

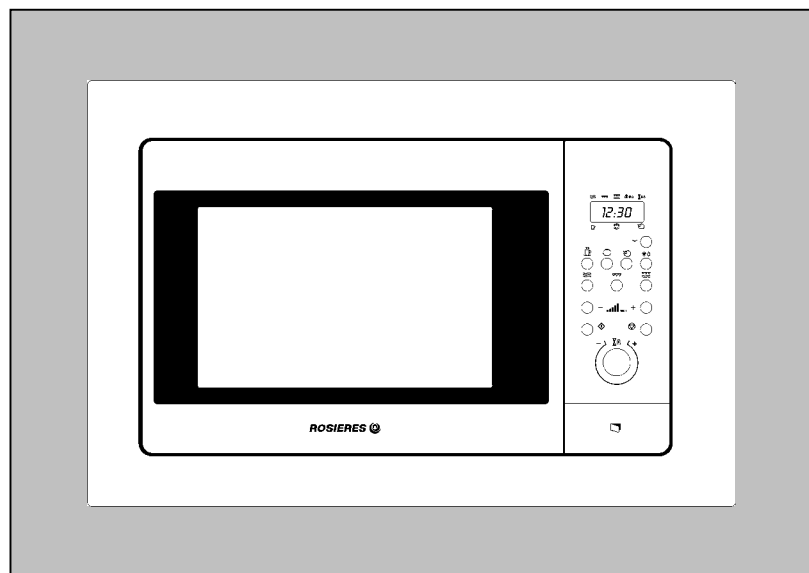
Operation Manual
Microwave

Mode d'Emploi
Micro-ondes

Manual de Instrucciones
Microondas

Manual de Instruções
Microondas

Bedienungsanleitung
Mikrowelle



ROSIÈRES 

ENGLISH

Dear Client,

First, we would like to thank you for choosing our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured from the best materials, will satisfy your requirements.

You are advised to read our operation manual carefully and the enclosed pamphlet to enable you to get the best results from your Microwave oven.

PLEASE KEEP THESE DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE.

NOTE

To benefit from our guarantee, it is vital to present the “Guarantee Certificate” and the receipt of the purchase, dated and stamped by the selling establishment when you request technical assistance.

Without this requirement the guarantee will not be valid.

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of ECC Directive 89/109.

Contents

Installation Instruction	3
Important Information	4
Description of the Microwave Oven	5
The advantages of a microwave oven:.....	5
How the microwave oven works	5
Why does the food heat up?	5
Operating Instruction	7
Setting the clock.....	7
Safety Block	7
Microwave Function	8
Grill Function.....	8
Microwave and Grill Function	8
Defrost by Weight (Automatic).....	9
Defrost by Time (Manual).....	10
Special Function: DRINK.....	10
Special Function: PIZZA	10
Special Function: CHICKEN	11
Programming the Microwave Oven	11
Using the Browning Plate	13
While in operation	14
Interrupting the Operation	14
Working with microwaves	15
Functioning of the grill	15
Advice on the use of Cookware	16
Metal	16
Glass.....	16
Porcelain	16
Glazed Ceramic Dishes	16
Plastic.....	16
Wood	17
Recipient Test.....	17
Lids	17
Oven Maintenance	18
Cleaning	18
Light Replacement	18
Official Technical Assistance Service (T.A.S.)	19
Solving Problems	19
Cord Replacement.....	19
PRODUCT SERIAL NUMBER. Where is it?	19

Installation Instruction

Remove oven from packing

Remove all packing materials and accessories from the oven cavity.

Check whether the following parts are in good condition:

- Door and hinges;
- Front of the oven;
- Inside and outside of oven.

Should you find any faults DO NOT USE THE OVEN, and contact your dealer.

Place the oven on a flat stable surface able to support its weight.

- **To allow efficient cooling of the microwave, its installation is recommended in a unit with an opening in the upper part (refer to the installation instructions leaflet enclosed).**

The oven should be kept away from heat and vapour sources (electric oven, toasters, etc.).

The oven has been supplied with a mono-phase power supply cord. The appliance must be earthed.

The manufacturers and dealers are not liable for any breakdowns or personal accidents should these installation instructions not be observed by the purchaser.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Important Information

WARNING: If the door or the door hinges are damaged, the oven should not be switched on until repaired by a qualified technician.

WARNING: It is dangerous for anyone, except a qualified technician, to tamper with the apparatus or try to repair it in any way by removing any lid or covering which assures protection against the exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other food should not be heated in airtight recipients as these can explode.

WARNING: Children should only be allowed to use the oven without adult supervision if they have been given the appropriate instructions so that they can use the oven safely and understand the dangers of its incorrect use.

When heating food in plastic or paper recipients, check the oven frequently in case they ignite.

If any smoke is detected, then switch off the oven or disconnect it and keep the door closed in order for any flame to die out.

After warming up baby bottles or baby food jars, stir or shake its contents and check the temperature before feeding, to avoid burns.

Warming up drinks in the microwave oven may result in a delayed eruptive boiling, therefore one should be careful when handling the recipient.

Eggs with their shell and whole boiled eggs shouldn't be warmed up in microwave ovens as they may explode.

Do not use any metal utensils inside the oven unless they were supplied with the oven and for that purpose.

Do not warm up liquids or other food in closed recipients as they may explode.

Do not warm up pure alcohol or alcoholic drinks. DANGER OF FIRE.

When in doubt, choose short periods to cook, heat or defrost food with microwaves. With long cooking periods the food may become dry and even begin to burn.

Do not use the oven for anything other than warming, cooking or defrosting food.

Do not operate the oven without its tray nor when empty.

Keep the oven ventilation holes open. Never cover any air vents or openings.

Description of the Microwave Oven

The advantages of a microwave oven:

In a conventional oven the heat radiated by the resistances or gas burners, slowly penetrates the food from the outside to the inside. There is, therefore, a great loss of energy in the heating of the air, oven components and recipients.

On the other hand, in microwave ovens the heat is generated in the interior of the food itself, heating it from the inside outwards. There is therefore no loss of energy as the air, interior walls of the oven and recipients (when adequate) do not heat up with microwaves.

In short, microwave ovens have the following advantages:

1. Save on cooking time: in general there is a 3/4 reduction of the cooking time than with conventional methods.
2. Ultra-quick defrosting that prevents bacteria development.
3. Electricity saving.
4. Maintaining the nutritive value of the food due to the cooking time reduction.
5. Easy cleaning.

How the microwave oven works

In the microwave oven there is a high voltage valve called "Magnetron" that converts electric energy to microwave energy. These electromagnetic waves are conducted to the inside of the oven cavity by means of wave-guide and spread by a mode stirrer or by a turntable.

Inside the oven the microwaves spread out in all directions and are reflected by the metallic walls, penetrating the food evenly.

Why does the food heat up?

Most food contains water, whose molecules vibrate with microwaves.

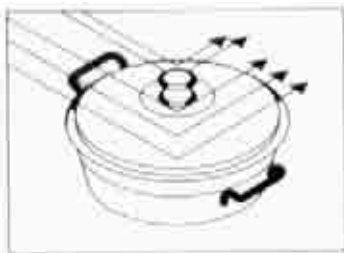
The friction between the molecules generates heat, which causes a temperature rise in the food, defrosting it, cooking it or keeping it warm.

As the heat is formed inside the food:

- It may be cooked with little or no liquid or fat;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutritive substances are preserved;
- There is no change in the natural colour and smell of the food.

The microwaves pass through porcelain, glass, cardboard or plastic but not through metal. Therefore, recipients made of or containing metal should not be used in the microwave oven.

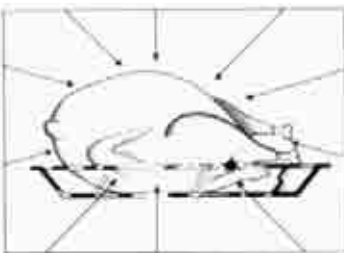
The microwaves are reflected by the metal



They pass through glass, porcelain...



They are absorbed by the food.



Operating Instruction

Consult the picture on the enclosed leaflet and proceed as follows:

- 1. Plug your microwave into a suitable electric current (see Installation Instructions).
- 2. Open the door by pressing the Door Open button (15). In the models without this button, you need only pull the door open. The oven light should switch on.
- 3. Place the recipient with food on the turntable or on the grill rack.
- 4. Select the function and cooking time required, as described in the following chapters.
- 5. Close the door and press the START button (6).
- 6. The oven will start working. The Display (1) will show the functioning time decreasing.

