die gesamte Wassermenge vom Reis absorbiert worden.

Teigwaren: Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas. Kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzugeben. Gut umrühren. Ohne abzudecken kochen lassen. Gelegentlich während sowie nach dem Kochen umrühren. Während der Ruhezeit abdecken. Hinterher abgießen.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitungen
Weißer Reis (parboiled)	250g	P100	15-16	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375g		17½-18½		
Brauner Reis Rice (parboiled)	250g	P100	20-21	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375g		22-23		
Gemischter Reis (Reis + wilder Reis)	250g	P100	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischte Körner (Reis + Getreide)	250g	P100	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250g	P100	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

ERHITZEN

In Ihrem Mikrowellenherd werden die Speisen in nur einem Bruchteil von der Zeit erhitzt, die ein herkömmlicher Herd benötigt. Benutzen Sie die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Erhitzungszeiten als Richtlinie.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf Flüssigkeiten bei einer Raumtemperatur zwischen +18 und +20° C bzw. auf gekühlte Speisen bei +5 bis +7° C.

Anrichten und Abdecken

Vermeiden Sie das Erhitzen von großen Teilen, wie zum Beispiel von Bratenfleisch, denn diese neigen dazu, übermäßig gar und trocken zu werden, bevor das Innere siedend heiß ist. Beim Erhitzen von kleinen Teilen ist das Ergebnis weitaus besser.

Leistungsgrade und Umrühren

Einige Speisen können beider höchsten Leistung erhitzt werden, während andere bei niedrigeren Leistungen erhitzt werden sollten. Befolgen Sie die Tabellen zur Anleitung. Im allgemeinen ist es besser, die Speisen bei einem niedrigeren Leistungsgrad zu erhitzen, insbesondere wenn es sich um empfindliche Speisen oder um große Mengen handelt, oder wenn es sich um Speisen handelt, die mit aller Wahrscheinlichkeit sehr schnell erhitzt werden (zum Beispiel gefüllte Pasteten).

Das bestmögliche Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie die Speisen gut umrühren oder während des Erhitzens umdrehen. Wenn möglich, rühren Sie die Speise nochmals vor dem Servieren um.

Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babykost erhitzen. Um das plötzliche Aufkochen von Flüssigkeiten oder Verbrühungen zu vermeiden, rühren Sie diese vor, während und nach dem Erhitzen um. Lassen Sie die Flüssigkeiten während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen. Wir empfehlen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in die Flüssigkeit zu stecken. Vermeiden Sie die Überhitzung und somit das Verderben der Speise. Es ist vorzuziehen, von einer zu kurzen Kochzeit auszugehen und dann eine zusätzlichen Kochzeit hinzuzufügen, falls dies erforderlich sein sollte.

Erhitzungs- und Ruhezeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal erhitzen, ist es ratsam, die benötigte Zeit aufzuschreiben und somit eine Orientierungshilfe für zukünftiges Erhitzen zu haben.

Vergewissern Sie sich stets, dass die erhitzte Speise durch und durch siedend heiß ist. Lassen Sie die Speise nach dem Erhitzungsvorgang eine kurze Zeit lang ruhen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Erhitzen beträgt 2-4 Minuten, es sei denn andere Ruhezeiten werden in der Tabelle empfohlen.

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babykost erhitzen. Sehen Sie dazu auch den Abschnitt zu den Sicherheitsmaßnahmen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN

Lassen Sie die Flüssigkeit stets mindestens 20 Sekunden, nachdem der Herd ausgeschaltet wurde, ruhen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Falls erforderlich, rühren Sie die Flüssigkeit während des Erhitzens um, und **AUF JEDEN FALL** nach dem Erhitzen. Um das plötzliche Aufkochen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden, sollten Sie einen Löffel oder ein Glasstäbchen in die Getränke stellen und vor, sowie während und nach dem Erhitzen umrühren.

ERHITZEN VON BABYKOST

BABYKOST:

Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen und mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren! Vor dem Servieren 2-3 Minuten ruhen lassen. Nochmals umrühren und die Temperatur überprüfen. Empfohlene Serviertemperatur: zwischen 30-40°C.

BABYMILCH:

Die Milch in ein sterilisiertes Fläschchen aus Glas gießen. Unverschlossen erhitzen. Niemals ein Fläschchen mit Sauger erhitzen, da die Flasche bei Überhitzung zerspringen könnte.

Vor der Ruhezeit sowie vor dem Servieren gut schütteln! Überprüfen Sie stets mit Sorgfalt die Temperatur der Babymilch, bevor Sie die Milch dem Baby zu trinken geben! Empfohlene Serviertemperatur: ca. 37°C.

ANMERKUNG:

Insbesondere Babykost muss gewissenhaft überprüft werden, bevor sie serviert wird, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden. Benutzen Sie die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Erhitzen von Flüssigkeiten und Speisen

Benutzen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min)	Ruhezeit (Min)	Anleitungen
Getränke (Kaffee, Milch, Teewasser bei Raum- temperatur)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen einander gegenüber und 3 oder 4 Tassen in einem Kreis stellen. Nach dem Erhitzen im Garraum ruhen lassen. Die Getränke vor und nach der Wartezeit umrühren. Geben Sie Acht beim Herausnehmen.
Suppen (gekühlt)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Die Suppe in einen tiefen Keramikteller oder in eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren. Vor dem Servieren nochmals umrühren.
Gulasch (gekühlt)	350g	P80	4½-5½	2-3	Den Gulasch in einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Gelegentlich während des Erhitzens und nochmals vor der Ruhezeit, sowie vor dem Servieren umrühren.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min)	Ruhezeit (Min)	Anleitungen
Teigwaren mit Soße (gekühlt)	350g	P80	3½-4½	3	Die Teigwaren (z.B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller anrichten. Mit einer enganliegenden Folie für Mikrowellen abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Teigwaren mit Soße (gekühlt)	350g	P80	4-5	3	Die gefüllten Teigwaren (z.B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Gelegentlich während des Erhitzens und nochmals vor der Ruhezeit, sowie vor dem Servieren umrühren.
Fertiggerichte (gekühlt)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Das zum Erwärmen fertige Gericht mit 2 bis 3 Portionen auf einen Keramikteller geben. Mit einer enganliegenden Mikrowellenfolie abdecken.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Erhitzen von Babykost und Milch

Benutzen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min)	Ruhezeit (Min)	Anleitungen
Babykost (Gemüse + Fleisch)	190g	P80	30 Sek.	2-3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit umrühren. 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.
Babykost (Gemüse + Fleisch)	190g	P80	20 Sek.	2-3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit umrühren. 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.
Baby-Milch	100ml 200ml	P30	30-40 Sek. 1 Min. bis zu 1Min 10 Sek.	2-3	Die Milch gut umrühren und schütteln. In ein sterilisiertes Fläschchen aus Glas füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Unverschlossen erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

GRILL

Das Grill-Heizelement befindet sich unter der Decke des Innenraumes des Herdes. Solange die Tür geschlossen ist und der Drehteller sich dreht, ist es in Betrieb. Dadurch, dass der Drehteller sich dreht, wird die Speise gleichmäßiger goldbraun gebacken. Durch ein 4 Minuten langes Vorheizen des Grills wird die Speise noch schneller goldbraun gebacken.

Kochgeschirr zum Grillen:

Das Geschirr sollte feuerfest sein und kann Metall enthalten. Verwenden sie keinerlei Plastikgeschirr, da dieses schmelzen kann.

Zum Grillen geeignete Speisen:

Koteletts, Würste, Steaks, Hamburger, Frühstücksspeck und Schinkenspeckschnitten, dünne Fischportionen, Sandwiches und alle Arten von belegten Toastbroten.

WICHTIGE ANMERKUNG:

Bitte denken Sie daran, dass die Speise auf dem oberen Rost zu liegen hat, es sei denn, eine anders lautende Empfehlung liegt vor.

MIKROWELLE + GRILL

Dieser Kochmodus verbindet die Strahlungshitze, die vom Grill ausgeht, mit der Kochgeschwindigkeit der Mikrowelle. Er funktioniert nur dann, wenn die Tür geschlossen ist und der Drehteller sich dreht. Dadurch, dass der Drehteller sich dreht, wird die Speise gleichmäßiger goldbraun gebacken.

Geschirr zum Kochen mit Mikrowellen+Grill

Bitte benutzen Sie Geschirr, durch das die Mikrowellen hindurch kommen. Das Geschirr sollte feuerfest sein. Verwenden Sie mit dem Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie keinerlei Plastikgeschirr, da es schmelzen kann.

Geeignete Speisen zum Kochen mit Mikrowellen + Grill:

Zu den für diesen kombinierten Kochmodus geeigneten Speisen gehören sowohl alle gekochten Speisen, die erhitzt und goldbraun gebacken werden müssen (z.B. gebackene Teigwaren), als auch jene Speisen, die nur eine kurze Kochzeit benötigen, damit sie obenauf goldbraun gebacken sind.

Dieser Modus kann auch für dicke Teile von Speiseportionen verwendet werden, die eine goldbraun gebackene, knusprige Oberfläche haben sollen (z.B. Hähnchenteile, die nach halber Kochzeit umzudrehen sind).

Für weitere Einzelheiten, sehen Sie bitte in der Tabelle zum Grillen nach.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Die Speise muss umgedreht werden, wenn beide Seiten goldbraun gebacken werden sollen.

Grill-Anleitung für frische Speisen

FrISCHE Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Lammkoteletts (medium)	400g (4 Stück)	Nur Grill	10-12	8-9	Reiben Sie die Lammkoteletts mit Öl und Gewürzen ein. Ordnen Sie die Koteletts im Kreis auf das Rost an. Nach dem Grillen 2-3 Minuten ruhen lassen.
Schweinsteaks	250 g (2 Stück) 500 g (4 Stück)	MW + Grill	C2	(Grill allein)	Reiben Sie die Schweinsteaks mit Öl und Gewürzen ein. Ordnen Sie die Schweinsteaks im Kreis auf das Rost an. Nach dem Grillen 2-3 Minuten ruhen lassen.
			6-7	5-6	
			8-10	7-8	
Rösthfisch	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Reiben Sie das Fell des ganzen Fisches mit Öl und Gewürzen. Legen Sie die Fische nebeneinander (Kopf neben Schwanz) auf das Rost.
Gebackene Äpfel	2 Apfel (airka. 400g) 4 Apfel (zirka. 800g)	C2	6-7	-	Nehmen Sie das Kernhaus aus den Äpfel heraus und füllen Sie die Äpfel mit Rosinen und Schinken. Mit in Scheiben geschnittenen Mandeln belegen. Die Äpfel auf einen flachen Teller aus Pyrexglas legen. Den Teller direkt auf den Drehteller stellen.
			10-12		

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Grill-Anleitung für frische Speisen

Den Grill 4 Minuten lang auf der Grill-Einstellung vorheizen.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien zum Grillen.

Frische Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Toastbrot-scheiben	4 Stück (jede 25g)	Nur Grill	3½-4½	3-4	Legen Sie die Toastbrot-scheiben nebeneinander auf das Rost.
Brötchen (bereits gebacken)	2-4 Stück	Nur Grill	2½-3½	1½-2½	Ordnen Sie die Brötchen zuerst mit der oberen Seite nach oben direkt auf den Drehteller im Kreis an.
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stück) 400 g (4 Stk.)	C2	3½-4½ 5-6	-	Halbieren Sie die Tomaten. Geben Sie etwas Käse darauf. Ordnen Sie die Tomaten auf einem flachen Teller aus Pyrexglas im Kreis an. Stellen Sie den Teller auf das Rost.
Toast mit Tomate und Käse	4 Stk. (300g)	C2	4-5	-	Zuerst die Toastbrot-scheiben toasten. Die belegten Toastbrote auf das Rost legen. 2-3 Minuten ruhen lassen.
Toast Hawaii (Ananas, Schinken, Käsescheiben)	2 Stk. (300g) 4 Stk. (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Zuerst die Toastbrot-scheiben toasten. Die belegten Toastbrote auf das Rost legen. Legen Sie 2 gegenüberliegende Toastbrote direkt auf das Rost. 2-3 Minuten ruhen lassen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

FrISCHE Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Gebackene Kartoffeln	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Halbieren Sie die Kartoffeln. Ordnen Sie die Kartoffeln im Kreis mit der Schnittseite zum Grill auf das Rost an.
Fischgratin (Gekühlt)	500g	C1	9-11	-	Geben Sie das Fischgratin auf einen kleinen Teller aus Pyrexglas. Stellen Sie den Teller auf das Rost. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.
Hähnchenteile	450g (2 Stück) 650g (2-3 Stück) 850g (4Stück)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Reiben Sie die Hähnchenteile mit Öl und Gewürzen ein. Ordnen Sie die Teile mit dem Knochen zur Mitte hin im Kreis an. Ein Hähnchenteil nicht in die Mitte des Rosts legen. 2-3 Minuten ruhen lassen.
Brathähnchen	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Reiben Sie das Hähnchen mit Öl und Gewürzen ein. Zuerst die Brust nach unten und dann mit der Brust nach oben direkt auf den Drehteller stellen. 5 Minuten ruhen lassen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Grill-Anleitung für gefrorene Speisen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien zum Grillen.

Frische Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Brötchen (jedes ca. 50g)	2 Stk. 4 Stk.	MWG+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill allein 2-3 2-3	Brötchen auf der Rückseite im Kreis auf den Drehteller anordnen. Grillen Sie die zweite Seite der Brötchen so knusprig wie Sie möchten. 2-5 Minuten ruhen lassen.
Baguettes/ Knoblauchbrot	200-250 g (1 Stk.)	MWG+ Grill	C1 3½-4	Grill allein 2-3	Legen Sie die gefrorene Baguette diagonal auf Backpapier auf das Rost. Nach der Grillzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400g	C1	13-15	-	Geben Sie das gefrorene Gratin auf einen kleinen, runden Teller aus Pyrexglas. Stellen Sie den Teller auf das Rost. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.
Teigwaren (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Geben Sie die gefrorenen Teigwaren auf einen kleinen, flachen, rechteckigen Teller aus Pyrexglas. Den Teller direkt auf den Drehteller stellen. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Frische Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Fisch-Gratin	400g	C1	16-18	-	Geben Sie das gefrorene Fisch-Gratin auf einen kleinen, viereckigen Teller aus Pyrexglas. Den Teller direkt auf den Drehteller stellen. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.

PN:16170000A34177

CANDY

CMXW22DW
CMXW22DS

FORNOS MICROONDAS
MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT

HORNOS MICROONDAS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES



Forno microondas


MANUAL DE INSTRUÇÕES

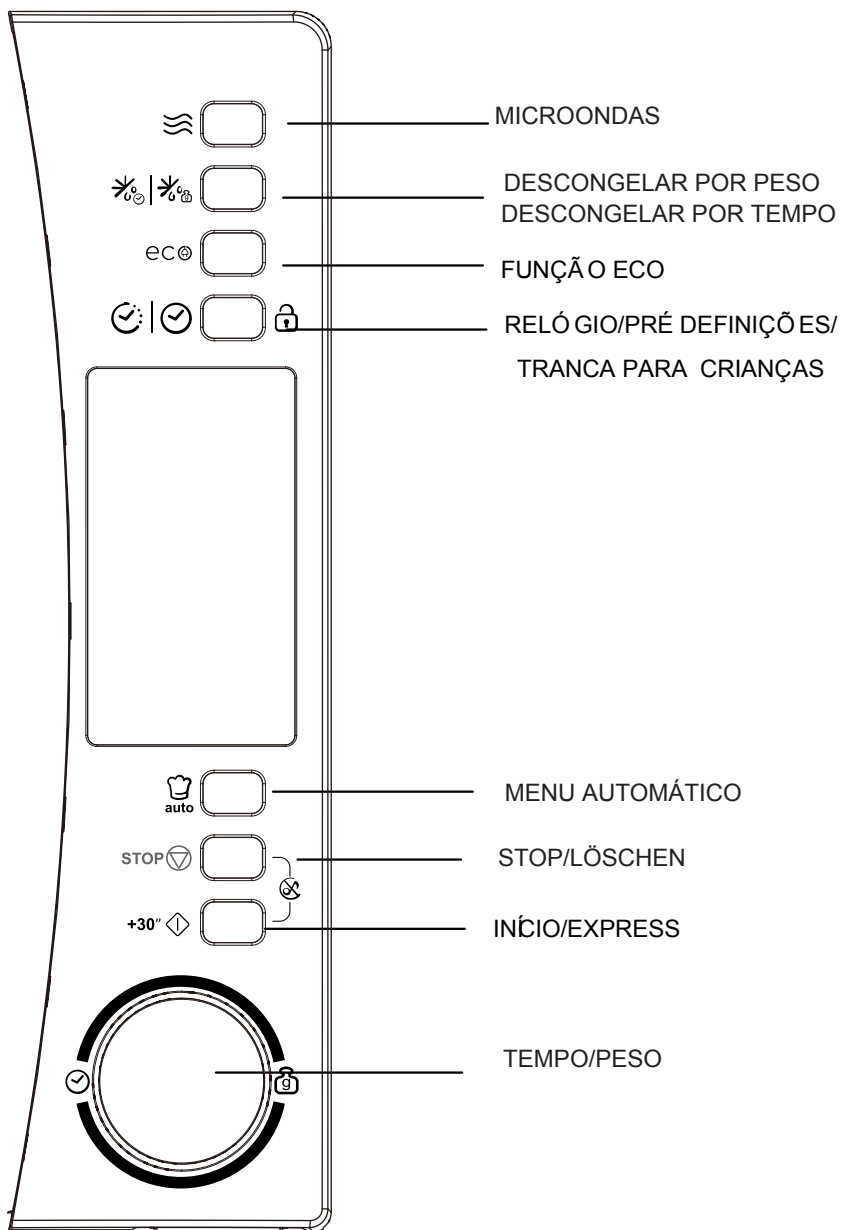
MODELOS: CMXW22DW
CMXW22DS

Antes de utilizar o forno microondas, leia as instruções com atenção e guarde-as em boas condições.

Se seguir as instruções aqui indicadas, o seu forno garantir-lhe-á excelentes serviços por muitos anos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO

Ao colocarmos o símbolo CE () neste electrodoméstico, declaramos, sob nossa responsabilidade, que o produto está de acordo com as normas europeias de segurança, saúde e questões ambientais exigidas na lei para este tipo de produto.



PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICROONDAS

(a) Nunca tente colocar este forno em funcionamento com a porta aberta, pois, se o fizer, ficará exposto à energia das microondas. Nunca parta nem altere os fechos de segurança do forno.

(b) Nunca coloque um objecto entre a parte da frente do microondas e a porta, nem nunca deixe acumular resíduos de sujidade ou de produtos de limpeza nas superfícies de vedação.

(c) AVISO: Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas, o microondas não pode ser utilizado até à sua reparação por uma pessoa competente.

ATENÇÃO

Se o aparelho não for mantido em bom estado de conservação e de limpeza, a sua superfície poderá degradar-se, reduzindo o tempo de vida útil do aparelho e provocando situações de perigo.

Especificações técnicas

Modelos	CMXW22DW/ CMXW22DS
Tensão nominal	230V~50Hz
Potência nominal de entrada (Microondas)	1250W
Potência nominal de saída (Microondas)	800 W
Capacidade do forno	22 L
Diâmetro do prato rotativo	∅245mm
Dimensões exteriores(CxPxAlt)	461 x 365x 290 mm
Peso líquido	11,8 kg

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

AVISO

Para reduzir os riscos de incêndio, choque eléctrico, lesões pessoais ou exposição excessiva a energia das microondas, ao utilizar este aparelho, respeite as precauções básicas, incluindo:

1. Aviso: Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos similares em recipientes fechados, pois, se o fizer, os referidos recipientes poderão explodir.
2. Aviso: É perigoso para qualquer pessoa, para além do pessoal competente, proceder à remoção da tampa de protecção contra a energia das microondas.
3. Aviso: Só deve permitir que o forno seja utilizado por crianças sem supervisão por um adulto depois de se ter certificado de que aprenderam a utilizar devidamente o forno e de que estão conscientes dos perigos inerentes a uma utilização incorrecta do mesmo.
4. Aviso: Se o aparelho for utilizado no modo de cozedura combinado, o forno apenas pode ser utilizado por crianças com supervisão dos adultos, devido às elevadas temperaturas geradas (apenas para a série de fornos com grelhador).
5. Utilize exclusivamente recipientes e utensílios adequados para uma utilização em fornos microondas.
6. O forno deve ser limpo regularmente e deve ter sempre o cuidado de remover quaisquer restos de comida que fiquem depositados nele.
7. Leia atentamente as indicações do ponto "PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICROONDAS" e siga-as à risca.

8. Sempre que aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, mantenha-se atento ao forno, pois os recipientes utilizados podem incendiar-se.
9. Se notar fumo, desligue o aparelho, retire a ficha do respectivo cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta do forno fechada, a fim de abafar eventuais chamas.
10. Nunca cozinhe demasiado os alimentos.
11. Nunca guarde objectos, ou o que quer que seja, no interior do forno. Nunca guarde alimentos, como, por exemplo, pão ou bolachas, no interior do forno.
12. Sempre que utilizar o forno para aquecer alimentos embrulhados em embalagens de papel ou de plástico que tenham fechos ou pegas de metal, retire esses fechos ou pegas antes de colocar esses recipientes no forno.
13. Este forno só pode ser instalado e localizado de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
14. Nunca cozinhe ovos com casca nem aqueça ovos cozidos inteiros no forno microondas, pois corre o risco de eles explodirem depois de o forno se desligar.
15. Este forno só pode ser utilizado para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual. Nunca utilize produtos corrosivos neste forno, nem permita que ele seja exposto a vapores de produtos corrosivos. Este forno foi especificamente concebido para aquecer alimentos. Ele não foi concebido para uma utilização industrial nem laboratorial.
16. Se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, e para evitar perigos, tem o mesmo de ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência técnica autorizado do mesmo ou por um técnico devidamente qualificado.
17. Nunca guarde este aparelho no exterior.
18. Nunca utilize este forno ao pé de água, numa cave húmida ou ao pé de uma piscina.

19. Durante a operação do forno, as suas paredes e demais superfícies podem aquecer bastante. De facto, as superfícies deste forno podem aquecer bastante durante a sua utilização. Mantenha o cabo de alimentação do forno afastado das superfícies quentes, e, além disso, certifique-se sempre que de nunca tapa as aberturas de ventilação do forno.
20. Nunca deixe o cabo de alimentação do forno ficar pendurado por cima da borda de uma mesa ou da bancada da cozinha.
21. O facto de não manter este forno limpo pode deteriorar as suas superfícies, o que, por sua vez, pode reduzir a vida útil do aparelho e, inclusive, dar azo a uma situação de perigo.
22. Agite ou mexa sempre o conteúdo dos biberões ou dos frasquinhos com alimentos para crianças e verifique sempre a temperatura antes do seu consumo, para evitar queimaduras.
23. Quando se aquecem bebidas num microondas, elas podem não começar a ferver logo, mas só mais tarde, nomeadamente quando são retiradas do forno; assim, tenha sempre o máximo cuidado ao retirar do interior do forno um recipiente em que tenha aquecido uma bebida.
24. Este electrodoméstico não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, a menos que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob a supervisão dessa pessoa.
25. As crianças devem ser sempre vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.

26. Este aparelho nunca pode ser operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância.

27. AVISO: Antes de substituir a lâmpada instalada no interior do forno, e para evitar sofrer choques eléctricos, certifique-se sempre de que o forno está desligado da corrente, ou seja, de que a ficha do respectivo cabo de alimentação está desligada da tomada de corrente.

28. O exterior e partes acessíveis podem aquecer durante a operação do forno. Mantenha sempre as crianças afastadas do forno. Além disso, nunca utilize vapor para limpar o seu forno microondas. forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.

29. Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.

30. Durante a utilização, o forno fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.

31. Utilize exclusivamente a sonda técnica estipulada para este forno (só aplicável aos fornos que disponham de uma sonda para medição da temperatura).

32. A parte de trás do forno deve ficar virada para uma parede.

33. Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou ainda com pouca experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou recebam instruções relativas à utilização do equipamento de forma segura, de modo a compreenderem os perigos inerentes. As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção do equipamento não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

34. Mantenha o aparelho e o correspondente cabo de ligação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
35. Se o equipamento libertar fumo, mude-o de sítio ou desligue-o e mantenha a porta fechada de forma a abafar as chamas.
36. Este equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
- áreas de cozinha e de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - por clientes em hotéis, motéis e noutros ambientes do tipo residencial;
 - quintas;
 - quartos de hóspedes e outros ambientes do mesmo género.
37. AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis podem aquecer durante a sua utilização. Devem ser tomados cuidados para evitar tocar nas resistências de aquecimento. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas longe, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
38. O forno de micro-ondas deve ser utilizado com a porta decorativa aberta. (para fornos com porta decorativa.)
39. Não deve ser utilizada limpeza a vapor.
40. Não use produtos abrasivos ou agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na estilhaçar do vidro.

LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Para reduzir o perigo de lesões pessoais Ligação do forno microondas à terra

PERIGO

Perigo de choque eléctrico
Tocar em alguns dos componentes internos deste forno pode provocar lesões pessoais graves ou mesmo a morte. Nunca desmonte o seu forno microondas.

AVISO

Perigo de choque eléctrico
Uma ligação incorrecta do forno à terra pode dar azo a choques eléctricos.
Nunca ligue este forno a uma tomada sem se certificar de que ela está devidamente instalada e de que foi correctamente ligada à terra.

LIMPEZA

Nunca limpe o seu forno sem primeiro o desligar da corrente, retirando a ficha do cabo de alimentação da tomada.

1. Depois de o utilizar, limpe o interior do forno com um pano ligeiramente humedecido.
2. Limpe os acessórios do forno microondas como habitualmente com água e detergente.
3. A moldura da porta, a vedação e as partes adjacentes devem ser cuidadosamente limpas com um pano húmido sempre que necessário.

Este aparelho tem de ser ligado à terra. Em caso de curto-circuito, a ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico por meio de um cabo de fuga para a corrente eléctrica.

Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com um condutor de ligação à terra e com uma tomada de ligação à terra.

Esta ficha tem de ser ligada a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. Se não tiver percebido as instruções de ligação à terra ou se tiver dúvidas sobre se o aparelho está correctamente ligado à terra, consulte um electricista ou um técnico qualificado. Se for necessário utilizar uma extensão, use sempre só uma extensão que tenha 3condutores.

1. Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação curto para impedir que fique embaraçado noutros objectos ou que as pessoas tropecem nele.
2. Se for utilizado um cabo de alimentação mais comprido ou uma extensão:
 - 1) Certifique-se sempre de que a potência nominal do cabo mais comprido ou da extensão é, pelo menos, equivalente à potência nominal do aparelho.
 - 2) A extensão utilizada tem sempre de ser um cabo de 3 condutores com ligação à terra.
 - 3) O cabo mais comprido deve ser posicionado de modo a não poder ficar pendurado da bancada ou do tampo da mesa, para não poder ser puxado por crianças e para que ninguém possa tropeçar nele.

MATERIAIS E UTENSÍLIOS

CUIDADO

Risco de lesões pessoais

Dado o perigo envolvido para qualquer pessoa sem formação competente, toda e qualquer reparação ou intervenção no forno que implique a remoção da cobertura que protege contra uma exposição à energia das microondas tem sempre de ser levada a cabo por um técnico qualificado.

Consulte as instruções do parágrafo "Materiais que podem ser utilizados no forno microondas ou que devem ser evitados no forno microondas."

Pode haver utensílios não metálicos não indicados para utilização no forno microondas. Em caso de dúvida, poderá experimentar o utensílio em questão, procedendo conforme a seguir indicado.

Teste para os utensílios:

1. Encha um recipiente próprio para utilização em forno microondas com uma chávena de água fria (250 ml) e coloque dentro deste o utensílio em questão.
2. Ponha o forno a funcionar à temperatura máxima, durante 1 minuto.
3. Toque no utensílio com cuidado. Se o utensílio vazio estiver quente, não o utilize para cozer alimentos no microondas.
4. Não ultrapasse o tempo de cozedura de 1 minuto.