Setting the clock

How to Proceed	Display (1)
1. Press the CLOCK button (7) until the digits start blinking. 2. Introduce the hour by turning the ROTATING knob (14) either way. 3. Press the CLOCK button (7) again to change the minutes. 4. Introduce the minutes by turning the ROTATING knob (14) either way. 5. Press the CLOCK button (7) to stop.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Safety Block

How to Proceed	Display (1)
1. The oven function can be blocked (for example: to avoid children using it) by pressing the STOP button (13) for 3 seconds. At the end of these seconds there will be an alarm sound, the Display (1) will show 4 lines and the oven won't work. Note: you can see the clock by pressing the START button (6).	○ ○ ○ ○ ○ - - : - - ○ ○ ○ ○ ○
2. To unblock it, press the START button (6) for 3 seconds. At the end of these seconds there will be an alarm sound and the Display (1) will show the clock once again.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Microwave Function

How to Proceed	Display (1)
1. Press the MICROWAVE (4) button: the Microwave function indicator will light up.	● ○ ○ ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Introduce the functioning time (example: 10 minutes), by turning the ROTATING button either way.	
3. To change the microwave power, press the – (5) and +(12) buttons. If you don't press these buttons, the oven will work as default at maximum power.	● ○ ○ ○ ○ P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Press the START button (6). The oven will start working.	

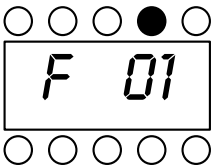
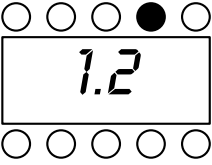
Grill Function

How to Proceed	Display (1)
1. Press the GRILL button (10): the Grill function indicator will light up.	○ ● ○ ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Introduce the functioning time (example: 10 minutes), by turning the ROTATING knob (14) either way.	
3. Press the START button (6). The oven will start working.	

Microwave and Grill Function

How to Proceed	Display (1)
1. Press the MICROWAVE + GRILL button (11): the MICROWAVE + GRILL function indicator will light up.	○ ○ ● ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Introduce the functioning time (example: 10 minutes), by turning the ROTATING knob (14) either way.	
3. To change the microwave power, press the – (5) and + (12) buttons. If you don't press these buttons, the oven will work as default at maximum power.	○ ○ ● ○ ○ P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Press the START button (6). The oven will start working.	

Defrost by Weight (Automatic)

How to Proceed	Display (1)
1. Press the DEFROST button (9): the Defrost by Weight function indicator will light up. 2. Introduce the type of food, by pressing the – (5) and + (12) buttons. If you don't press these buttons, it will select type 1 food as default.	
3. Introduce the weight of the food (example: 1,2 kg), by turning the ROTATING knob (14) either way. 4. Press the START button (6). The oven will start working. 5. When the oven stops and the alarm sounds, open the door and turn the food over. Close the door and press the START button (6).	

The following table describes the different Defrost by Weight programmes; the respective weight ranges; defrost time ranges; standing time ranges (to allow temperature evenness) and recommendations.

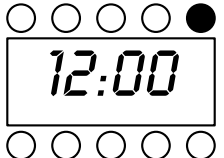
Code	Food	Weight	Defrost Time	Standing Time	Recommendation
1	Meat	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Cover the thinner ends with tin foil. Turn the meat when the oven whistle sounds.
2	Poultry	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Cover the thinner ends with tin foil. Turn the meat when the oven whistle sounds.
3	Fish	0,1 – 1,5 kg	4 – 63 min	20 – 30 min	Cover the tail of the fish with tin foil. Turn the fish when the oven whistle sounds.
4	Fruit	0,1 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min	Place the fruit in a glass dish and cover it during defrosting and standing time.
5	Bread	100 – 800 g	2 – 19 min	5 – 10 min	Place the bread on the glass turntable covered with kitchen paper towel.

IMPORTANT NOTES:

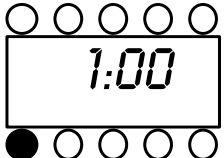
- In the Defrost by Weight function, the introduced weight is that of the food alone, not including the dish.
- Use the Defrost by Weight function only for raw food.
- This function has better results if the food is at a temperature of -18°C and if the food is taken directly from the freezer to the oven.

- If the food is at a higher temperature (either because it isn't a 3 star freezer or because the food has been out of the freezer for more than 20 minutes) the oven calculated time will be more and there may be a risk of fire. In these cases, select a weight which is lower than the real food weight.
- In the cases above and when the food is already cooked and frozen, use the Defrost by Time function, starting with short periods of time.
- When you use tin foil to protect the thinner parts of the food, make sure that it doesn't touch the oven walls, otherwise there may be damages.

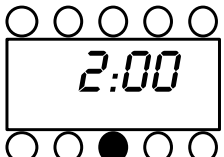
Defrost by Time (Manual)

How to Proceed	Display (1)
1. Press the DEFROST button (9) twice: the Defrost by Time function indicator will light up. 2. Introduce the defrosting time (example: 12 minutes), by turning the ROTATING knob (14) either way. 3. Press the START button (6). The oven will start working. 4. When the oven stops and the alarm sounds, open the door and turn the food over. Close the door and press the START button (6).	 The display shows '12:00' in the center. Above the display are five indicator lights: the first four are white circles, and the fifth is a black circle, indicating the Defrost by Time function is active.

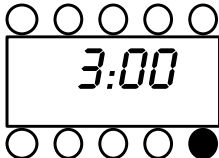
Special Function: DRINK

How to Proceed	Display (1)
1. Place the drink (150 to 300 ml of coffee, tea, milk, water, etc.) in a heat resistant recipient on the turntable. 2. Press the Special Function DRINK button (3): the Special Function DRINK indicator will light up. 3. Press the START button (6). The oven will start working.	 The display shows '1:00' in the center. Above the display are five white circle indicator lights. Below the display, the first indicator light is a black circle, indicating the Special Function DRINK is active.

Special Function: PIZZA

How to Proceed	Display (1)
1. Place the pizza directly on the Browning Plate; following the instructions described in the chapter "Using the Browning Plate". 2. Press the Special Function PIZZA button (2): the Special Function PIZZA indicator will light up. 3. Press the START button (6). The oven will start working. 4. At the end, there will be a standing time during which the oven will continue working and the Special Function PIZZA indicator will blink.	 The display shows '2:00' in the center. Above the display are five white circle indicator lights. Below the display, the third indicator light from the left is a black circle, indicating the Special Function PIZZA is active.

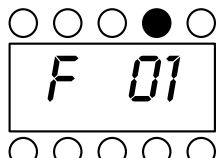
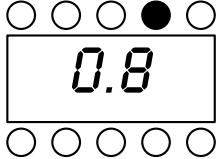
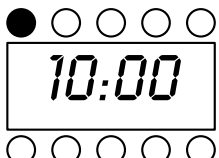
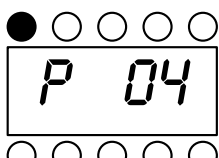
Special Function: CHICKEN

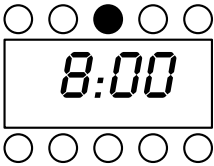
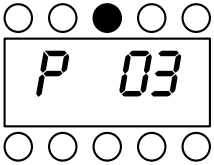
How to Proceed	Display (1)
1. Spread olive oil and spices (salt, pepper, etc.) over the separated chicken pieces (400 to 500 g) and place them in a heat resistant recipient on the turntable. 2. Press the Special Function CHICKEN button (8): the Special Function CHICKEN indicator will light up. 3. Press the START button (6). The oven will start working. 4. The total preparation time is of 30 minutes, divided into 4 periods of 7,5 minutes. At the end of the first 3 periods the oven will stop and the alarm will sound. Turn the chicken pieces over and press the START button (6) again. 5. At the end, there will be a standing time during which the oven will continue working and the Special Function CHICKEN indicator will blink.	

Programming the Microwave Oven

The Normal Functions (Microwave, Grill, Microwave + Grill, Defrost by Weight and Defrost by Time) can be programmed in sequence to a maximum of 3 functions.

For example, to defrost by weight 800 g of meat, cook it in Microwaves for 10 minutes at power 4 and finally using the Microwave + Grill function for 8 minutes at power 3, you should proceed as follows:

How to Proceed	Display (1)
1. Press the DEFROST button (9): the Defrost by Weight function indicator will light up.	
2. Introduce the type of food, (meat = type 1) by pressing the - (5) and + (12) buttons.	
3. Introduce the weight of the food (0,8 kg), by turning the ROTATING knob (14). 4. Press the CLOCK / PROGRAMMING (7) to activate the next function.	
5. Press the MICROWAVE button (4): the Microwave function indicator will light up. 6. Introduce the functioning time (10 minutes), by turning the ROTATING knob (14).	
7. Press the - button (5) to change the microwave power to 4. 8. Press the CLOCK / PROGRAMMING (7) to activate the next function.	

How to Proceed	Display (1)
9. Press the MICROWAVE + GRILL button (11): the Microwave + Grill function indicator will light up. 10. Introduce the functioning time (8 minutes), by turning the ROTATING knob (14).	 The display shows a digital readout of 8:00. Above the display, there are five indicator lights; the third light from the left is illuminated, representing the Microwave + Grill function. Below the display, there are five more indicator lights, all of which are currently unlit.
11. Press the – button (5) twice to change the microwave power to 3. 12. Press the START button (6). The oven will start working.	 The display shows P 03, indicating 30% power. The indicator light for the Microwave + Grill function remains illuminated. The power level indicator (the third light from the left) is also illuminated, while the other indicator lights are unlit.

Using the Browning Plate

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using a browning plate. As a high temperature is reached quickly on the bottom of the browning plate, the crust turns crisp and brown.

The browning plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

VERY IMPORTANT NOTES:

- Use oven gloves at all times as the browning plate will become very hot.
- Never place the browning plate in the oven without the glass plate.
- Do not place any recipients on the browning plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

How to cook with the browning plate:

1. Preheat the browning plate by selecting the Microwave and Grill function for 3 to 5 minutes with a 70% microwaves power level.
2. Brush the browning plate with oil in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the browning plate. You can place defrost food (like frozen pizza) without a previous defrosting.
4. Place the browning plate on the glass turntable in the microwave oven.
5. Select the MICROWAVES AND GRILL function and the cooking time as described above.

Food	Weight	Cooking Time	Standing Time	Recommendation
Pizza	200 g	5 min	2 min	This cooking time applies for pizzas with thin dough. For pre-cooked pizzas increase the time by 1 minute
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	7 min	2 min	
Quiches and Pies	200 g	5 min	2 min	The standing time will allow temperature evenness.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	8 min	2 min	
Hamburgers	---	5 min	---	Turn the hamburgers over once or twice to achieve even browning on both faces.
Oven chips	400 g	6 min	---	Stir the chips often to avoid burning them.

How to clean the browning plate

The best way to clean the browning plate is to wash it with hot water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

VERY IMPORTANT NOTES:

- As the browning plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.
- Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

While in operation ...

You can open the oven door at any time while the food is being cooked; this way:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS IMMEDIATELY INTERRUPTED;
- the Grill will be switched off, however, remaining very hot;
- the Timer will automatically stop, indicating the time still left.

Then, if you wish you may:

- Stir or turn the food, to improve even heating;
- Change the microwave power level by pressing the - (5) or + (12) buttons;
- Select another function by pressing the Function (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11) buttons;
- Change the functioning time left by turning the ROTATING knob (14).

Close the door again and press the START button (6). The oven will restart working.

Interrupting the Operation

To stop the oven before completing its programmed time, press the STOP (13) button or open the door.

If you don't wish to continue cooking the food, close the door and press the STOP (13) button again. The oven will emit a sound and the Display (1) will show the Clock.

At the end of the functioning time, the oven will stop, emit 3 signal sounds and the Display (1) will show the word "End". The sound signals are repeated every 30 seconds until the door is opened or the STOP button (13) pressed.

Advice for Good Usage of the Oven

Working with microwaves

Before using any dish, make sure that it is appropriate for use in microwaves (SEE ADVICE ON THE USE OF UTENSILS AND RECIPIENTS).

Always make a slit in the food's shell before cooking it.

Whenever heating liquids use a recipient with a large opening to allow the vapour to escape.

Remember that:

1. Larger quantities of food require more cooking time.
2. The lower the food temperature the more cooking time is needed.
3. Less dense foods cook faster.
4. An even distribution of the food in the oven guarantees better results. The cooking of different types of foods simultaneously is possible by placing the dense food in an outside circle and the less dense in the centre of the plate.
5. Better results are achieved by allowing the food to stand before serving because it continues to cook for some time after the oven is switched off.
6. The cooking time may be shortened and the liquids preserved (the food doesn't dry out) by covering the food. The lids should be transparent to allow the microwaves through and they should have a small opening for the vapour to escape.

Functioning of the grill

For best results of the grill, use the grill rack supplied with the appliance.

Do not place the grill rack in contact with the cavity's metal surface as there may be an electric arc and consequent damages.

IMPORTANT NOTES:

1. While the grill is being used for the first time, the producing of fumes and odours is normal, due to the oils used in the manufacturing process.
2. After the first uses Of the grill, it is normal for the perforated area that protects the heating elements of the grill to deform and to become a golden colour due to the high temperatures that the grill reaches during use.
3. The glass on the door reaches high temperatures during grilling. Therefore the oven should be installed at least 80 cm above the floor, SO AS TO BE OUT OF REACH OF CHILDREN.
4. While in operation, the inside walls of the oven and the grill become very hot, therefore the use of kitchen gloves is recommended.
5. During extended use of the grill it is normal for the heating elements to switch off for short periods due to the action of the safety temperature limiter.
6. Do not use plastic containers or others that have poor temperature resistance, as these could be destroyed due to the high temperatures that the grill reaches.

Advice on the use of Cookware

Metal

Do not use metal dishes, tinned food, food wrapped in tin foil and cutlery inside the microwave oven. The metal reflects the microwaves and food is not heated.

The food should be removed from its tin foil containers and placed in dishes adequate for use in the microwave oven. As microwaves don't penetrate tin foil, the food heats only on the surface. By using appropriate dishes, the heat is evenly distributed throughout the food.

EXCEPTIONS:

To cook or defrost pieces of meat of irregular sizes, you may cover the thinner parts with tin foil, which should be kept at least 2 cm away from the oven walls, otherwise these may cause an electric arc.

Metal spits may be used as long as they are smaller than the pieces of meat.

Glass

All heat proof glass containers may be used.

Crystal contains a percentage of lead, which may cause it to crack if used in the microwave oven. The same may happen to glass dishes with jagged edges.

Porcelain

Porcelain dishes may be used but they should not have hollow handles. Humidity may be formed inside the hollow handles, which will cause an increase in pressure that may cause them to break.

Glazed Ceramic Dishes

This type of dish may heat considerably.

Painted glazed ceramic dishes may be used if the painting is done under the glaze.

Many glazes and colours contain metallic substances. If this is the case they should not be used in the microwave as they may be damaged.

Recipients with silver and gold glazes may go dark.

Plastic

Plastic dishes should be heat resistant (at least 180° C) or they may be deformed when used in the microwave. Melamine dishes are not suitable for use in the microwave as they heat up too much.

To cook or heat food in plastic bags, they should be perforated to allow vapour to escape thus preventing the bag from bursting.

Wood

Wooden recipients should not be used in the microwave. Wood contains water which evaporates and may cause the recipient to crack.

Recipient Test

If in doubt about the use of glass, glazed ceramic or porcelain dishes in the microwave oven, do the following test:

1. Place the empty dish and a glass of water inside the microwave oven;
2. Close the door;
3. Set the Power Level Selector at maximum power;
4. Adjust the timer to 1 minute;

Note: the oven starts

If during this test you hear any noise along with sparks, turn off the oven immediately.

Any kind of cookware that has this kind of behaviour or is very hot when removed from the oven should not be used in the microwave oven.

EXCEPTIONS:

Glazed ceramic dish recipients contain many water molecules and heat a lot, but can be used in the microwave oven.

If in doubt, contact the supplier of the cookware, and make sure that they are appropriate for microwaves.

Lids

The use of glass lids, plastic lids or plastic film is advisable because:

1. They prevent the release of excessive vapours especially when cooking for longer periods.
2. They increase the speed of heating food.
3. They prevent the food from drying up.
4. They prevent the loss of the food aroma.

The lids should have holes to avoid pressure. Plastic film should be perforated.

Baby bottles, baby food jars and other similar recipients should be warmed up without lids as they can burst.

Oven Maintenance

Cleaning

MAKE SURE THAT THE OVEN IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING THE OVEN.

DON'T USE ABRASIVE CLEANING PRODUCTS.

OUTSIDE

1. Clean the outside surface with a neutral detergent, warm water and dry it with a damp cloth.
2. Avoid water from entering the oven ventilation holes.

INSIDE

1. Clean the oven walls with a damp cloth after each use.
2. Avoid water from entering the ventilation holes in the oven's interior.
3. If some time has passed by since the last cleaning and the oven's interior is dirty, place a glass of water on the tray and switch on the oven for 4 minutes on the highest setting. Moisture will form on the oven walls that will be easily cleaned.
4. The tray can be washed with regular dish washing detergent or in the dishwasher.