Materiais que podem ser utilizados no forno microondas

Película de alumínio	Apenas para protecção. Pequenos pedaços lisos podem ser utilizados para cobrir partes mais finas de carne ou ave de capoeira para impedir o excesso de cozedura. É possível a formação de arco se a película estiver demasiado próxima das paredes do forno. A película deve ser colocada a uma distância mínima de 1 polegada (2,5 cm) das paredes do forno.
Recipientes de terracota	Siga as instruções do fabricante. O fundo de um recipiente de terracota deve ser colocado, pelo menos, 3/16 polegadas (5mm) acima do prato rotativo. A utilização não correcta pode fazer com que o prato rotativo se parta.
Pratos de mesa	Apenas os indicados para utilização em forno microondas. Siga as instruções do fabricante. Não utilize pratos partidos ou com bordos quebrados.
Frascos, boiões de vidro	Tire sempre a tampa. Utilize somente para aquecer o alimento e apenas até este estar quente. Muitos frascos ou boiões de vidro não resistem ao calor e podem partir.
Produtos de vidro	Utilize apenas produtos de vidro resistentes ao calor próprios para utilização em forno microondas. Assegure-se de que não há bordos de metal. Não utilize pratos partidos ou com bordos quebrados.
Sacos para cozedura em forno	Siga as instruções do fabricante. Não feche com fechos de metal. Faça uns cortes no saco para permitir a saída de vapor.
Chávenas e pratos de papel	Utilize durante períodos breves, unicamente para cozer/aquecer. Durante a cozedura não deixe o forno sem vigilância.

Guardanapos de papel	Utilize para cobrir o alimento durante o aquecimento, para absorver eventuais gorduras. Utilize somente para cozeduras breves e sempre sob vigilância.
Papel pergaminho vegetal	Utilize como cobertura para evitar salpicos ou como cobertura para o vapor.
Plástico	Apenas o indicado para utilização em forno microondas. Siga as instruções do fabricante. Deve estar marcado com a inscrição "Indicado para microondas". Alguns recipientes de plástico amolecem, quando se aquecem os alimentos dentro deles. Sacos para cozedura e sacos de plástico fechados hermeticamente têm de ser cortados ou furados previamente, como indicado na própria embalagem.
Película de plástico	Somente a indicada para utilização em forno microondas. Utilize para cobrir o alimento durante a cozedura, para manter a humidade. Assegure-se de que a película de plástico não entra em contacto com o alimento.
Termómetros	Somente os indicados para utilização em forno microondas (termómetros para carne e para doces).
Papel impermeável	Utilize para cobrir o alimento para evitar salpicos e manter a humidade.

Materiais a evitar nos fornos microondas

Tabuleiros de alumínio	Podem provocar formação de arco. Transfira o alimento para pratos próprios para forno microondas.
Recipientes de cartão para alimentos, com pegas de metal	Podem provocar formação de arco. Transfira o alimento para pratos próprios para forno microondas.
Utensílios de metal	O metal protege os alimentos das radiações microondas. O metal pode provocar formação de arco.
Fechos de metal	Podem provocar formação de arco e dar origem a incêndios no interior do forno.
Sacos de papel	Podem provocar incêndio no interior do forno.
Recipientes de polistireno ou poliuretano	Quando expostos a altas temperaturas, os recipientes podem derreter ou contaminar o líquido no seu interior.
Madeira	Quando utilizada em forno microondas a madeira seca e pode rachar ou partir.

COMO INSTALAR O SEU FORNO

Nome dos componentes e acessórios do forno

Retire o forno e todos os materiais da embalagem e da cavidade do forno.

O forno vem acompanhado dos acessórios seguintes:

1 Prato de vidro giratório

1 Conjunto anel rotativo

1 Manual de instruções

A) Painel de controlo

B) Eixo do prato rotativo

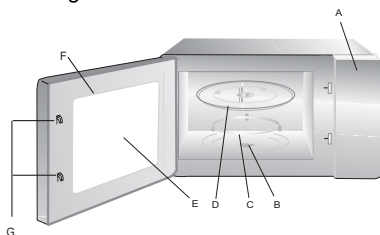
C) Anel de suporte

D) Prato de vidro

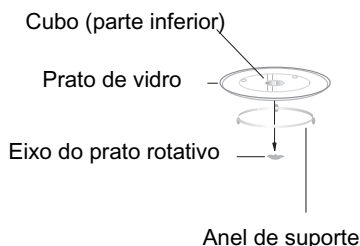
E) Janela de observação

F) Porta

G) Sistema de bloqueio de segurança



Instalação do prato rotativo



- Nunca coloque o prato de vidro invertido. O prato de vidro nunca deverá ser fixado.
- Tanto o prato de vidro como o anel de suporte deverão ser sempre utilizados durante a cozedura.
- Alimentos e recipientes deverão ser sempre colocados a cozer sobre o prato de vidro.
- Se o prato de vidro ou conjunto de anel e prato rotativo se racharem ou partirem, contacte o centro de assistência mais próximo.

Instalação da mesa de trabalho

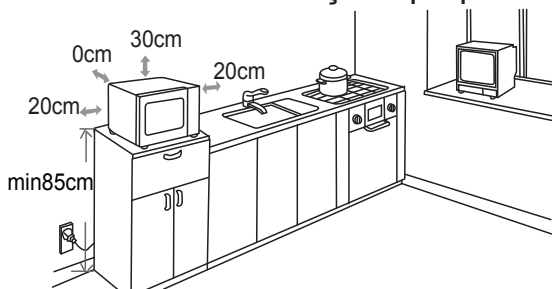
Remova todo o material de embalagem e acessórios. Examine o forno para se certificar de que não tem qualquer dano, como amolgadelas ou porta danificada. Se danificado, não instale o forno.

Interior do forno: Remova todas as películas de protecção que estão a revestir as superfícies do interior do forno microondas.

Não remova o revestimento castanho claro colado no interior da cavidade do forno, que protege o magnetron.

Instalação

1. Selecciono uma superfície plana com espaço suficiente para proporcionar uma ventilação apropriada à entrada ou à saída.



É necessário deixar um espaço de, pelo menos 3.0 polegadas (20 cm) entre o forno e qualquer parede adjacente.

- (1) Deixe um espaço de, pelo menos, 12 polegadas (30 cm) acima do forno.
- (2) Não tire os pés da parte inferior do forno.
- (3) Cobrir as aberturas à entrada e/ou à saída pode provocar danos no forno.
- (4) Coloque o forno o mais longe possível do rádio ou televisão. O funcionamento do forno microondas pode provocar interferências na recepção do sinal de rádio ou televisão.

2. Ligue o forno a uma tomada doméstica standard. Assegure-se de que a voltagem e frequência desta são iguais à voltagem e frequência indicadas na placa de valores nominais do aparelho.

ATENÇÃO! Não instale o forno sobre um fogão de cozinha ou outros electrodomésticos que produzam calor. Se instalado próximo ou acima de uma fonte de calor o forno pode estragar-se e a garantia perde a validade.

Durante o funcionamento do forno, há probabilidade da superfície acessível estar quente.





INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO


Este forno microondas utiliza os controlos electrónicos modernos para ajustar os parâmetros de cozedura e para satisfazer o mais possível as suas exigências.

1. Acerto do relógio



Quando se liga o forno a microondas na tomada de corrente, o forno indicará "00:00" e emitirá um sinal sonoro.

1) Prima "  |  ". Os algarismos das horas começam a piscar.




2) Rode "  " para definir as horas; o número de horas introduzido deve estar compreendido entre 0--23.





3) Prima "  |  ". Os algarismos dos minutos começam a piscar.




4) Rode "  " para definir os minutos; o número de minutos introduzido deve estar compreendido entre 0--59.



5) Prima "  |  " para completar o acerto das horas. ":" começa a piscar.






Nota: 1) Se o relógio não for acertado, não funcionará quando estiver ligado electricamente.

2) Se, durante o acerto do relógio, o utilizador premir o botão " STOP  " ou não fizer nenhuma operação no prazo de um minuto, o forno sairá da função de acerto.



2. Cozedura com microondas

Prima "  " uma vez. Rode "  " para seleccionar a função desejada.


Prima " + 30"  ". Rode "  " para programar o tempo de cozedura.


Prima " + 30"  " para dar início à cozedura.

Exemplo: Se desejar utilizar a potência de 80% durante 20 minutos, para cozer o alimento desejado, deverá pôr o forno a funcionar do modo seguinte:


1) Prima "  " uma vez. O LED indicará "P100" e o indicador "  " acende-se.



2) Rode "  ", para seleccionar uma potência de 80%.



O LED indicará "P80". Prima " + 30"  " .



3) Rode "  ", para regular o tempo de cozedura, até o display indicar "20:00"

(O tempo máximo de cozedura é 95 minutos.)



4) Prima " + 30"  " para dar início à cozedura. ":" acende-se e o indicador "  " começa a piscar (no fim da cozedura ouvirá um sinal sonoro composto de cinco toques sucessivos).



NOTA: Os níveis para regulação do tempo de programação são os seguintes:

0---1	min :	5	segundos
1---5	min :	10	segundos
5---10	min :	30	segundos
10---30	min :	1	minuto
30---95	min :	5	minutos



Quadro de potências do forno microondas

Potência do microondas	100%	80%	50%	30%	10%
------------------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Arranque rápido e prolongamento do tempo de cozedura



1) Quando o forno estiver em condições de espera, prima a tecla "+ 30"  para dar início à cozedura em potência máxima, durante 30 segundos. O tempo de cozedura aumentará 30 segundos sempre que se premir a tecla "+ 30" ; o tempo máximo de programação é de 95 minutos.

Nota: Para aumentar o tempo prima "+ 30"  botão, exceto descongelamento e programas auto do menu.




2) No estado de espera, por sua vez, "  esquerda para escolher o tempo de cozimento em seguida, pressione "+ 30"  botão para cozinhar com 100% da potência do micro-ondas .

Este programa pode ser definido como o primeiro de vários estados.




4. Descongelação com base no tempo

1) Prima a tecla "  |  " uma vez. O LED indicará "dEF1".





2) Rode "  " para seleccionar o tempo de cozedura. "  " e "  " acender-se-ão simultaneamente. O tempo de programação vai de 00:05 a 95:00. O nível de potência definido é P30. Não é regulável.




3) Prima a tecla "+ 30"  para dar início à descongelação. Os indicadores "  " e "  " começarão a piscar.




5. Descongelação com base no peso

1) Prima "  |  " duas vezes; o LED indicará "dEF2".






2) Rode "  " para seleccionar o peso do alimento que deseja descongelar. Simultaneamente acende-se, "g". O peso tem de estar compreendido entre 100 e 2000 g.




3) Prima a tecla "+ 30"  para dar início à descongelação. Os indicadores "  " e "  " começarão a piscar e o indicador "g" apaga-se.

6. AUTO MENU

1) Quando o aparelho está em modo de pausa, pressione  auto ou gire  para a direita para escolher o menu de que necessita. "A-01", "A-02"... "A-10" que vão aparecer por ordem.







2) Pressione "+ 30"  para confirmar o menu selecionado.

3) Gire  para seleccionar o menu de b-1 a b-4.

4) Pressione "+ 30"  para começar a cozinhar.

Quando o cozinhado estiver finalizado, o indicador sonoro vai fazer ouvir-se 5 vezes. Se o relógio tiver sido definido antes, o horário actual vai ser mostrado no display, de outra forma, vai ser mostrado 0:00.

Por exemplo, para cozinhar massa.



- 1) Pressione  por 7 vezes, vai aparecer "A-07" e o menu "pasta" (massa) fica selecionado. Os indicadores luminosos  e  vão ficar acessos.
- 2) Pressione + 30"  para confirmar o menu selecionado.
- 3) Pare de rodar  quando "b-4" aparecer no display.
- 4) Pressione + 30"  para começar a cozinhar.

Quando o cozinhado terminar, o indicador sonoro vai fazer ouvir-se 5 vezes. Nessa altura, gire novamente o botão para o modo pausa.


7. Cozeduras sequenciais



É possível programar um máximo de dois programas sequenciais de cozedura. Se um dos programas for o da descongelação, ele passará automaticamente para primeiro lugar. O sistema emitirá um sinal sonoro no fim de cada programa e tem início o programa seguinte.

Nota: O menu Auto não pode ser programado como um dos menus sequenciais. Por exemplo: Se desejar descongelar 500 g de um alimento e cozê-lo com 80% da potência de microondas durante cinco minutos, os passos a seguir são aos seguintes:



- 1) Prima "  |  " duas vezes; o LED indicará "dEF2".




- 2) Rode "  " para definir o peso do alimento que deseja descongelar. Pare de rodar, assim que aparecer indicado "500".

- 3) Prima "  | " uma vez. O LED indicará "P100" e o indicador "  " acende-se.



- 4) Rode "  ", para seleccionar uma potência de 80%. O LED indicará "P80". Prima " + 30"  " .



- 5) Rode "  " para programar o tempo de 5 minutos de cozedura.





- 6) Prima " + 30"  " para dar início à cozedura.



Nota: No fim do primeiro programa, ouvirá um sinal sonoro e terá, então, início o segundo programa. No fim de todos os programas, é emitido um sinal sonoro de cinco toques e a unidade regressa ao estado de espera.




8. Cozeduras com arranque diferido



- 1) Em primeiro lugar, acerte o relógio. (Consulte as instruções para acerto do relógio).


- 2) Defina o programa de cozedura. Podem definir-se dois programas, no máximo. Não é possível definir a descongelação com esta função.

- 3) Prima "  |  ". O relógio aparece no display. Os algarismos que representam as horas começam a piscar.

- 4) Rode "  " para definir as horas. O número de horas introduzido deve estar compreendido entre 0--23. 


- 5) Prima "  |  ". Os algarismos dos minutos começam a piscar. 

- 6) Rode "  " para definir os minutos. O número de minutos introduzido deve estar compreendido entre 0--59. 

- 7) Prima " + 30 "  " para terminar a programação. À hora programada " : " acendese, ouvem-se dois toques e o processo de cozedura inicia automaticamente.