DOOR, DOOR SEAL, AND OVEN FRONT

1. **These parts should always be clean, especially the contact surface between the door and the oven front, to prevent microwave leakage.**
2. Use neutral detergent, warm water and dry the surface with a soft cloth.

Light Replacement

In some models the light may be replaced by the user. These ovens have a lid on the left-hand side.

To replace the light, do as follows:

1. Unplug the oven;
2. Remove the lid from the light compartment;
3. Replace the light bulb for a new one (25 W);
4. Replace the lid.

WARNING: in the models without the lid to replace the light bulb, this should be done by the Technical Assistance Service because special tools are required.

Official Technical Assistance Service (T.A.S.)

Solving Problems

Repairs or interventions carried out by an unqualified serviceman can cause dangerous situations.

Every and any kind of repair or intervention should be done by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians.

If you detect any abnormalities in the oven, check the following before you contact T.A.S:

1. Check if the outlet into which the oven is plugged has power. To do so, plug another appliance into the same outlet and check if it works.
2. If the oven lamp switches on, but the food does not heat up, check if the door is well closed (if the door is not properly closed, no microwaves will be produced).

Cord Replacement

If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians in order to avoid any dangerous situation and also because special tools are required.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where is it?

Before calling the Service Centre remember to make note of the product name and the serial number (16 numbers beginning with number 3) that can be found on the serial number specification plate located on the left face of the control panel.

This will reduce the need for unnecessary and chargeable visit of our technicians.

FRANÇAIS

Chère Cliente,

Nous tenons, tout d'abord, à vous remercier de votre préférence pour notre produit. Nous sommes sûrs que ce Four Micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous satisfera pleinement.

Afin de tirer le meilleur usage et la plus grande satisfaction de cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions contenues dans ce mode d'emploi et la notice ci-jointe, ceux-ci vous permettront de connaître toutes les caractéristiques du four et d'éviter des incidents dus à une mauvaise utilisation.

CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.

ATTENTION

Pour bénéficier de notre GARANTIE, il est indispensable de présenter le Certificat de Garantie avec la facture qui portera le cachet du vendeur et la date d'achat.

À défaut de ces documents, vous ne pourrez bénéficier de notre GARANTIE.

Les composants de cet appareil qui sont en contact avec les aliments sont conformes aux exigences de la directive ECC 89/109.

Index

Instructions pour l'Installation	22
Indications Importantes	23
Description du Four à Micro-ondes.....	24
Quels sont les avantages du four à micro-ondes.....	24
Comment fonctionne le four à micro-ondes	24
Pourquoi les aliments chauffent-ils?.....	24
Instruction de Fonctionnement.....	26
Réglage de l'Horloge	26
Blocage de Sécurité	26
Fonction Micro-ondes.....	27
Fonction Gril.....	27
Fonction Micro-ondes + Gril.....	27
Décongélation suivant le Poids (Automatique)	28
Décongélation par Temps (Manuelle).....	29
Fonction Spéciale: BOISSON	29
Fonction Spéciale: PIZZA	29
Fonction Spéciale: POULET.....	30
Programmation du Four Micro-ondes	30
Pendant le Fonctionnement	32
Interruption de Fonctionnement	33
Utilisation de l'assiette à griller.	32
Conseils pour une bonne Utilisation du Four	34
Fonctionnement du Micro-ondes	34
Fonctionnement du Gril	34
Conseils sur L'utilisation de la Vasselle	35
Métal	35
Verre	35
Porcelaine	35
Vaisselle en Grès émaillé.....	35
Plastique	36
Bois.....	36
Test de la Vaisselle.....	36
Couvercles	36
Entretien du Four	37
Nettoyage.....	37
Remplacement de la Lampe	37
Service d'Assistance Technique (S.A.T.).....	38
Résolution de Problèmes.....	38
Remplacement du Câble d'Alimentation	38
NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où se trouve-t-il?	38

Instructions pour l'Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

- Porte et charnières;
- Le devant du four;
- La partie intérieure et extérieure du four.

Si vous trouvez un défaut dans ces pièces N'UTILISEZ PAS LE FOUR, et contactez le vendeur.

Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

- **Pour permettre une bonne réfrigération de l'appareil, il est recommandé d'installer le four à micro-ondes dans un meuble ayant une ouverture sur la partie supérieure (voir la notice d'instructions pour l'installation ci-jointe).**

Le four devra rester éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur (four électrique, grille-pain, etc.).

Le four est équipé d'un câble électrique et d'une prise de courant monophasé. Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par la non exécution de ces instructions.

ATTENTION: CE FOUR DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE.

Indications Importantes

ATTENTION: Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four doit être débranché jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien dûment qualifié.

ATTENTION: Il est dangereux, pour toute personne, à l'exception d'un technicien qualifié, d'effectuer toute intervention ou réparation concernant le changement de tout couvercle ou revêtement assurant la protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients hermétiques pour éviter tout risque d'explosion.

ATTENTION: Les enfants ne devront être autorisés à utiliser le four sans surveillance, que s'ils ont reçus préalablement les instructions adéquates et s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité, conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.

Quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment en raison de la possibilité d'ignition.

En cas de fumée, éteignez le four ou débranchez la prise et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Après avoir réchauffé des biberons ou des petits pots de bouillie pour bébé, agitez ou mélangez leur contenu et vérifiez la température des aliments avant de les servir, afin d'éviter des brûlures.

Chauffer des boissons au Micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, par conséquent manipulez le récipient avec précaution.

Les oeufs dans leur coquille ainsi que les oeufs cuits ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils peuvent exploser.

Ne placez aucun ustensile métallique à l'intérieur du four, à l'exception de ceux fournis avec l'appareil, dûment conçus à cet effet.

Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion

Ne faites pas chauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées. DANGER D'INFLAMMATION.

En cas de doute, sélectionnez des temps courts pour cuisiner, réchauffer ou décongeler des aliments au Micro-ondes. Avec des temps très longs, les aliments pourront devenir très secs et même commencer à brûler.

Ne pas utiliser le four pour d'autres fonctions qui ne soient pas celles de réchauffer, cuisiner ou décongeler les aliments.

Le four ne doit pas fonctionner sans plateau ou à vide.

Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

Description du Four à Micro-ondes

Quels sont les avantages du four à micro-ondes

Dans le four conventionnel, la chaleur irradiée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. C'est pourquoi il existe une grande perte d'énergie lorsque l'air, les composants du four et les récipients sont chauffés.

Dans le four à micro-ondes, bien au contraire, la chaleur est gérée de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe pas de perte d'énergie car l'air, les parois intérieures du four et les récipients (quand ils sont adéquats) ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes.

En résumé, les fours à micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Réduction du temps de cuisson: en général réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant le danger du développement des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments due à la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Comment fonctionne le four à micro-ondes

Dans le four à micro-ondes, il existe une valve de haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie de micro-ondes. Les ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four grâce à un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur d'ondes métalliques ou à travers un plateau tournant.

À l'intérieur du four les micro-ondes se répandent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

Pourquoi les aliments chauffent-ils?

La majorité des aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

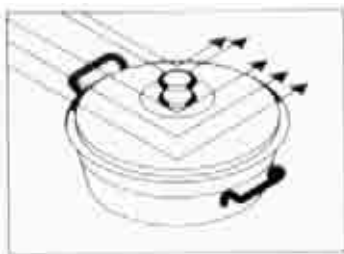
La friction entre les molécules est à l'origine de la chaleur qui fait monter la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les maintenant chauds.

Comme la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

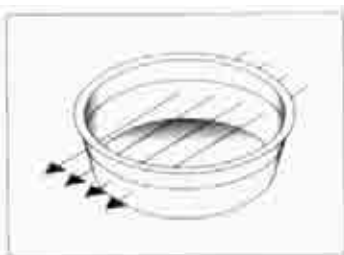
- Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;
- La couleur naturelle et la saveur ne changent pas.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique mais ils ne traversent pas le métal. Pour cette raison, dans votre four à micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques ou composés de parties métalliques.

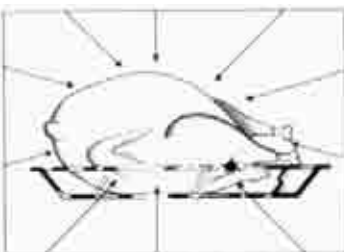
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal



Passent à travers le verre et la porcelaine...