- Nota: 1) O relógio deve ser acertado antes de começar a operação. Caso contrário, a função de arranque diferido não funcionará.**
- 2) Se o programa de arranque diferido tiver sido programado sem definir o programa de cozedura, toda a programação será válida como despertador. Significa que à hora programada se ouvirão cinco toques.**

9. FUNÇÃO ECO

No modo de espera, pressione  ou, se não existir nenhuma operação no espaço de tempo de um minuto, o ecrã display vai apagar-se. Nesse momento pressione qualquer botão para o display se acender.



- Nota: 1) O microondas não consegue entrar no modo ECO se a porta estiver aberta.
- 2) Pressione qualquer botão ou abra a porta para ligar o display em modo ECO.
 - 3) Se ligar o modo ECO depois de ter definido a tranca de segurança para crianças, lembre-se de a definir novamente.

10. Função de verificação das programações



- (1) Prima "  " durante a cozedura; a potência de microondas actual aparecerá indicada no display, durante 3 segundos.
- (2) Na fase de arranque diferido, prima "  |  " para ver o horário de cozedura diferida seleccionado previamente. O tempo de início de cozedura pisca durante 3 segundos e, seguidamente, vo Itam a aparecer indicadas as horas no forno.
- (3) Durante a cozedura, prima "  |  ", para ver a hora actual. Aparecerá indicada durante 3 segundos.



11. Modo silencioso




No “modo de espera”, prima "STOP"  e pressione "+ 30"  simultaneamente por 3 segundos para entrar no modo silencioso. Todos os botões e alarmes sonoros não vão tocar no modo silêncio.

Para activar novamente o som: no “modo de espera”, prima "STOP"  e pressione "+ 30"  simultaneamente por 3 segundos para deixar o modo silencioso.

12. Função de segurança para crianças

Activação: Na condição de repouso, prima "  |  " durante 3 segundos. Ouvirá um toque prolongado a confirmar a efectiva activação da segurança para

crianças; o LED indica "  " e "  " acende-se

Desactivação da segurança: Estando a segurança activada, prima "  |  " durante 3 segundos. Ouvirá um toque prolongado a confirmar a efectiva desactivação da segurança; o LED volta a exibir o relógio e "  " apaga-se.

13. Protecção da ventoinha

Após cozedura com microondas ou combinada de duração superior a 5 minutos, o forno interromperá o funcionamento nos últimos 15 segundos e funcionará apenas a ventoinha.

14. Função protectora do Magnetron


Se a unidade funcionar à potência máxima durante 30 minutos, o forno passará automaticamente a 80% da potência de microondas, para proteger o magnetron.


15. Função de desligamento automático

Se a porta ficar aberta durante mais de 10 minutos, a luz do forno apaga-se. Prima uma tecla qualquer depois da abertura da porta, para reactivar a contagem decrescente. A luz do forno acende-se.

16. Especificações

(1) Ouvir-se-á um sinal sonoro, quando se roda o botão no início do processo;

(2) Em caso de abertura da porta durante o processo de cozedura, é necessário premir a tecla "+ 30"  para continuar;

(3) Após definição do programa de cozedura, é necessário premir a tecla "+ 30"  no prazo máximo de 1 minuto, caso contrário aparecerá indicada a hora actual e a programação é cancelada..

(4) Se a pressão da tecla for feita dentro do prazo de tempo correcto ouvirá um toque, caso contrário não ouvirá nenhum som.

Tabelas de menus automáticos

Menu	Peso (gr)	Display	Potência
A-01 Pão	b-1 reaquecer pizza	200	P 100
	b-2 reaquecer pão	200	P 100
	b-3 tartes	400	P80 + P0 + P80
	b-4 massa	500	P30
A-02 Batatas	b-1 vapor	400	P100
	b-2 croquetes de batata	250	P80+desligar+P0
	b-3 Tarte de batata	1	P80+P0
	b-4 batatas fritas	200	P100
A-03 Carne	b-1 frango	800	P100
	b-2 peru	800	P100
	b-3 porco	450	P100
	b-4 carnes vermelhas	800	P100
A-04 Peixe	b-1 mexilhões	200	P80
	b-2 salmão	350	P80
	b-3 filete de atum	350	P80
	b-4 posta de peixe	350	P80
A-05 Vegetais	b-1 brócolos	400	P100
	b-2 espinafres	400	P100
	b-3 cenouras	400	P100
	b-4 funcho	200-400	P80+P0
A-06 Bebidas quentes	b-1 leite (240 ml)	1 caneca	P100
	b-2 café (120 ml)	1 chávena	P100
	b-3 chá	1 chávena	P100
	b-4 chocolate quente	200	P70
A-07 Massas (pasta)	b-1 massas (porções pequenas, como fusillis)	450	P80
	b-2 arroz	1 chávena	P100+P50
	b-3 sopa de legumes	250	P100
	b-4 Massas (pasta)	50 (junte 500 ml de água)	P80
A-08 Bolos	b-1 biscoitos	200	P80+P0+P80
	b-2 bolo	1 chávena	P80
	b-3 compota	400	P100+P0
	b-4 queques	400	P100
A-09 Comida saudável	b-1 Comida seca	100	P80+P0
	b-2iogurtes caseiros	1 litro	P30
	b-3 massas integrais	150 (junte 500 ml de água)	P100
	b-4 legumes	500	P100
A-10 Comida de bebé	b-1 papa	150	P80+P0
	b-2 – creme ou caldo	200	P100+P0
	b-3 esterilização	1 unidade	P100
	b 4 leite de bebé	100 ml	P30

Guia para resolução de problemas

NORMAL	
Interferência do forno microondas com a recepção de sinal da televisão	Durante o funcionamento do forno microondas, pode acontecer que haja interferências com a recepção do sinal de rádio ou de televisão . Trata-se de um fenómeno análogo ao que pode acontecer com outros electrodomésticos pequenos, como misturadores, aspiradores, ventoinhas eléctricas, etc.. É normal.
Luz fraca	Durante a cozedura com microondas a baixa pressão, a luz do forno pode ficar mais fraca. É normal.
O vapor acumula-se na porta e sai ar quente das aberturas de ventilação	Durante a cozedura é natural que saia vapor do alimento. Grande parte deste vapor é expulsa pelas aberturas de ventilação. Mas a outra parte poderá acumular-se nas superfícies frias como, por exemplo, a porta do forno. É normal.
O forno é aceso acidentalmente sem alimentos no interior	O funcionamento do forno vazio durante períodos de tempo limitados não provoca qualquer dano no mesmo. Será, porém, conveniente evitar este acontecimento.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não se acende	O cabo de alimentação não está metido na tomada de corrente	Desligue a ficha da tomada e volte a ligar 10 segundos depois.
	O fusível salta ou há intervenção do interruptor automático	Substitua o fusível ou reponha o interruptor automático (consertado por pessoal qualificado da nossa empresa)
	Problemas com a saída	Verifique a saída com outro electrodoméstico
O forno não aquece	A porta não está bem fechada	Fechre bem a porta
O prato de vidro faz barulho durante o funcionamento do forno	Rolos sujos ou resíduos de alimentos no fundo do forno	Consulte o parágrafo "Manutenção do microondas", para limpar as partes sujas.

SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA AOS CLIENTES Se não conseguir identificar a causa do problema de funcionamento: desligue o aparelho (não tente reparar) e contacte o Serviço de Assistência Técnica. NÚMERO DE SÉRIE DO APARELHO. Onde posso encontrá-lo? É importante que indique ao Serviço de Assistência Técnica o código do seu produto e o número de série (é um código de 16 algarismos que inicia com o número 3); este encontra-se no certificado de garantia ou na chapa de identificação afixada no aparelho. Assim evita-se de fazer perder tempo aos técnicos, principalmente (e muito significativo) economizando nos custos de chamada de assistência.



Este aparelho este em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE relativa Eliminação de Equipamento Eléctrico e Electrónico (WEEE). Assegurando que este aparelho seja eliminado de modo correcto, evitará consequências potencialmente negativas para o meio ambiente e a saúde humana, as quais poderão ser provocadas por uma eliminação imprópria deste aparelho. O símbolo no aparelho indica que este não deve ser deitado juntamente com o lixo doméstico. Este aparelho deve ser entregue a um centro de recolha diferenciada para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação efectuada de acordo com as normas de lei locais em vigor em matéria de protecção do ambiente. Para mais informações acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contacte as entidades locais, o serviços de recolha de lixos ou o comerciante onde adquiriu o aparelho.

Guia de culinária

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra efectivamente nos alimentos, atraída e absorvida pelo seu índice de água, gordura e açúcar.

As micro-ondas obrigam a que as moléculas no alimento se movam de forma rápida. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha o alimento.

CULINÁRIA

Utensílios de cozinha para culinária de micro-ondas:

Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia de micro-ondas passe através deles com o máximo de eficácia. As micro-ondas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como

papel e madeira, mas são reflectidas por metal, tal como aço inoxidável, alumínio e cobre. Por isso, os alimentos nunca devem ser cozinhados em recipientes de metal.

Alimentos adequados para culinária de micro-ondas:

Há muitos tipos de alimentos adequados para a culinária de micro-ondas, incluindo vegetais, fruta, massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne, tanto frescos, como congelados. Molhos, cremes de leite, açúcar e ovos, sopas, pudins, geleias e chutney também podem ser cozinhados num forno de micro-ondas. De uma forma geral, a culinária de micro-ondas é ideal para qualquer alimento que normalmente seria preparado num fogão.

Cobertura durante a cozedura

Cobrir os alimentos durante a cozedura é muito importante, uma vez que a água evaporada sobe em forma de vapor e contribui, dessa forma, para o processo de cozedura. Os alimentos podem ser cobertos de diferentes formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, uma cobertura de plástico ou película aderente adequada para micro-ondas.

Tempos de paragem

Após o fim da cozedura dos alimentos, o tempo de paragem é importante para permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de culinária

Guia de culinária para vegetais congelados

Utilize uma taça de vidro pyrex adequada com tampa. Coza coberto por um tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozer até obter o resultado pretendido.

Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez após a cozedura. Adicione sal, ervas ou manteiga após a cozedura. Cubra durante o tempo de paragem..

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Espinafre	150g	P80	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher água fria.
Brócolos	300g	P80	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 água.
Ervilhas	300g	P80	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 água.
Feijão verde	300g	P80	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 clh.sopa) de água fria.
Mistura de vegetais (cenouras/ervilhas/ milho)	300g	P80	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 clh.sopa) de água fria.
Mistura de vegetais (chineses)	300g	P80	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 clh.sopa) de água fria.

Guia de culinária

Guia de culinária para vegetais frescos

Utilize uma taça de vidro pyrex adequada com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 clh.sopa) para cada 250 g, a não ser que seja recomendada uma diferente quantidade de água - consulte a tabela. Coza coberto por um tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozer até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vez depois da cozedura. Adicione sal, ervas ou manteiga após a cozedura. Cubra durante um tempo de paragem de 3 minutos.

Sugestão: Corte os vegetais frescos em pedaços de tamanho igual. Quanto mais pequenos forem, mais depressa ficarão cozidos.

Todos os vegetais frescos devem ser cozidos na potência máxima de micro-ondas (P100).

Alimento	Porção	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Brócolos	250g 500g	3½- 4 6-7	3	Prepare ramos de igual tamanho. Disponha os talos para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5 - 5½	3	Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 clh.sopa) de água
Cenouras	250g	3½ - 4	3	Corte cenouras em rodelas de tamanho igual tamanho igual.
Couve-flor	250g 500g	4-4½ 6½ - 7½	3	Prepare ramos de igual tamanho. Corte ramos grandes em metades. Disponha os talos para o centro.
Curgetes	250g	3-3½	3	Corte curgetes em rodelas. Adicione 30 ml (2 clh.sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficar tenro.
Beringelas	250g	3-3½	3	Corte beringela em fatias finas e salpique com uma colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250g	3-3½	3	Corte alho francês em rodelas.
Cogumelos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare cogumelos inteiros ou fatiados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escoe antes de servir.
Cebolas	250g	4-4½	3	Corte cebolas em rodelas ou metades. Adicione apenas 15 ml (1 clh.sopa) de água.
Pimento	250g	3½ - 4	3	Corte pimento em pedaços pequenos.
Batatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese as batatas peladas e corte-as em metades ou quartos de tamanho semelhante.
Couve-nabo	250g	4½ - 5	3	Corte a couve-nabo em cubos pequenos.

Guia de culinária

Guia de culinária para arroz e massa

Arroz: Utilize uma grande taça de vidro pyrex com tampa - o arroz duplica de volume durante

a cozedura. Coza coberto.

Depois do tempo de cozedura terminar, mexa antes do tempo de paragem e adicione sal ou ervas e manteiga.

Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura ter terminado.

Massa: Utilize uma grande taça de vidro pyrex. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e

mexa bem. Coza descoberto.

Mexa ocasionalmente durante e depois da cozedura. Cubra durante o tempo de paragem e escoe bem de seguida.

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250g 375g	P100	15-16 17½ - 18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água
Arroz integral (pré-cozido)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água
Mistura de arroz (arroz + arroz selvagem)	250g	P100	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Mistura de cereais (arroz + grão)	250g	P100	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250g	P100	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

REAQUECIMENTO

O seu forno de micro-ondas irá reaquecer alimentos numa fracção do tempo de que necessitam normalmente os fornos convencionais.

Utilize como indicação os níveis de potência e tempos de reaquecimento no quadro que se segue. Os tempos no quadro consideram líquidos com uma temperatura ambiente de aproximadamente +18 a +20°C ou comida fria com uma temperatura de +5 a +7°C.

Disponer e cobrir

Evite reaquecer grandes peças, como carne assada - a tendência é de cozer demais e de secar antes do centro estar muito quente. Reaquecer peças pequenas será mais bem sucedido.

Níveis de potência e mexer

Alguns alimentos podem ser reaquecidos utilizando a potência máxima, enquanto outros devem ser reaquecidos utilizando uma potência mais baixa.

Verifique as tabelas para orientação. Em geral, é melhor reaquecer os alimentos ao utilizar um nível de potência mais baixo, no caso de os alimentos serem delicados, em grandes quantidades, ou se for provável de aquecerem muito rapidamente (por exemplo, pastéis de carne).