Sont absorbées par les aliments



Instruction de Fonctionnement

Consulter la figure de la notice ci-jointe et procéder de la manière suivante:

- 1. Brancher le four à une prise appropriée (cf. Instructions d'Installation).
- 2. Ouvrir la porte en appuyant sur le Bouton Ouverture de la Porte (15). Sur les modèles n'ayant pas ce bouton, il suffit de tirer sur la porte. La lumière du four devra s'allumer.
- 3. Placer le récipient avec les aliments sur le plateau ou sur la grille.
- 4. Sélectionner la fonction et le temps de cuisson souhaités, conformément à la description faite dans les chapitres suivants.
- 5. Refermer la porte et appuyer sur la touche MARCHE (6).
- 6. Le four se met à fonctionner. Le Cadran (1) affiche le décompte du temps de fonctionnement.

Réglage de l'Horloge

Mode d'utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche HORLOGE (7) jusqu'à ce que l'affichage digital clignote. 2. Mettre à l'heure en tournant le bouton ROTATIF (14) dans n'importe quel sens. 3. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE (7) pour régler les minutes. 4. Introduire les minutes en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre. 5. Appuyer sur la touche HORLOGE (7) pour terminer l'opération.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Blocage de Sécurité

Mode d'utilisation	Cadran (1)
1. Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple pour éviter son utilisation par des enfants) en appuyant 3 secondes sur la touche STOP (13), un signal sonore retentit alors, le Cadran (1) affiche 4 traits et le four s'arrête de fonctionner. Remarque: on peut à tout moment avoir accès à l'horloge, en appuyant sur la touche MARCHE (6).	○ ○ ○ ○ ○ - - : - - ○ ○ ○ ○ ○
2. Pour le débloquent, appuyer 3 secondes sur la touche MARCHE (6). On entend alors un signal sonore et le Cadran (1) affiche à nouveau l'heure.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Fonction Micro-ondes

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES (4): le témoin de la fonction Micro-ondes s'allume.	● ○ ○ ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans n'importe quel sens.	
3. Pour modifier la puissance du Micro-ondes, appuyer sur les touches - (5) et + (12). À défaut de sélection le four fonctionnera à la puissance maximum.	● ○ ○ ○ ○ P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche	

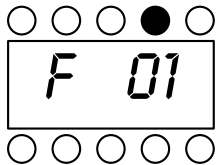
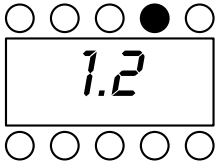
Fonction Gril

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche GRIL (10). Le témoin de la fonction Gril s'allume.	○ ● ○ ○ ○ ○
2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre.	10:00 ○ ○ ○ ○ ○
3. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche.	

Fonction Micro-ondes + Gril

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES + GRIL (11): le témoin de la fonction Micro-ondes + Gril s'allume.	○ ○ ● ○ ○ ○
2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre.	10:00 ○ ○ ○ ○ ○
3. Pour modifier la puissance du micro-ondes, appuyez sur les touches - (5) et + (12). À défaut de sélection, le four fonctionnera à la puissance maximum.	○ ○ ● ○ ○ ○
4. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche.	P 05 ○ ○ ○ ○ ○

Décongélation suivant le Poids (Automatique)

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche Décongélation (9). Le témoin de la fonction Décongélation suivant le Poids s'allume. 2. Introduire le type d'aliment, en appuyant sur les touches - (5) et + (12). À défaut de sélection par l'intermédiaire de ces touches, le type d'aliment 1 sera automatiquement sélectionné.	
3. Introduire le poids de l'aliment (exemple 1,2 kg), en tournant indifféremment le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre. 4. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche. 5. Quand le four s'arrête et que la sonnerie retentit, ouvrir la porte et retourner les aliments. Fermer la porte et appuyer sur la touche MARCHE (6).	

Le tableau suivant décrit les différents programmes de Décongélation par Poids, les échelles respectives de poids, les échelles de temps de décongélation, les échelles de temps d'attente (pour permettre une distribution appropriée de la température) et les recommandations

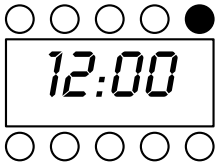
Code	Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps d'Attente	Recommandations
1	Viande	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Couvrir les extrémités les plus fines avec du papier d'aluminium. Retourner la viande lorsque retentit la sonnerie du four.
2	Volailles	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Couvrir les extrémités les plus fines avec du papier d'aluminium. Retourner la volaille lorsque retentit la sonnerie du four.
3	Poisson	0,1 – 1,5 kg	4 – 63 min	20 – 30 min	Couvrir la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Retourner le poisson lorsque retentit la sonnerie du four.
4	Fruit	0,1 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min	Mettre le fruit dans un récipient en verre et le couvrir pendant la décongélation et la durée d'attente.
5	Pain	100 – 800 g	2 – 19 min	5 – 10 min	Mettre le pain sur le plateau en verre recouvert d'un papier de cuisine.

REMARQUES IMPORTANTES:

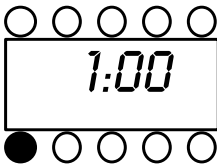
- Pour la fonction Décongélation suivant le Poids, le poids à introduire est le poids de l'aliment sans celui du récipient.
- Utiliser seulement la fonction Décongélation suivant le Poids pour les aliments crus.
- Cette fonction est d'autant plus efficace que les aliments sont conservés à une température de -18°C et qu'ils sortent du congélateur pour aller directement au four.

- Si les aliments sont à une température supérieure (le congélateur ne possédant pas 3 étoiles ou les aliments étant restés plus de 20 minutes hors du congélateur) le temps calculé par le four sera trop long et il y aura un risque d'inflammation. Dans ce cas, il convient de sélectionner un poids inférieur au poids réel de l'aliment.
- Dans les cas présentés précédemment et pour les aliments déjà cuisinés et surgelés, utiliser la fonction Décongélation par Temps en commençant par des temps courts.
- En cas d'utilisation de papier d'aluminium pour la protection des parties les plus fines des aliments, se certifier que celui-ci ne touche pas les parois du four car ces dernières pourraient être endommagées.

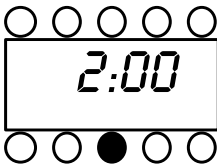
Décongélation par Temps (Manuelle)

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION (9). Le témoin de la fonction Décongélation par Temps s'allume. 2. Introduire le temps de décongélation (exemple 12 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre. 3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche. 4. Quand le four s'arrête et que la sonnerie retentit, ouvrir la porte et retourner les aliments. Fermer la porte et appuyer sur la touche MARCHÉ (6).	

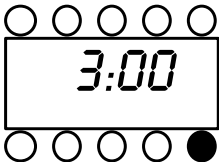
Fonction Spéciale: BOISSON

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Placer la boisson (150 à 300 ml de café, de thé, de lait, d'eau, etc.) dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau de cuisson. 2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale BOISSON (3): le témoin de la fonction Spéciale BOISSON s'allume. 3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.	

Fonction Spéciale: PIZZA

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Placer la pizza directement sur l'assiette à griller en suivant les instructions décrites au chapitre «Utilisation l'assiette à griller». 2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale PIZZA (2): le témoin de la fonction Spéciale PIZZA s'allume. 3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche. 4. À la fin, il y a une période d'attente durant laquelle le four continue à fonctionner et le témoin de la fonction Spéciale PIZZA apparaît en clignotant.	

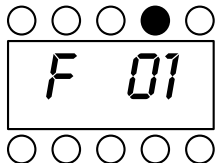
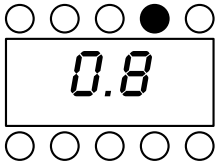
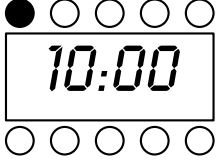
Fonction Spéciale: POULET

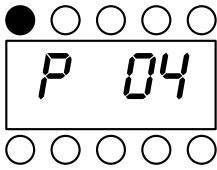
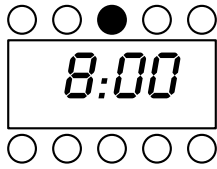
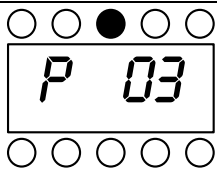
Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Badigeonner le poulet (150 à 300 g) coupé en morceaux avec de l'huile d'olive et des épices (poivre, sel, etc.) et le mettre dans un récipient résistant à la chaleur, sur le plateau de cuisson. 2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale POULET (8): le témoin de la fonction Spéciale POULET s'allume. 3. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche. 4. Le temps de préparation dont le total est de 30 minutes, est divisé en 4 périodes de 7,5 minutes. À la fin des 3 premières périodes, le four s'arrête et la sonnerie retentit. Retourner alors les morceaux de poulet et appuyer une nouvelle fois sur la touche MARCHE (6). 5. À la fin, il y a un moment d'attente pendant lequel le four continue de fonctionner et le témoin de la fonction Spéciale POULET apparaît en clignotant.	