Mexa bem ou vire o alimento durante o processo de reaquecimento para obter os melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Guia de culinária

Tome cuidados especiais ao aquecer líquidos e alimentos para bebê. Para prevenir fervura forte de líquidos e possível escaldadura, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno de micro-ondas durante o tempo de paragem. Recomendamos a colocação de uma colher de plástico ou de uma vara de vidro dentro dos líquidos. Evite sobreaquecer (e, assim, ferver) o alimento. É preferível definir o tempo de cozedura abaixo do estimado e adicionar tempo extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de paragem

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tirar notas do tempo dispendido - para futura referência.

Certifique-se sempre que o alimento reaquecido está quente por toda a parte. Permita que o alimento permaneça por um curto período de tempo após o reaquecimento - para deixar que a temperatura se distribua de forma igual. O tempo de paragem recomendado após o reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a não ser que exista outro tempo recomendado no quadro..

Tome cuidados especiais ao aquecer líquidos e alimentos para bebê. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Permita sempre um tempo de paragem de, pelo menos, 20 segundos depois de ter desligado o forno, para que a temperatura se distribua de forma igual. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois do aquecimento. Para prevenir a fervura forte e possível escaldadura, deve colocar uma colher ou vara de vidro na bebida e mexer antes, durante e depois de a aquecer.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉ

ALIMENTOS PARA BEBÉ:

Verta para dentro de um prato fundo de cerâmica. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de reaquecer! Deixe em repouso durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura de servir recomendada: entre 30 e 40°C.

LEITE PARA BEBÉS:

Verta o leite para um biberão de vidro esterilizado. Reaqueça descoberto. Nunca aqueça um biberão com a tetina colocada, uma vez que o biberão pode explodir se estiver sobreaquecido. Agite bem antes do tempo de paragem e novamente antes de servir! Verifique sempre cuidadosamente a temperatura do leite ou alimento para bebês antes de o dar ao bebê. Temperatura de servir recomendada: aprox. 37°C.

OBSERVAÇÃO:

Em particular, os alimentos para bebês devem ser verificados cuidadosamente antes de servir para evitar queimaduras.

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de reaquecimento no quadro que se segue.

Guia de culinária

Reaquecer Líquidos e Alimentos

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de reaquecimento neste quadro.

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água a temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Verta numa chávena de cerâmica e reaqueça destapada. Coloque 1 chávena no centro, 2 opostas e 3 ou 4 num círculo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de paragem, tenha cuidado ao retirá-las do forno.
Sopa (fria)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Verta num prato de cerâmica fundo ou numa taça de cerâmica funda. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de reaquecer. Mexa novamente antes de servir.
Estufado (frio)	350g	P80	4½-5½	2-3	Coloque o estufado num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes
Massa com molho (fria)	350g	P80	3½-4½	3	Coloque a massa (por exemplo, esparguete ou macarrão) num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	P80	4-5	3	Coloque a massa recheada (por exemplo, ravióli, tortellini) num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes
Refeição de prato (fria)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas.

Guia de culinária

Reaquecer Alimentos e Leite para Bebê

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de reaquecimento neste quadro.

Alimento	Porção	Potência	Tempo	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Alimento para bebê (vegetais + carne)	190g	P80	30 seg.	2-3	Verta para dentro de um prato fundo de cerâmica. Coza coberto. Mexa depois no fim do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas para bebê (cereais + leite + fruta)	190g	P80	20 seg.	2-3	Verta para dentro de um prato fundo de cerâmica. Coza coberto. Mexa depois no fim do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebê	100ml 200ml	P30	30 a 40 seg. 1 min. a 1 min.10 seg.	2-3	Mexa ou agite e verta num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Coza descoberto. Agite bem e deixe repousar durante pelo menos 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Guia de culinária

GRELHADOR

O elemento de aquecimento do grelhador está localizado por debaixo do tecto da cavidade. O grelhador funciona com a porta fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório grelha os alimentos mais uniformemente. Pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos grelhará os alimentos mais rapidamente.

Utensílios de cozinha para grelhar:

Deve ser ignífugo e pode incluir metal. Não utilize qualquer tipo de utensílios de cozinha de plástico, uma vez que podem derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e fatias de presunto, finas porções de peixe, sanduíches e todos os tipos de tostas com guarnições.

OSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Lembre-se que os alimentos têm de ser colocados no tabuleiro alto, excepto se indicado em contrário.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozinhar combina o calor irradiante do grelhador com a velocidade de cozinhar com micro-ondas. Funciona com a porta fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos grelham uniformemente.

Utensílios de cozinha para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios de cozinha que as micro-ondas possam penetrar. Os utensílios de cozinha devem ser ignífugos. Não utilize utensílios de cozinha de metal no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílios de cozinha de plástico, uma vez que podem derreter.

Alimentos adequados para culinária de micro-ondas + grelhador:

Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que necessitem de ser reaquecidos e grelhados (por exemplo, massa cozinhada), bem como alimentos que requeiram um tempo de preparação breve para grelhar a parte de cima do alimento. Igualmente, este modo pode ser utilizado para porções de comida grossas que beneficiem de uma camada exterior grelhada e estaladiça (por exemplo, tartes de frango, voltando-as a meio da preparação). Consulte a tabela de grelhados para obter mais detalhes.

Os alimentos têm de ser virados, se se pretender que grelhem de ambos os lados.

Guia de culinária

Guia de Grelhados para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhar durante 4 minutos.

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de grelhar neste quadro.

Alimentos Frescos	Porção	Potência	1. lado Tempo (min)	2. lado Tempo (min)	Instruções
Tostas Pãozinhos (já cozidos)	4 pedaços (cada 25g)	Apenas grelhador	3½ - 4½	3-4	Coloque as fatias de pão lado a lado no tabuleiro.
Pãozinhos (já cozidos)	2 a 4 pedaços (cada 25g)	Apenas grelhador	2½ - 3½	1 ½ - 2½	Coloque os pãozinhos primeiro com a parte de baixo para cima em círculo directamente sobre o prato giratório.
Tomates grelhados	200g (2 pedaços) 400g (4 pedaços)	C2	3½ - 4½ 5-6	-	Corte os tomates em metades. Coloque um pouco queijo por cima. Disponha num círculo num prato de vidro pyrex raso. Coloque no tabuleiro.
Tosta de tomate e queijo	4 pedaços (300g)	C2	4-5	-	Toste as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no tabuleiro. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Tosta Havaiana (fatias de ananás, presunto, queijo)	2 pedaços (300g) 4 pedaços (600g)	C1	3½ - 4½ 6-7	-	Toste as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no tabuleiro. Coloque 2 tostas em oposição directamente sobre o tabuleiro. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Batatas assadas	250g 500g	C1	4½ - 5½ 6½ - 7½	-	Corte as batatas em metades. Coloque-as em círculo no tabuleiro com o lado cortado para o grelhador.
Batatas/vegetais gratinados (frios)	500g	C1	9-11	-	Coloque o gratinado num pequeno prato de vidro pyrex de grelhar. Coloque o prato no tabuleiro. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Pedaços de frango	450g (2pcs) 650g (2-3pcs)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Pincele os pedaços de frango com óleo e especiarias. Coloque-os em círculo com os ossos para o meio. Coloque um pedaço de frango não no centro do tabuleiro. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Frango assado	900g 1.100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Pincele o frango com óleo e especiarias. Coloque o frango primeiro com o peito para baixo, depois com o peito para cima directamente sobre o prato giratório. Deixe repousar durante 5 minutos depois de grelhar.

Guia de culinária

Guia de Grelhados para alimentos frescos

Alimentos Frescos	Porção	Potência	1. lado Tempo (min)	2. lado Tempo (min)	Instruções
Costeletas de borrego (médias)	400g (4 pedaços)	Apenas grelhador	10-12	8-9	Pincele as costeletas de borrego com óleo e especiarias. Disponha-as em círculo no tabuleiro. Depois de grelhar deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Febras de porco	250 g (2 pedaços) 500 g (4 pedaços)	MO + Grelhador	C2 6-7 8-10	(Apenas grelhador) 5-6 7-8	Pincele as febras de porco com óleo e especiarias. Disponha-as em círculo no tabuleiro. Depois de grelhada, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Peixe assado	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Escove a pele de todo o peixe com óleo e ervas e especiarias. Coloque os peixes lado a lado (cabeças com caudas) no tabuleiro.
Maças assadas	2 maçãs (aprox. 400g) 4 maçãs (aprox. 800g)	C2	6-7 10-12	-	Extraia o caroço das maçãs e preencha com uvas passa e geleia. Coloque algumas amêndoas fatiadas por cima. Coloque as maçãs sobre um prato de vidro pyrex raso. Coloque o prato directamente no prato giratório.

Guia de culinária

Guia de Grelhados para alimentos congelados

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de grelhar neste quadro.

Alimentos Frescos	Porção	Potência	1. lado Tempo (min)	2. lado Tempo (min)	Instruções
Pãezinhos (cada aprox. 50 g)	2 pedaços 4 pedaços	MO + Grelhador	C2 1½ - 2 2½ - 3	Apenas grelhador 2-3 2-3	Coloque os pãezinhos em círculo com o lado de baixo para cima directamente sobre o prato giratório. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até ficarem estaladiços no ponto em que preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
Baguetes/ Pão de alho	200-250 g (1 pedaço)	MO + Grelhador	C1 3½ - 4	Apenas grelhador 2-3	Coloque a baguete congelada diagonalmente sobre papel vegetal no tabuleiro. Depois de grelhada, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinados (vegetais ou batatas)	400g	C1	13-15	-	Coloque o gratinado congelado num pequeno prato de vidro pyrex. Coloque o prato no tabuleiro. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Massa (canelones, macarrão, lasanha)	400g	C1	14-16	-	Coloque a massa congelada num pequeno prato de vidro pyrex rectangular. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinado de peixe	400g	C1	16-18	-	Coloque o gratinado de peixe num pequeno prato de vidro pyrex rectangular. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.



Horno de microondas


MANUAL DE INSTRUCCIONES

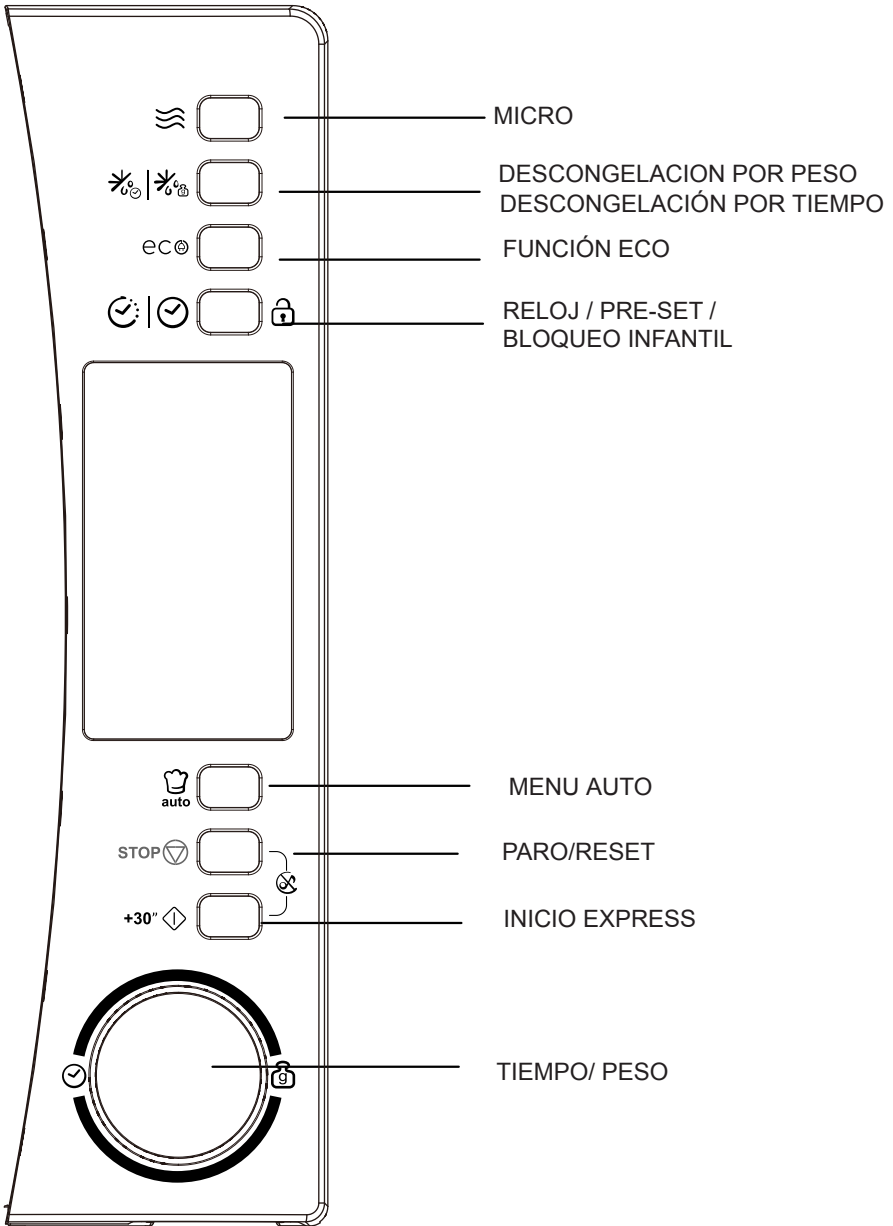
MODELOS: CMXW22DS
CMXW22DW

Lea con atención estas instrucciones antes de utilizar el horno de microondas y consérvelas.

Si respetará las instrucciones de este manual, su horno le garantizará un excelente funcionamiento durante muchos años.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Al mostrar el logo CE() marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.



PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS

(a) No intentar hacer funcionar el microondas con la puerta abierta ya que la exposición a la radiación puede ser perjudicial. Es importante no romper ni forzar los cierres de seguridad.

(b) No colocar objeto alguno entre la parte frontal del microondas y la puerta ni deje que se acumulen restos o producto limpiador en las superficies de cierre.

(c) ATENCIÓN: Si la puerta o el cierre de la puerta estuviesen dañados, el microondas no podría funcionar hasta que una persona cualificada se encargase de su reparación.