Programmation du Four Micro-ondes

Les Fonctions Normales (Micro-ondes, Gril, Micro-ondes + Gril, Décongélation suivant le Poids et Décongélation par Temps) peuvent être programmées successivement sans dépasser un maximum de 3 fonctions.

Par exemple, pour décongeler par poids 800g de viande, cuire au Micro-ondes pendant 10 minutes à la puissance 4 et finalement utiliser la fonction Micro-ondes + Gril pendant 8 minutes à la puissance 3, procéder de la façon suivante.

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche Décongélation (9): le témoin de la fonction Décongélation par Poids s'allume. 2. Introduire le type d'aliment (viande = type 1), en appuyant sur les touches - (5) et + (12).	
3. Introduire le poids de l'aliment (exemple 0,8 kg), en tournant le bouton ROTATIF (14). 4. Appuyer sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION (7) afin d'accéder à la programmation de la fonction suivante.	
5. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES (4): le témoin de la fonction Micro-ondes s'allume. 6. Introduire le temps de fonctionnement (10 minutes) en tournant le bouton ROTATIF (14).	

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
7. Appuyer sur la touche – (5) pour modifier la valeur de la puissance du Micro-ondes et le mettre sur la position 4. 8. Appuyer sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION (7) pour accéder à la programmation de la fonction suivante.	
9. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES + GRIL (11): le témoin de la fonction Micro-ondes + Gril s'allume. 10. Introduire le temps de fonctionnement (8 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14).	
11. Appuyer 2 fois sur la touche – (5) pour modifier la valeur de la puissance du Micro-ondes et le mettre sur la position 3. 12. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.	

Utilisation de l'assiette à griller.

Normalement quand on cuisine des plats tels que des pizzas ou des gâteaux sur le grill ou au four à micro-ondes, la pâte reste humide. Cela peut être évité en utilisant une assiette à griller. Comme la partie inférieure de l'assiette à griller atteint des températures élevées, on obtient une croûte croustillante et dorée.

L'assiette à griller peut être utilisée aussi pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

NOTES TRÈS IMPORTANTES:

- Utilisez toujours des gants spéciaux pour les fours car l'assiette à griller chauffe beaucoup.
- Ne mettez jamais l'assiette à griller dans le four sans l'assiette tournante en verre.
- Ne mettez pas de récipients qui ne sont pas résistants à la chaleur sur l'assiette à griller (par exemple : des récipients en plastique).

Comment cuisiner avec l'assiette à griller:

1. Préchauffez l'assiette à griller en sélectionnant la fonction de Micro-ondes et de Grill pendant 3 à 5 minutes avec une puissance du micro-ondes de 70%.
2. Badigeonnez d'huile l'assiette à griller pour que les aliments soient bien dorés.
3. Mettez les aliments sur l'assiette à griller. Vous pouvez y mettre des aliments surgelés (tels que les pizzas surgelées) sans les décongeler au préalable.
4. Mettez l'assiette à griller sur l'assiette tournante dans le four à micro-ondes.
5. Sélectionnez les fonctions MICRO-ONDES et GRILL et le temps de cuisson comme on l'a décrit antérieurement. Les Temps de Cuisson et de Repos recommandés sont décrits dans le tableau suivant:

Aliment	Poids	Temps de Cuisson	Temps de Repos	Recommandations
Pizza	200 g	5 min	---	Le temps de cuisson est applicable aux pizzas à pâte fine.
	300 g	6 min	---	
	400 g	7 min	---	Pour les pizzas précuites, augmenter le temps d'une minute.
Quiches et gâteaux	200 g	5 min	2 min	Le temps de repos permettra à la température de se stabiliser.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	8 min	2 min	
Hamburgers	---	5 min	---	Retourner une ou deux fois les hamburgers pour les dorer sur les deux côtés.
Frites au four	400 g	6 min	---	Remuer les frites pour éviter de les laisser brûler.

Comment nettoyer l'assiette à griller

La meilleure façon de nettoyer l'assiette à griller est de la laver à l'eau chaude avec du détergent et de la rincer à l'eau claire. Ne pas utiliser des éponges métalliques ou des produits abrasifs qui pourraient abîmer la couche supérieure.

NOTES TRÈS IMPORTANTES:

- Comme l'assiette à griller est recouverte d'une couche de Téflon, celle-ci peut s'abîmer si on l'utilise de façon incorrecte.
- On ne devra jamais couper les aliments dans l'assiette. Enlever les aliments avant de les couper.
- Retourner les aliments de préférence avec une spatule en plastique ou en bois.

Pendant le Fonctionnement ...

On peut ouvrir le four à n'importe quel moment de la cuisson des aliments, dans ce cas:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES EST IMMÉDIATEMENT INTERROMPUE;
- Le gril se débranchera automatiquement, mais se maintiendra encore très chaud;
- Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez alors, si vous le désirez:

- Mélanger et retourner les aliments, pour améliorer l'uniformité de la cuisson.
- Modifier le niveau de la puissance de micro-ondes en appuyant sur les touches - (5) ou + (12);
- Sélectionner une autre fonction, en appuyant sur les touches de Fonction (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le Bouton ROTATIF (14).

Refermer la porte et appuyer sur le Bouton MARCHE (6). Le four se remettra en route.

Interruption de Fonctionnement

Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, il suffit d'appuyer sur la touche STOP (13) ou d'ouvrir la porte.

Si on ne souhaite pas continuer la cuisson des aliments, fermer la porte et appuyer une nouvelle fois sur la touche STOP (13). Le four émet un signal sonore et le Cadran (1) affiche l'heure.

- À la fin du temps de fonctionnement, le four s'arrête, émet 3 signaux sonores (3 bips) et le Cadran (1) affiche **"End"**. Les signaux sonores se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que l'on appuie sur la touche STOP (13).

Conseils pour une bonne Utilisation du Four

Fonctionnement du Micro-ondes

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporation se fasse convenablement.

Rappelez-vous que dans les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité d'aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.
2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.
3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.
4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.
5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.
6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

Fonctionnement du Gril

Pour obtenir une meilleure rentabilité du gril, utilisez la grille qui vous est fournie avec l'appareil.

Ne mettez pas la grille en contact avec les surfaces métalliques de la cavité car cela pourrait produire un arc électrique et endommager le four.

NOTES IMPORTANTES:

1. Quand on utilise le gril pour la première fois, il est normal qu'il se produise des fumées et des odeurs à cause des huiles utilisées au cours du processus de fabrication.
2. Quand le gril a déjà été utilisé plusieurs fois, il est normal que l'aire perforée qui protège les résistances du gril se déforme et acquière une couleur dorée. Ceci est dû aux températures élevées que le gril atteint pendant son fonctionnement.
3. Le verre de la porte atteint de hautes températures pendant le fonctionnement du gril. C'est pourquoi le four doit être installé à une hauteur de 80 cm du sol, AFIN DE LE MAINTENIR ÉLOIGNÉ DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Pendant le fonctionnement du gril, les parois de la cavité du four et la grille seront très chauds. L'usage de gants de cuisine est recommandé.
5. Quand le gril fonctionne pendant longtemps, il est normal que les résistances s'éteignent pendant de courts moments quand le limiteur de température de sécurité se met en marche.
6. Ne pas utiliser de récipients en plastique ou autres matériaux peu résistants à la température, car ils pourraient être détruits à cause des hautes températures atteintes par le gril.

Conseils sur L'utilisation de la Vasselle

Métal

Dans le four à Micro-ondes, ne pas utiliser de récipients en métal (conserves, etc.), d'emballages en aluminium ni de couverts. Le métal réfléchit les micro-ondes et les aliments ne chauffent pas.

Les aliments doivent être retirés des emballages en aluminium et doivent être mis dans des récipients appropriés aux micro-ondes. Comme les micro-ondes ne passent pas à travers l'aluminium, seul le dessus des aliments est chauffé. En utilisant un récipient approprié, la chaleur sera distribuée uniformément aux aliments.

EXCEPTIONS:

Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit.

Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

Verre

Tous les récipients en verre peuvent être utilisés s'ils résistent aux températures élevées.

Le cristal contient un certain pourcentage de plomb, pouvant se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s'incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail.

Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer.

Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes.

Plastique

La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est pas adéquate pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

Bois

Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

Test de la Vaisselle

Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

1. Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four;
2. Fermez la porte;
3. Mettez le Sélecteur de Niveau de Puissance dans la position maximum;
4. Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

Obs.: Le four commence à fonctionner.

Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d'étincelles, débranchez immédiatement l'appareil.

La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-ondes.

EXCEPTIONS:

Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes.

En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

Couvercles

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d'une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélérer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
4. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée.

Les biberons, les bocal de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d'éclater.

Entretien du Four

Nettoyage

VÉRIFIEZ QUE LA FICHE ÉLECTRIQUE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER LE FOUR.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

EXTÉRIEUR

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

INTÉRIEUR

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.
3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.
4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

LA PORTE, LE JOINT DE LA PORTE ET LE DEVANT DU FOUR

1. Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.
2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

Remplacement de la Lampe

Pour certains modèles de Four, la lampe peut être remplacée par l'utilisateur qui dispose à cet effet d'un couvercle situé sur le côté gauche du four.

Pour remplacer l'ampoule, procéder de la façon suivante:

1. Débranchez le four de la prise de courant;
2. Enlevez le couvercle du compartiment de la lampe
3. Remplacez l'ampoule par une neuve de 25 W;
4. Remettez le couvercle.

ATTENTION: sur les modèles ne disposant pas de couvercle pour le remplacement de la lampe, cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectuée par le Service d'Assistance Technique.

Service d'Assistance Technique (S.A.T.)

Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).
2. Si la lampe du four s'allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien fermée (si la porte ne ferme pas correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

Remplacement du Câble d'Alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou à les techniciens spécialisés parce que cette opération exigeant des outils spéciaux.

NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où se trouve-t-il?

Avant d'appeler la Centrale de Services, n'oubliez pas de prendre note du nom du produit et du numéro de série (16 numéros qui commencent par le numéro 3) que vous pourrez trouver sur la plaque de caractéristiques située sur le côté gauche du panneau de contrôle.

Cela évitera des frais et des visites inutiles de nos techniciens.

ESPAÑOL

Estimado/a Usuario/a:

Usted ha adquirido un horno Microondas de nuestra marca, lo que sinceramente agradecemos. Estamos seguros que este aparato completo, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primerísima calidad ha de satisfacer plenamente sus necesidades.

Rogamos lea atentamente las instrucciones de este libro y del folleto anexo con lo que obtendrá un mejor resultado en la utilización del aparato.

CONSERVE LA DOCUMENTACION DE ESTE PRODUCTO PARA POSIBLES CONSULTAS FUTURAS

ATENCION

Para beneficiarse de nuestra GARANTIA, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto al "Certificado de Garantía" con fecha y sello del establecimiento vendedor.

Sin este requisito la garantía no tendrá validez.

Los componentes de este aparato que estén en contacto con alimentos cumplen con las exigencias de la directiva ECC 89/109.

Índice

Instrucciones de Montaje	41
Indicaciones Importantes	42
Descripción del Horno Microondas	43
Ventajas del horno Microondas.....	43
Cómo funciona el horno Microondas.....	43
Por qué motivo se calientan los alimentos.....	43
Instrucciones de Funcionamiento	45
Ajustar el Reloj.....	45
Bloqueo de Seguridad.....	45
Función Microondas.....	46
Función Grill.....	46
Función Microondas + Grill.....	46
Descongelación por Peso (Automática).....	47
Descongelación por Tiempo (Manual).....	48
Función Especial: BEBIDA.....	48
Función Especial: PIZZA.....	48
Función Especial: POLLO.....	49
Programación del Horno Microondas.....	49
Utilizando el Plato Tostador.....	51
Durante el funcionamiento.....	52
Interrupción del Funcionamiento.....	52
Consejos para la Correcta Utilización del Horno	53
Funcionamiento en Microondas.....	53
Funcionamiento del Grill.....	53
Consejos para la Utilización de Recipientes	54
Metal.....	54
Vidrio.....	54
Porcelana.....	54
Recipientes de Barro Acristalado.....	54
Plásticos.....	55
Madera.....	55
Prueba de Vajillas.....	55
Tapas.....	55
Mantenimiento del Horno	56
Limpieza.....	56
Sustitución de la Lámpara.....	56
Servicio de Asistencia Técnica (S.A.T.)	57
Resolución de Problemas.....	57
Sustitución del Cable de Alimentación.....	57
NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde está?.....	57

Instrucciones de Montaje

Retire el horno de su embalaje.

Retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior del horno.

Verifique si las siguientes piezas se encuentran en buen estado:

- Puerta y bisagras
- Frente del horno
- Parte interior y exterior del horno

Si encuentra algún defecto en dichas piezas, NO UTILICE EL HORNO. Contacte con su vendedor.

Coloque el horno en una superficie plana y capaz de soportar su peso. El horno deberá quedar alejado de fuentes de calor o vapor (hornos eléctricos, tostadores, etc.).

- **Para permitir una buena refrigeración del aparato, se recomienda instalar el horno microondas en un mueble con una abertura en la parte superior (ver folleto de Instrucciones de Instalación adjunto).**

El horno está equipado con manguera de tres cables, dos para la corriente monofásica y uno para la toma de tierra.

El fabricante y el vendedor no se responsabilizan de averías o accidentes personales, causados por el incumplimiento de las instrucciones de instalación.

ATENCION: ESTE HORNO TIENE QUE LLEVAR TOMA DE TIERRA.

Indicaciones Importantes

ATENCION: Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran dañadas, el horno no deber ser conectado hasta que personal autorizado lo revise y realice las oportunas reparaciones.

ATENCION: Es peligroso para el usuario, realizar intervenciones o reparaciones que conlleven la sustitución de cualquier tapa o envolvente de protección contra las microondas. Estas labores deben ser realizadas por un técnico cualificado.

ATENCION: Líquidos u otros alimentos no deben ser calentados en recipientes herméticos ya que éstos pueden estallar.

ATENCION: Los niños no deben utilizar el horno sin haber sido informados de las instrucciones de uso del mismo y de este modo ser capaces de comprender los peligros de un uso incorrecto del aparato.

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, compruebe regularmente el interior del horno para evitar igniciones

Si observa humo, desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para ahogar las llamas.

Después de calentar biberones o papillas de niños, revuelva el envase y verifique su temperatura antes de ser servido.

Calentar bebidas en el horno puede resultar en la ebullición de las mismas y por ello se debe manejar con cuidado los recipientes.

Huevos duros y huevos frescos con cáscara no deben ser calentados en el horno ya que pueden reventar.

No coloque ningún utensilio metálico en el interior del horno salvo aquellos que hayan sido fabricados para ser utilizados en el horno.

No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados pues éstos pueden explotar.

Nunca caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas. PELIGRO DE INFLAMACION.

En caso de duda, seleccione tiempos cortos para cocinar, calentar y descongelar alimentos en microondas. Con tiempos muy largos, los alimentos podrán quedar muy secos y hasta empezar a arder.

No utilice el horno para otra función que no sea calentar, cocinar o descongelar alimentos.

El horno no deberá funcionar sin su bandeja ni en vacío.

No tape las aberturas de ventilación del horno.

Descripción del Horno Microondas

Ventajas del horno Microondas

En la cocina convencional el calor irradiado por las resistencias o quemadores de gas, penetra lentamente en los alimentos, de afuera hacia adentro. Eso hace que exista una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el horno microondas, al contrario el calor se genera en el interior del propio alimento, calentando éste, de dentro hacia afuera. No existen pérdidas de energía, pues el aire, las paredes interiores del horno y los recipientes (cuando son los adecuados), no se calientan por acción de las microondas.

Resumiendo, los hornos de microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Economía en tiempo de cocción: en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación con la cocción convencional.
2. Descongelación ultra-rápida de alimentos, reduciendo el peligro de aparición de bacterias.
3. Economía de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos, debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Cómo funciona el horno Microondas

En el horno existe una válvula de alta tensión denominada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas al interior del horno a través de una guía de onda y distribuidas por un expansor metálico o a través de un plato giratorio.

Dentro del horno las microondas se propagan en todos los sentidos, son reflejadas por las paredes metálicas y penetran uniformemente en los alimentos.

Por qué motivo se calientan los alimentos

La mayoría de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

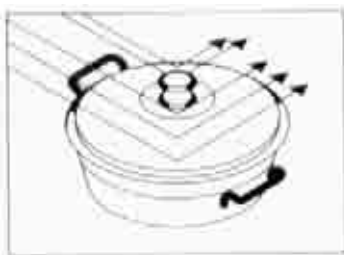
La fricción entre las moléculas origina calor, que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos y manteniéndolos calientes.