ADENDA

Si el electrodoméstico no se conserva en buenas condiciones de limpieza, la superficie podría estropearse afectando a la vida útil del mismo y pudiendo dar lugar a situaciones peligrosas.

Características técnicas

Modelos	CMXW22DW / CMXW22DS
Potencia nominal	230V~50Hz
Potencia nominal en entrada (Microondas)	1250W
Potencia nominal en salida (Microondas)	800 W
Capacidad del horno	22 L
Diámetro del plato giratorio	Ø245mm
Dimensiones externas (LxPxH)	461 x 365x 290 mm
Peso neto	11,8 kg

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ATENCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, cortocircuito, daños personales o exposición a radiación excesiva a la hora de utilizar el microondas, síganse las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Atención: Los líquidos y demás alimentos no han de calentarse en recipientes herméticos ya que pueden explotar.
2. Atención: es peligroso que una persona no cualificada retire la carcasa que protege contra la radiación de las microondas.
3. Atención: Los niños sólo podrán manejar el microondas sin supervisión cuando se les hayan dado las instrucciones oportunas para que puedan hacerlo con seguridad y comprendan los peligros de un uso indebido.
4. Atención: si está funcionando en modo combinación, los niños sólo podrán utilizar el microondas con supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera (sólo para las series grill).
5. Utilice sólo utensilios adecuados para microondas.
6. El horno ha de limpiarse con regularidad y han de retirarse todos los restos de comida.
7. Léanse y síganse, en concreto, las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS”.
8. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno ya que podrían quemarse.
9. Si ve humo desenchufe o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada para evitar la salida de llamas.
10. No cocine los alimentos en exceso.
11. No utilice el horno como alacena. No guarde en él alimentos como pan, galletas, etc.
12. Retire las gomas y asidores de metal de los contenedores/bolsas de plástico o papel antes de colocarlos dentro del microondas.

13. Instale o coloque el horno de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
14. Los huevos enteros y los cocidos no deben calentarse en el microondas ya que podrían explotar, incluso una vez finalizado el calentamiento.
15. Utilice el horno sólo para los usos para los que está diseñado tal y como se indican en el manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores corrosivos. El horno está creado principalmente para calentar. No está diseñado para darle un uso industrial o de laboratorio.
16. Si el cable está dañado ha de ser el fabricante quien lo sustituya, su agente o una persona cualificada similar para evitar peligros.
17. No coloque el horno en el exterior ni lo utilice fuera de casa.
18. No utilice el horno cerca del agua, en una zona húmeda o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies puede ser elevada cuando está en funcionamiento. La superficie puede calentarse durante la utilización del horno. No ponga el cable encima del microondas y no obstruya los ventiladores del mismo.
20. No deje el cable colgado del microondas o del lugar donde esté colocado el horno.
21. Si no se limpia el horno podría deteriorarse la superficie, pudiendo afectar negativamente a la vida útil del electrodoméstico y dar lugar a situaciones de peligro.
22. El contenido de los potitos o los biberones ha de removerse o agitarse y ha de comprobarse la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.
23. Calentar bebidas en el microondas puede que prolongue la ebullición por lo que ha de tenerse cuidado al coger el recipiente.

24. El horno no está destinado a personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, que no tengan experiencia o que lo desconozcan, salvo que estén supervisados o que la persona responsable de su seguridad les haya instruido sobre su utilización.
25. Ha de supervisarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el microondas.
26. Los electrodomésticos no están diseñados para funcionar en el exterior o mediante un sistema independiente de control remoto.
27. ATENCIÓN: Asegúrese de que el horno está desenchufado antes de colocar la bombilla para evitar un posible cortocircuito.
28. Los accesorios puede calentarse durante la utilización del horno. Los niños pequeños han de mantenerse alejados. No utilizar limpiadores de vapor, res abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
29. No han de utilizarse limpiadores abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
30. Durante su uso el horno se calienta. Cuidado con no tocar los elementos de calor que hay dentro del horno.
31. Utilice los termómetros recomendada para este horno (en el caso de hornos con dispositivo para termómetros).
32. La superficie posterior del horno ha de colocarse frente a la pared.
33. Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos sólo si existe supervisión o instrucciones relativas al uso del mismo de forma segura y comprendiendo los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con este dispositivo. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

34. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

35. En caso de emisiones de humo, apague o desenchufe el dispositivo. Mantenga la cubierta cerrada para sofocar llamas en caso de que existiesen.

36. Este dispositivo fue diseñado para ser utilizado en el hogar y en lugares similares como:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
- granjas;
- entornos residenciales como aquellos que ofrecen alojamiento y desayuno.

37. **ADVERTENCIA:** Este dispositivo y sus accesorios se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado y evitar tocar estos elementos. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al dispositivo a menos que exista una supervisión continua.

38. El horno microondas debe ser operado con la puerta decorativa abierta (solo para aquellos hornos que la tengan).

39. No debe utilizar limpiadores a vapor.

40. No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, pues podría rayar la superficie y romper el vidrio.

**LEA ATENTAMENTE ESTE DOCUMENTO Y CONSÉRVELO
PARA CONSULTAS FUTURAS**

Reducir el Riesgo de Daños Personales

Instalación de la Toma de Tierra

PELIGRO

Peligro de cortocircuito
Tocar algunos de los componentes internos del horno puede provocar graves daños personales e incluso la muerte.
No desmonte el horno.

ATENCIÓN

Peligro de cortocircuito. El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar un cortocircuito. No enchufar hasta que el horno esté perfectamente colocado y con la toma de tierra.

LIMPIEZA

Desenchufar el microondas.

1. Limpiar el interior del horno después de su utilización con un paño humedecido.
2. Limpiar los accesorios normalmente con agua y jabón.
3. El marco de la puerta y el sello, así como los alrededores, han de limpiarse con un paño humedecido cuando estén sucios.

Este horno tiene que tener toma de tierra. En caso de cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que proporciona una vía de escape para la corriente eléctrica. El horno dispone de un cable para la toma de tierra del enchufe correspondiente.

El enchufe ha de conectarse a una clavija con una toma de tierra adecuada.

Consulte a un electricista o a una persona del servicio técnico si no entiende totalmente las instrucciones de toma de tierra o si tiene dudas de cómo conectar la toma de tierra adecuadamente.

Si fuese necesario utilizar un prolongador, utilice un prolongador de 3 cables.

1. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche.
2. Si se utiliza un cable o prolongador:
 - 1) La configuración eléctrica del cable o el prolongador ha de ser al menos igual a la configuración eléctrica del microondas.
 - 2) El prolongador tiene que ser de tres filamentos con toma de tierra.
 - 3) El cable largo ha de colocarse de forma que no quede encima del horno o la mesa donde puedan tirar de él los niños o donde se pueda enganchar por accidente.

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN

Peligro de daños personales

Es peligro que una persona que no esté debidamente cualificada realice tareas de reparación que implique retirar la carcasa del horno siendo esto lo evita la radiación de las microondas.

Tome como referencia el párrafo: “Materiales que pueden ser utilizados en el horno de microondas o que deben ser evitados en el horno de microondas”.

Existen utensilios que no son metálicos pero que tampoco son idóneos para ser usados en el horno de microondas. En caso de duda, pruebe el utensilio siguiendo este procedimiento.

Prueba de los utensilios:

1. Llene un recipiente idóneo para el microondas con una taza de agua fría (250 ml.) y con el utensilio que se quiere probar.
2. Póngalo en cocción a temperatura máxima durante 1 minuto.
3. Toque con cautela el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocciones en el microondas.
4. **No supere el tiempo de cocción de 1 minuto.**

Materiales que pueden utilizarse en el horno de microondas

Papel de aluminio	Sólo como protección. Pueden usarse trozos pequeños para cubrir partes de carne o de pollo y así evitar que cuezan demasiado. Es posible que se forme un arco si el papel está demasiado cerca de las paredes del horno. El papel debería estar a una distancia mínima de 1 pulgada (2,5 cm.) de las paredes del horno.
Recipientes de terracota	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de un recipiente de terracota debe estar colocado por lo menos a 3/16 de pulgada (5 mm.) sobre el plato giratorio. Un uso errado podría causar la ruptura del plato giratorio.
Platos de mesa	Utilice solamente aquellos aptos para hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Frascos de vidrio	Quite siempre la tapa. Úselos solamente para calentar alimentos. Muchos frascos de vidrio no resisten al calor y podrían romperse.
Productos de vidrio	Utilice sólo productos de vidrio resistentes al calor e idóneos para el horno. Controle que no tengan bordes de metal. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Bolsas para cocción en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con cierres metálicos. Haga algunos cortes para permitir la salida del vapor.
Tazas y platos de papel	Utilice solamente para cocer/calentar durante breves lapsos de tiempo. No se aleje durante la cocción.

Servilletas de papel	Utilícelas para cubrir los alimentos durante el calentamiento, para que absorban la grasa. Use, bajo control, sólo para cocciones breves.
Papel pergamino	Utilice como cobertura para prevenir salpicaduras o como cobertura para el vapor.
Plástico	Sólo si es apto para ser usado en hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar marcado con "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando los alimentos en su interior se calientan. Las bolsas para cocción de papel y de plástico cerradas herméticamente deben ser perforadas o cortadas como indica el embalaje.
Film de plástico	Utilice sólo aquél apto para hornos de microondas. Use para cubrir los alimentos para que no pierdan la humedad durante la cocción. Controle que le film de plástico no esté en contacto con los alimentos.
Termómetros	Utilice sólo aquellos aptos para los hornos de microondas (termómetros para carne y para dulces).
Papel manteca	Utilice para cubrir los alimentos y así prevenir salpicaduras y mantener la humedad.

Materiales que deben evitarse en los hornos de microondas

Bandejas de aluminio	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Recipientes para alimentos de cartón con asas de metal	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Utensilios de metal	El metal protege los alimentos de la energía de microondas. El metal puede causar la formación de arco.
Cierres de metal	Pueden causar la formación de arco y pueden causar un incendio en el interior del horno.
Bolsas de papel	Podrían causar un incendio en el interior del horno.
Recipientes de poliestireno o de poliuretano	Los recipientes podrían derretirse o contaminar el líquido que contienen si se los lleva a temperaturas elevadas.
Madera	La madera se seca cuando se la usa en un horno de microondas y podría rajarse o romperse.

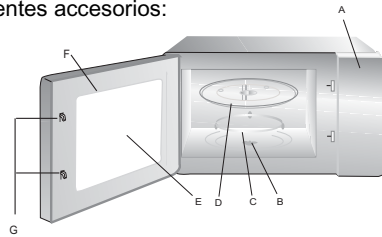
INSTALACIÓN DEL HORNO

Nombres de los componentes y de los accesorios del horno

Extraiga el horno y todos los materiales del embalaje y del interior del horno.

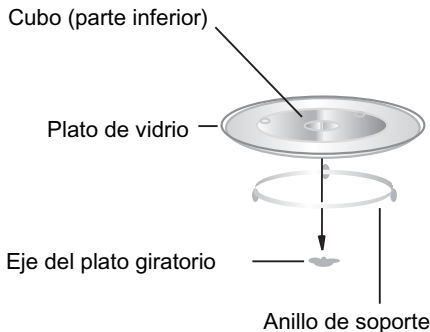
El horno es suministrado con los siguientes accesorios:

- 1 Plato giratorio de vidrio
- 1 Conjunto de anillo rotante
- 1 Manual de instrucciones



- A) Tablero de control
- B) Eje del plato giratorio
- C) Anillo de soporte
- D) Plato de vidrio
- E) Ventana de observación
- F) Puerta
- G) Sistema de bloqueo de seguridad

Instalación del plato giratorio



- a. No coloque nunca el plato de vidrio al revés. El plato de vidrio debería estar siempre libre.
- b. Sea el plato de vidrio, sea el anillo de soporte, deben ser usados siempre durante la cocción.
- c. Los alimentos y los recipientes deben estar siempre sobre el plato de vidrio para ser cocidos.
- d. Si el plato de vidrio o el conjunto anillo plato giratorio se rajaran o se rompieran, póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

Instalación sobre la superficie de apoyo

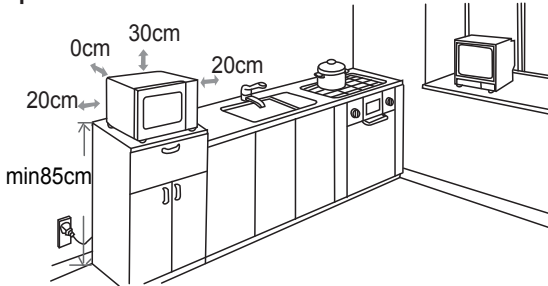
Quite todo el material del embalaje y los accesorios. Examine el horno para controlar que no haya sufrido daños como magulladuras o daños a la puerta. No instale el horno si está dañado.

Parte interior: Quite todas las películas protectoras que se encuentran sobre las superficies de la parte interior del horno de microondas.

No quite el revestimiento sutil de color marrón claro pegado en el interior del horno ya que sirve para proteger el magnetrón.

Instalación

1. Elija una superficie plana que le proporcione el espacio suficiente para la circulación de aire en entrada y en salida.



Es necesario mantener un espacio mínimo de 7,9 pulgadas (20 cm.) entre el horno y cualquier pared adyacente.

(1) Deje un espacio mínimo de 12 pulgadas (30 cm.) sobre el horno.

(2) No quite los pies de la parte inferior del horno.

(3) El bloqueo de las aberturas en entrada y/o en salida podría dañar el horno.

(4) Coloque el horno lo más lejos posible de radios o televisores. El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en la recepción de estos aparatos.

2. Conecte el horno a una toma doméstica estándar.

Controle que el voltaje y la frecuencia sean iguales al voltaje y a la frecuencia indicados en la plaquita de los valores nominales.

¡ATENCIÓN! No instale el horno sobre una cocina u otros electrodomésticos que desarrollen calor. Si se lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía no tendría validez.

La superficie de apoyo podría calentarse durante el funcionamiento.





INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO


Este horno de microondas utiliza controles electrónicos modernos para regular los parámetros de cocción y de esta manera satisfacer sus necesidades.

1. Programación de la hora



Cuando se conecta el horno de microondas a la toma de corriente, el horno visualizará "0:00" y una señal acústica emitirá un sonido.

1) Presione " | " , las cifras de la hora titilarán.




2) Gire "" para programar las horas; la cifra inherente a las horas debe estar comprendida entre 0 y 23.





3) Presione " | " , las cifras de los minutos titilarán.




4) Gire "" para programar los minutos; la cifra inherente a los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59.



5) Presione " | " para completar la programación de la hora. ":" titilará.





Nota: 1) Si no se programa el reloj, éste no funcionará cuando estará conectado eléctricamente.

2) Durante la programación del reloj, si presiona " STOP  " o si no efectúa ninguna operación durante un minuto, el horno saldrá de la función de programación.



2. Cocción de microondas

Presione "" una vez, gire "" para seleccionar la función deseada.



Presione " + 30"  ". Gire "" para programar el tiempo de cocción.

Presione " + 30"  " para comenzar la cocción.


Ejemplo: si desea utilizar una potencia del 80% para cocer durante 20 minutos, deberá hacer funcionar el horno respetando los siguientes pasos:

1) Presione "" una vez, el LED visualizará "P100" y el indicador "" estará encendido.





2) Gire "" para elegir una potencia del 80%, el LED visualizará "P80". Presione " + 30"  ".



3) Gire "" para programar el tiempo de cocción hasta que el display visualice "20:00" (el tiempo máximo de cocción es de 95 minutos).



4) Presione " + 30"  " para comenzar la cocción, ":" se encenderá y el indicador "" titilará (una señal acústica emitirá cinco sonidos al finalizar la cocción).






NOTA: los niveles para la regulación de los tiempos de programación son los siguientes:

0---1 min. :	5 segundos	10---30 min. :	1 minuto
1---5 min. :	10 segundos	30---95 min. :	5 minutos
5---10 min. :	30 segundos		











Tabla de las potencias del horno de microondas

Potencia del microondas	100%	80%	50%	30%	10%
-------------------------	------	-----	-----	-----	-----









3. Puesta en marcha rápida y aumento del tiempo de cocción

- 1) Cuando el horno se encuentra en posición de espera, presione la tecla "+ 30"  para comenzar la cocción a la potencia máxima del microondas durante 30 segundos. El tiempo de cocción aumentará de 30 segundos cada vez que presione la tecla "+ 30" ; el tiempo máximo que se puede programar es de 95 minutos. Observación: Puede aumentar el tiempo presionando el botón "+ 30"  excepto cuando esté en modalidad de descongelamiento por peso y la de programa de menú automático.
- 2) En la modalidad de espera, gire  para seleccionar el tiempo de cocción directamente, luego presione el botón "+ 30"  para cocinar con la potencia al 100%. Este programa puede configurarse como el primero de una de las etapas múltiples.






4. Descongelamiento según el tiempo

- 1) Presione la tecla "  |  " una vez; el LED visualizará "dEF1". 
- 2) Gire  para seleccionar el tiempo de cocción. Contemporáneamente, "  " y "  " estarán encendidos. El tiempo que se puede programar va de 00:05 a 95:00. El nivel de potencia programado es P30 y no puede ser programado. 
- 3) Presione la tecla "+ 30"  para comenzar el descongelamiento. Los indicadores "  " y "  " titilarán.

5. Descongelamiento según el peso







- 1) Presione "  |  " dos veces; el LED visualizará "dEF2". 
- 2) Gire  para seleccionar el peso del alimento que debe descongelar. Contemporáneamente "g" estará encendido. El peso deberá estar comprendido entre 100 gr. e 2000 gr. 
- 3) Presione la tecla "+ 30"  para comenzar el descongelamiento. Los indicadores "  " y "  " titilarán y el indicador "g" se apagará.

6. MENÚ AUTOMÁTICO

- 1) En estado de reposo, pulsar "  auto " o girar el mando selector "  " hacia la derecha para seleccionar el menú que se necesite. Aparecerá, en orden, la siguiente secuencia: "A-01", "A-02"... "A-10".
- 2) Pulsar "+ 30"  para confirmar el menú seleccionado.
- 3) Girar el mando "  " para seleccionar el menú desde b-1 a b-4.
- 4) Pulsar "+ 30"  para empezar la cocción.

Al finalizar la cocción, el avisador acústico sonará 5 veces. Si se ha configurado el reloj previamente, se mostrará la hora vigente. En caso contrario, marcará 0:00

EJEMPLO: Para cocinar PASTA:

- 1) Pulsar "  " siete veces, aparecerá en la pantalla "A-07", siendo este el menú pasta que se ha seleccionado. Se iluminarán los indicadores "  " y "  ".
.
- 2) Pulsar "+ 30"  " para confirmar el menú seleccionado.
- 3) Dejar de girar el mando selector "  " cuando aparezca en la pantalla "b-4".
- 4) Pulsar "+ 30"  " para empezar la cocción.




Al finalizar la cocción, el avisador acústico sonará 5 veces. A continuación, el microondas entra en modo reposo.



7. Cocciones en secuencia




Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción en secuencia. Si uno de los dos programas es el descongelamiento, éste debe ser establecido como primer programa. Se escuchará una señal acústica al finalizar cada programa y luego comenzará el programa sucesivo.




Nota: El menú Auto no puede ser programado como uno de los menús en secuencia.



Ejemplo: si desea descongelar 500 gr. de alimentos y cocerlos con una potencia de microondas del 80% durante 5 minutos, los pasos que debe seguir son los siguientes:


- 1) Presione "  |  " dos veces; el LED visualizará "dEF2". 

- 2) Gire "  " para programar el peso del alimento. Deje de girar cuando aparecerá "500"; 

- 3) Presione "  " una vez, el LED visualizará "P100" y el indicador "  " estará encendido. 

- 4) Gire "  " para elegir una potencia del 80%, el LED visualizará "P80". Presione "+ 30"  ". 

- 5) Gire "  " para programar el tiempo de cocción de 5 minutos. 



- 6) Presione la tecla "+ 30"  " para comenzar la cocción.



Nota: al finalizar la primera parte del programa, la señal acústica emitirá un sonido y luego comenzará la segunda parte del programa. Al finalizar todos los programas, la señal acústica emitirá cinco sonidos y la unidad volverá a la posición de espera.




8. Cocciones con puesta en marcha diferida



- 1) Primero programe el reloj (consulte las instrucciones inherentes a la programación del reloj).


- 2) Establezca el programa de cocción. Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción. El descongelamiento no puede ser programado con esta función.

- 3) Presione "  |  ". Aparecerá el reloj. La cifra inherente a la hora titilará.

- 4) Gire "  " para programar la hora; la cifra establecida para las horas debe estar comprendida entre 0 y 23. 

- 5) Presione "  |  ", las cifras de los minutos titilarán. 


- 6) Gire "  " para programar los minutos; la cifra establecida para los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59. 

- 7) Presione " + 30 "  " para finalizar la programación. " : " estará encendido, la señal acústica emitirá dos sonidos a la hora programada y la cocción comenzará automáticamente.

Nota: 1) El reloj debe ser programado antes de comenzar la operación. De lo contrario, la función de puesta en marcha diferida no funcionará.

2) Si el programa de puesta en marcha diferida ha sido programado sin establecer el programa de cocción, toda la programación servirá como despertador. Es decir, que a la hora establecida la señal acústica emitirá sólo cinco sonidos.






10. Función ECO

En estado de reposo, pulsar "  ". En caso de no actividad durante 1 minuto, se apagará la pantalla. Se puede activar la pantalla pulsando cualquier botón.



NOTAS:



- 1) Si la puerta del microondas permanece abierta, no funciona la función ECO.
- 2) Pulsar cualquier botón o abrir la puerta para encender la pantalla cuando el microondas esté en modo ECO.
- 3) En caso de que el microondas entre en modo ECO y previamente se haya configurado el bloqueo infantil, desbloquear el microondas para poderlo utilizar.

11. Función de control e la programación





- (1) Durante la cocción, presione "  "; la potencia de microondas actual aparecerá durante 3 segundos.
- (2) En la fase de puesta en marcha diferida, presione "  |  " para visualizar el horario elegido para la cocción diferida. El tiempo de inicio de la cocción titilará durante 3 segundos; luego el horno volverá a mostrar la hora.
- (3) Durante la cocción, presione "  |  " para controlar la hora. Aparecerá durante 3 segundos.




12. Modo silencioso

No estado de espera, prima "STOP"  e "+ 30"  " em simultâneo durante 3 segundos para entrar no modo silencioso. Neste modo, todos os botões apenas tocando.

Para ativar o som e modo silencioso saída: no modo de espera, prima "STOP"  e "+ 30"  " em simultâneo durante 3 segundos.

13. Función de bloqueo para niños

Bloqueo: en posición de reposo, presione "  |  " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma la activación de la función de bloqueo para niños; el LED mostrará "  " y "  " estará encendido.

Desbloqueo: en la posición de bloqueo, presione "  |  " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma el desbloqueo; el LED volverá al reloj y "  " se apagará.

14. Protección del ventilador

Después de una cocción con microondas o combinada de más de 5 minutos, el horno se detendrá durante los últimos 15 segundos y funcionará sólo el ventilador.

15. Función protectora del Magnetron

Si el aparato funcionará durante 30 minutos al máximo nivel de potencia, el horno se programará automáticamente al 80% de la potencia de microondas para proteger el magnetron.

16. Función de apagado automático

Si la puerta queda abierta durante 10 minutos, la luz del horno se apagará. Presione cualquier tecla después de la apertura de la puerta para reactivar la cuenta regresiva. La luz del horno se encenderá.

17. Detalle



- (1) La señal acústica emitirá un sonido cuando se gira el botón de mando al inicio del procedimiento.
- (2) En caso de apertura de la puerta durante la cocción, se deberá presionar la tecla "+ 30"  " para continuar.
- (3) Una vez establecido el programa de cocción, la tecla " + 30"  " debe ser presionada al máximo en 1 minuto; de lo contrario, aparecerá la hora y la programación será cancelada.
- (4) La señal acústica emitirá un sonido en caso de presión correcta; de lo contrario, no se escuchará ningún sonido.

Tabla de los Menús Automáticos de Cocción

Menu	Peso (g)	Display	Potencia
A-01 PAN	b-1 Calentar Pizza	200	P100
	b-2 Calentar Pan	200	P100
	b-3 Pastel Salado	400	P80+P0+P80
	b-4 Masa	500	P30
A-02 PATATAS	b-1 Vapor	400	P100
	b-2 Croquetas de Patata	250	P80+girar+P0
	b-3 Patatas Asadas	1	P80+P0
	b-4 Patatas Fritas	200	P100
A-03 CARNE	b-1 Pollo	800	P100
	b-2 Pavo	800	P100
	b-3 Cerdo	450	P100
	b-4 Carne Roja	800	P100
A-04 PESCADO	b-1 Mejillones	200	P80
	b-2 Salmón (Pescado)	350	P80
	b-3 Filete de Atún	350	P80
	b-4 Lubina	350	P80
A-05 VERDURAS	b-1 Brócoli	400	P100
	b-2 Espinacas	400	P100
	b-3 Zanahorias	400	P100
	b-4 Hinojo	200-400	P80+P0
A-06 BEBIDAS CALIENTES	b-1 Leche (1 taza / 240 ml)	1 taza	P100
	b-2 Café (1 Taza / 120 ml)	1 taza	P100
	b-3 Té	1 taza	P100
	b-4 Chocolate Caliente	200	P70
A-07 PASTA	b-1 Pasta rellena	450	P80
	b-2 Arroz	1 taza	P100+P50
	b-3 Sopa (Calentar Sopa de Verduras)	250	P100
	b-4 Pasta	50 (añadir 500 ml de agua)	P80

Tabla de los Menús Automáticos de Cocción

Menu	Peso (g)	Display	Potencia
A-08 PASTELES	b-1 Bizcocho	200	P80+P0+P80
	b-2 Pastel	1 Taza	P80
	b-3 Mermelada	400	P100+P0
	b-4 Magdalenas	400	P100
A-09 SALUDABLE	b-1 Alimentos Deshidratados	100	P80+P0
	b-2 Yogurt casero	1 liter	P30
	b-3 Pasta integral	150 (Añadir 500 ml agua)	P100
	b-4 Legumbres	5 00	P100
A-10 BEBÉ	b-1 Homogeneizar	150	P80+P0
	b-2 Caldo	200	P100+P0
	b-3 Esterilización	1 bottom	P100
	b-4 Leche Infantil	100 ml	P30

Búsqueda de los problemas

NORMAL	
Interferencia del horno de microondas con la recepción televisiva	Es posible que haya interferencias con la recepción de una radio o de un televisor durante el funcionamiento del horno de microondas. Se trata de un fenómeno semejante al que puede ocurrir con otros electrodomésticos pequeños, como mezcladoras, aspiradoras o ventiladores eléctricos. Es normal.
Luz atenuada	Durante las cocciones con microondas de baja presión, la luz del horno puede atenuarse. Se trata de una cosa normal.
Se acumula vapor sobre la puerta, sale aire caliente por los orificios de expulsión	Durante la cocción, es posible que salga vapor de los alimentos. La mayor parte de este vapor viene expulsado por los orificios de expulsión, pero parte del vapor podría acumularse sobre las superficies frías, como la puerta del horno. Se trata de una cosa normal.
Encendido accidental del horno sin alimentos en su interior	El funcionamiento del horno sin alimentos en su interior, durante lapsos de tiempo limitados, no daña el horno. Pero es mejor evitarlo.

Problema	Posible causa	Remedio
El horno no se enciende	El cable de alimentación no ha sido insertado correctamente en la toma de corriente	Quite el enchufe de la toma de corriente y vuelva a introducirlo después de 10 segundos
	El fusible salta o se pone en marcha el interruptor automático	Cambie el fusible o reponga el interruptor automático (reparado por personal calificado de nuestra empresa)
	Problemas con la salida	Controle la salida con otro electrodoméstico
El horno no calienta	La puerta no está bien cerrada	Cierre bien la puerta
El plato de vidrio hace ruido durante el funcionamiento del horno	Rodillos sucios y residuos sobre el fondo del horno	Tome como referencia el párrafo "mantenimiento del microondas" para limpiar las partes sucias.

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE. Si no puede identificar la causa del funcionamiento anormal: apague el aparato (no lo trate bruscamente) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia. NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde se encuentra? Es importante informar al Servicio de Asistencia de su código de producto y del número de serie (un código de 16 caracteres que empieza por el número 3). Se puede encontrar en el certificado de garantía o en la placa de datos situada en el aparato. Servirá para evitar viajes inútiles a los técnicos y, por lo tanto (lo que es más importante) para ahorrar los correspondientes costes adicionales.



Este dispositivo está marcado según la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Si se asegura de que este producto es desechado correctamente, ayudará a prevenir potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la seguridad humana, que podría causar la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. La presencia de este símbolo en el producto indica que este producto no se puede tratar como desecho doméstico. El producto se debe entregar en el punto de recogida adecuado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación se debe llevar a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales sobre eliminación de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con su oficina local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda en la que compró el producto.

Guía de cocina

MICROONDAS

La energía de microondas realmente penetra los alimentos, atraídas y absorbidas por su contenido acuoso, graso o de azúcar. Las microondas causan que las moléculas en los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento rápido de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina el alimento.

COCINAR

Utensilios para la cocina con microondas:

Los utensilios y vajilla deben permitir que la energía de microondas pase a través de ellos para máxima eficiencia.

Las microondas se reflejan por medio de metal, tal como acero inoxidable, aluminio y cobre, pero ellas pueden penetrar a través de cerámica, vidrio, porcelana y plástico así como papel y madera. Por lo tanto los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas:

Muchas clases de alimentos son apropiados para cocinar con microondas, incluyendo vegetales frescos y congelados, fruta, pasta, arroz, granos, judías, pescado y carne. Salsas, flan, sopas, budines al vapor, conservas, y chutney pueden cocinarse en un horno de microondas. Hablando en general, cocinar con microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepara sobre una hornalla.

Tapado durante la cocción

Es muy importantes tapar los alimentos durante la cocción ya que en la medida que el agua que va evaporando, el vapor liberado contribuye al proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse en diferentes formas: ej. Con un plato de cerámica, una tapa de plástico o con película adherente apropiada para microondas.

Tiempos de reposo

Es importante permitir un tiempo de reposo una vez que usted haya finalizado de cocinar los alimentos para permitir que la temperatura dentro del alimento se nivele.

Guía de cocina

Guía de cocina para vegetales congelados

Use un tazón de vidrio pirex con tapa. Cocine con tapa por un tiempo mínimo – vea la tabla. Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocidos. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Espinaca	150g	P80	5-6	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Brócoli	300g	P80	8-9	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Arvejas	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Judías verdes	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Vegetales mezclados (zahahorias/ arvejas/maíz)	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Vegetales mezclados (Estilo chino)	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina para vegetales frescos

Use un tazón apropiado de vidrio pirex con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cuch.sop.) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua y cocinar con tapa por el tiempo mínimo – vea la tabla.

Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva una vez durante y una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubrir durante el tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo útil: Corte los vegetales frescos en partes de tamaño parejo. Cuanto más pequeños los corte más rápido se cocinan.

Todos los vegetales frescos deberían cocinarse usando la potencia máxima del microondas (P100).

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Arregle los tallos en el centro.
Repollitos de Bruselas	250g	5-5½	3	Agregue 60-75 ml (5-6 ch.sop.) de agua.
Zanahorias	250g	3½-4	3	Corte las zanahorias en rodajas de tamaño parejo.
Coliflor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Corte los gajos grandes en mitades. Arregle los tallos en el centro.
Calabacines	250g	3-3½	3	Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30 ml (2 cuch.sop) de agua o un botón de manteca. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	2½-3	3	Corte las berenjenas en pequeñas rodajas y salpique con 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	250g	3-3½	3	Corte los puerros en rodajas gruesas.
Hongos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare hongos enteros pequeños u hongos en rodajas. No agregue nada de agua. Salpique con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250g	4-4½	3	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solamente 15 ml (1 cuch.sop.) de agua.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pimiento morrón	250g	3½-4	3	Corte el pimiento en pequeñas rebanadas.
Papas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de similar tamaño.
Nabo	250g	4½-5	3	Corte el nabo en pequeños cubos.

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Use un tazón de vidrio pirex con tapa – el arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocine con tapa. Después que se ha terminado el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo, ponga sal y agregue hierbas y manteca.

Observación: el arroz puede no haber absorbido toda el agua cuando el tiempo de cocción ha finalizado.

Pasta: Use un tazón grande de vidrio pirex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien luego.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (prelavado)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz integral (prelavado)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz integral)	250g	P100	16-17	5	Agregue 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (arroz + grano)	250g	P100	17-18	5	Agregue 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Agregue 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocina (continuación)

CALENTADO

Su horno de microondas calentará alimentos en una fracción del tiempo que normalmente toma el horno de hornalla.

Use los niveles de potencia y tiempos de calentado en el siguiente gráfico como una guía.

Los tiempos en el gráfico consideran los líquidos con una temperatura ambiente de alrededor de +18 a +20°C o un alimento enfriado con una temperatura de alrededor de +5 a +7°C.

Arreglo y tapado

Evite calentar trozos grandes tal como cuartos de pollo – tienden a sobre-cocinarse y se secan antes que el centro esté ni siquiera caliente. Si calienta pequeños trozos obtendrá mayor éxito.

Niveles de potencia y cuándo revolver

Algunos alimentos pueden ser calentados usando la potencia máxima mientras otros deberían calentarse usando niveles de potencia más bajos.

Fijese en las tablas de guía. En general, es mejor calentar alimentos usando un nivel de potencia más bajo, si el alimento es delicado, en grandes cantidades, o si es probable que se caliente demasiado muy rápidamente (pasteles de picadillo, por ejemplo).

Revuelva bien o de vuelta el alimento durante el calentado para obtener el mejor resultado. Cuando sea posible, revuelva antes de servir.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Para evitar la ebullición eruptiva de los líquidos y con ello una escaldadura, revuelva antes, durante y después de calentar. Manténgalos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio dentro de los líquidos. Evita que los alimentos se sobre-calienten (y por lo tanto se estropeen).

Es preferible estimar en menos el tiempo de cocción y agregar tiempo extra de calentado, si fuera necesario.

Tiempos de calentado y de reposo

Cuando calienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que llevan – para futura referencia.

Siempre asegúrese que la comida calentada esté bien caliente en todas partes. Permita que el alimento repose después de calentado – deje que la temperatura se iguale. El tiempo de reposo recomendado después del calentado es de 2-4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en el gráfico.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Vea también el capítulo con las precauciones de seguridad.

Guía de cocina (continuación)

CALENTADO DE LIQUIDOS

Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después que el horno ha sido apagado para permitir que la temperatura se iguale. Revuelva durante el calentado, si fuera necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar la ebullición eruptiva y una posible escaldadura, usted debería poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

CALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES

ALIMENTOS PARA BEBES:

Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. ¡Revuelva bien después de calentar! Deje reposar por 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y verifique la temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40°C.

LECHE PARA BEBE:

Vierta la leche dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Caliente destapado. Nunca caliente el biberón del bebé con la tetina puesta, el biberón puede explotar si se sobre-calienta.

¡Agite bien antes del tiempo de reposo y nuevamente antes de servir! Siempre verifique cuidadosamente la temperatura de la leche para el bebé antes de dársela al bebé. Temperatura recomendada al servir: 37°C.

OBSERVACION:

Los alimentos para bebés necesitan que se los verifique en forma particularmente cuidadosa antes de servir para prevenir quemaduras. Use los niveles de potencia y tiempos de la siguiente tabla como una guía para el calentado.

Guía de cocina (continuación)

Calentado de líquidos y alimentos

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, agua para té con temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta en una taza de cerámica y caliente sin cubrir. Coloque una taza en el centro, 2 más en oposición una de otra y 3 o 4 en un círculo. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo, sea cuidadoso mientras las está sacando del horno.
Sopa (helada)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta dentro de un plato o tazón hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de calentar. Revuelva nuevamente antes de servir.
Guisado (helado)	350g	P80	4½-5½	2-3	Ponga el guisado en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Pasta con salsa (helada)	350g	P80	3½-4½	3	Ponga la pasta (ej. Spaghetti o fideos al huevo) sobre un plato llano de cerámica. Cubra con película adherente para microondas. Revuelva antes de servir.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pasta rellena con salsa (helada)	350g	P80	4-5	3	Ponga la pasta rellena (ej. ravioles, tortelines) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y al servir.
Comida en plato (helada)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque un plato de comida helada lista-para-calentar para 2-3 sobre un recipiente de cerámica. Cubra con película adherente para microondas.

Guía de cocina (continuación)

Calentar alimentos y leche para bebés

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos para bebés (vegetales + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de que haya pasado el tiempo de calentado. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Papilla para bebés (grano + leche + fruta)	190g	P80	20sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después del tiempo de cocción. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Leche para bebés	100ml 200ml	P30	30-40 seg. 1 min. - 1 min. 10 seg.	2-3	Revuelva o agite bien y vierta dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Colóquelo en el centro del plato giratorio. Cocine destapado. Agite bien y deje reposar por al menos 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.

Guía de cocina (continuación)

GRILL

El suplemento para calentar con grill está colocado debajo del techo de la cavidad. Opera mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que la comida se dore en forma uniforme. Precalentar el grill por 4 minutos hace que la comida se dore más rápidamente.

Utensilios para cocinar con el grill:

Deberían ser a prueba de llama y pueden incluir metal. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que pueden derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar en el grill:

Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, lonjas de jamón y tocino, porciones finas de pescado, sandwiches y toda clase de tostadas con aderezos.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Por favor recuerde que los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla alta, a menos que se den otras instrucciones.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocinar combina el calor radiante que viene del grill con la velocidad de cocción de las microondas. Opera solamente mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio esté rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran en forma uniforme.

Utensilios para cocinar con microondas + grill:

Por favor use los utensilios por los que las microondas puedan pasar a través. Los utensilios deberían ser a prueba de llama. No use utensilios de metal con el modo combinado. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que puede derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas + grill:

Los alimentos apropiados para cocinar con el modo combinado incluyen toda clase de alimentos cocidos que necesitan ser calentados y dorados (ej. Pasta al horno), así como alimentos que requieren un tiempo corto de cocción para dorar la parte superior del alimento.

También, este modo puede usarse para porciones gruesas de alimento que se beneficien de una parte superior dorada y crocante (ej. Presas de pollo, dándolas vuelta a mitad de su cocción).

Por favor refiérase a la tabla para grill por detalles adicionales.

Los alimentos deben ser dados vuelta, si se quiere que se doren de ambos lados.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función grill por 4 minutos.

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Rebanadas tostadas	4 ps (cada una 25g)	Grill solamente	3½-4½	3-4	Ponga las rebanadas tostadas una al lado de la otra sobre la rejilla.
Panecillos (ya horneados)	2-4 piezas	Grill solamente	2½-3½	1½-2½	Ponga los panecillos primero con la parte inferior hacia arriba en un círculo directamente sobre el plato giratorio.
Tomates al grill	200g (2piezas) 400g (4piezas)	C2	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga algo de queso sobre la parte superior. Arréguelas en un círculo en un plato llano de vidrio pirex. Colóquelo sobre la rejilla.
Tostada de Tomate-Queso	4 piezas (300g)	C2	4-5	-	Ponga a tostar las rebanadas de pan primero. Ponga las tostadas con el aderezo sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Tostadas Hawaii (ananá, jamón, rebanadas de queso)	2 piezas (300g) 4 piezas (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toste las rebanadas de pan primero. Ponga la tostada con el aderezo sobre la rejilla. Ponga 2 tostadas en forma opuesta directamente sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Papas horneadas	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las papas en mitades. Póngalas en un círculo sobre la rejilla con el lado cortado hacia el grill.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Gratinado (vegetales y papas) (enfriado)	500g	C1	9 -11	-	Ponga los alimentos en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Presas de pollo	450g (2 pzs)	C2	7-8	7-8	Prepare las presas de pollo con aceite y especias. Póngalas en un círculo con los huesos hacia el medio. No ponga ninguna presa de pollo en el centro de la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
	650g (2-3 pzs)		9-10	8-9	
	850g (4 pzs)		11-12	9-10	
Pollo asado	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Pinte el pollo con aceite y especias. Ponga el pollo primero con la pechuga hacia abajo, segundo con la pechuga hacia arriba sobre el plato giratorio. Deje reposar por 5 minutos después de la cocción con el grill.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Chuletas de cordero (medium)	400g (4pcs)	Grill solamente	10-12	8-9	Con un pincel cubra las chuletas de cordero con aceite y especias. Colóquelas en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Bistecs de cerdo	250 g (2 ps) 500 g (4 ps)	HMO + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill solamente) 5-6 7-8	Con un pincel cubra los bistecs de cerdo con aceite y especieas. Colóquelos en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Pescado asado	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Pinte la piel del pescado entero con aceite y hierbas y especias. Ponga el pescado lado a lado (cabeza contra cola) sobre la rejilla.
Manzanas asadas	2 manzanas (unidad 400g) 4 manzanas (unidad 800g)	C2	6-7 10-12	-	Saque el centro de las manzanas y llénelos con pasas de uva y mermelada. Ponga algunas almendras en trozos sobre la parte superior. Ponga las manzanas sobre un plato llano de vidrio pirex. Coloque el recipiente directamente sobre el plato giratorio.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos congelados

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos congelados	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Panecillos (cada una 50 g)	2 pzs 4 pzs	HMO+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill solamente 2-3 2-3	Arregle los panecillos en un círculo con el lado de abajo hacia arriba directamente sobre el plato giratorio. Cocine con el grill el segundo lado de los panecillos hacia arriba hasta lograr el tostado que usted prefiera. Deje reposar por 2-5 minutos.
Baguettes / Pan de ajo	200-250g (1pz)	HMO+ Grill	C1 3½-4	Grill solamente 2-3	Ponga la baguette congelada diagonalmente sobre papel de hornear encima de la rejilla. Después de cocinar con el grill deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado (vegetales y papas)	400g	C1	13-15	-	Ponga los alimentos congelados en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Pasta (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400g	C1	14-16	-	Ponga la pasta congelada en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400g	C1	16-18	-	Ponga el pescado congelado en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos,