Como el calor se forma en el interior de los alimentos:

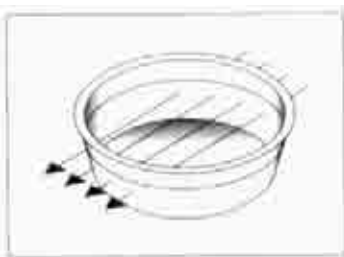
- Estos pueden ser cocinados sin / con pocos líquidos o grasas.
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es mas rápido que en un horno convencional.
- Se conservan las vitaminas y el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, vidrio, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por este motivo, no utilice en el horno microondas recipientes metálicos o que tengan partes metálicas.

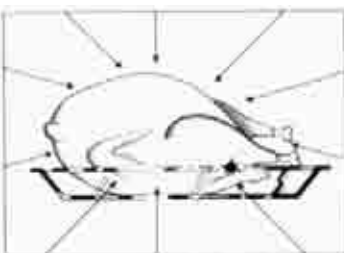
Las microondas son reflejadas por el metal



Pasan a través de porcelana y vidrio



Son absorbidas por los alimentos



Instrucciones de Funcionamiento

Consulte la figura que aparece en el folleto del anexo y proceda de la siguiente forma:

- 1. Conecte el horno a una fuente de alimentación apropiada (ver Instrucciones de Instalación).
- 2. Abra la puerta, presionando el Botón de Apertura (15). En los modelos sin este botón, basta con tirar de la puerta. La luz interior del horno se deberá encender.
- 3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o la rejilla.
- 4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseados, conforme a lo descrito en los capítulos siguientes.
- 5. Cierre la puerta y presione la tecla START (6).
- 6. El horno comenzará a funcionar. La pantalla digital (1) mostrará el tiempo restante de funcionamiento.

Ajustar el Reloj

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Presionar la tecla RELOJ (7) hasta que los dígitos parpadeen. 2. Introducir el valor de la hora girando el mando ROTATORIO (14) en cualquiera de los dos sentidos. 3. Presionar la tecla RELOJ (7) nuevamente para ajustar el valor de los minutos. 4. Introducir el valor de los minutos girando el mando ROTATORIO (14) en cualquiera de los dos sentidos. 5. Presionar la tecla RELOJ (7) para terminar.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Bloqueo de Seguridad

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para evitar su utilización por niños) presionando la tecla STOP (13) durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora. La Pantalla (1) mostrará 4 líneas y el horno se bloqueará. Nota: puede visualizar el Reloj presionando la tecla START (6).	○ ○ ○ ○ ○ - - : - - ○ ○ ○ ○ ○
2. Para desbloquear el horno, presione la tecla START (6) durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora y la Pantalla (1) volverá a presentar el Reloj.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Función Microondas

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Presione la tecla MICROONDAS (4). El indicador de la función Microondas se iluminará.	● ○ ○ ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos), girando el mando ROTATIVO (14) en ambos sentidos.	
3. Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione las teclas - (5) y + (12). Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.	● ○ ○ ○ ○ P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Presione la tecla START (6). El horno comenzará a funcionar.	○ ○ ○ ○ ○

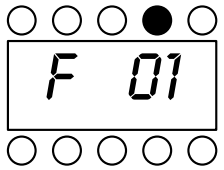
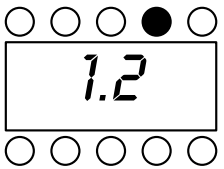
Función Grill

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Presione a tecla GRILL (10). El indicador de la función Grill se iluminará.	○ ● ○ ○ ○
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos), girando el mando ROTATORIO (14) en ambos sentidos.	10:00 ○ ○ ○ ○ ○
3. Presione la tecla START (6). El horno comenzará a funcionar.	

Función Microondas + Grill

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Presione las teclas MICROONDAS + GRILL (11). El indicador de la función Microondas + Grill se encenderá.	○ ○ ● ○ ○
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos), girando el mando ROTATORIO en ambos sentidos.	10:00 ○ ○ ○ ○ ○
3. Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione las teclas - (5) y + (12). Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.	○ ○ ● ○ ○
4. Presione la tecla START (6). El horno comenzará a funcionar.	P 05 ○ ○ ○ ○ ○

Descongelación por Peso (Automática)

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Presione la tecla DESCONGELACIÓN (9). El indicador de la función Descongelación por Peso se iluminará. 2. Introduzca el tipo de alimento, presionando las teclas - (5) y + (12). Si no presiona estas teclas el horno seleccionará por defecto el tipo de alimento 1.	
3. Introduzca el peso del alimento (por ejemplo 1,2 kg) girando el mando ROTATORIO (14) en ambos sentidos. 4. Presione la tecla START (6). El horno comenzará a funcionar. 5. Cuando el horno se pare y emita unos pitidos, abra la puerta y revuelva los alimentos. Cierre la puerta y presione la tecla START (6).	

La siguiente tabla describe los diferentes programas de Descongelación por Peso, los respectivos rangos de pesos, rangos de tiempos de descongelación, rangos de tiempos de espera (para permitir una apropiada distribución de la temperatura) y recomendaciones.

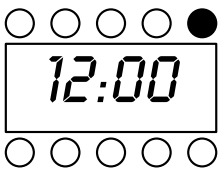
Código	Alimento	Peso	Tiempo de Descongelación	Tiempo de espera	Recomendaciones
1	Carne	0,1 - 1,5 kg	4 - 61 min	20 - 30 min	Cubrir las extremidades más delgadas con papel de aluminio. Voltear cuando suene la señal del horno.
2	Aves	0,1 - 1,5 kg	4 - 61 min	20 - 30 min	Cubrir las extremidades más delgadas con papel de aluminio. Voltear cuando suene la señal del horno.
3	Pescado	0,1 - 1,5 kg	4 - 63 min	20 - 30 min	Cubrir las extremidades más delgadas con papel de aluminio. Voltear cuando suene la señal del horno.
4	Fruta	0,1 - 0,5 kg	2 - 13 min	5 - 10 min	Colocar la fruta en un recipiente de vidrio y cúbrala durante la descongelación y tiempo de espera.
5	Pan	100 - 800 g	2 - 19 min	5 - 10 min	Colocar el pan sobre la bandeja de vidrio cubierta con paño fino limpio.

NOTAS IMPORTANTES:

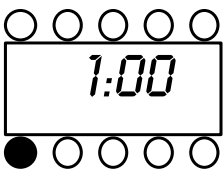
- En la función Descongelación por Peso, el peso a introducir es el peso del alimento sin incluir el del recipiente.
- Use solamente la función Descongelación por Peso para alimentos crudos.
- Esta función ofrece mejores resultados si los alimentos están una temperatura de -18°C y si los alimentos pasan directamente del congelador al horno.

- Si los alimentos estuvieran a una temperatura superior (porque el congelador no es de 3 estrellas o porque los alimentos estuvieran fuera del congelador más de 20 minutos) el tiempo calculado por el horno resultará demasiado largo y puede haber riesgo de fuego. En estos casos, seleccione un peso inferior al peso real del alimento.
- En los casos anteriores, y en alimentos ya cocinados y congelados, utilice la función Descongelación por Tiempo comenzando con tiempos cortos.
- Cuando utilice papel de aluminio para proteger las partes más finas de los alimentos, asegúrese de que no esté en contacto con las paredes del horno para así evitar daños.

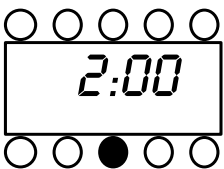
Descongelación por Tiempo (Manual)

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Presione 2 veces la tecla DESCONGELACION (9). El indicador de la función Descongelación por Tiempo se iluminará. 2. Introduzca el tiempo de descongelación (por ejemplo 12 minutos), girando el mando ROTATORIO (14) en ambos sentidos. 3. Presione la tecla START (6). El horno comenzará a funcionar. 4. Cuando el horno se pare y emita unos pitidos, abra la puerta e revuelva los alimentos. Cierre la puerta y presione la tecla START (6).	

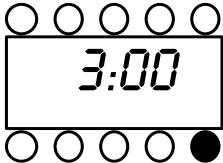
Función Especial: BEBIDA

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Coloque la bebida (150ml a 30ml de café, té, agua, leche, etc.) en un recipiente resistente al calor sobre la bandeja. 2. Presione la tecla Función Especial BEBIDA (3). El indicador de la función Especial BEBIDA se iluminará. 3. Presione la tecla START (6). El horno comenzará a funcionar.	

Función Especial: PIZZA

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Colocar la pizza directamente en el plato tostador, siguiendo las instrucciones descritas en el capítulo "Utilizando el plato tostador". 2. Presione la tecla Función Especial PIZZA (2): el indicador de la función Especial PIZZA se iluminará. 3. Presione la tecla START (6). El horno comenzará a funcionar. 4. Al final hay un periodo de espera durante el cual el horno continuará funcionando y la pantalla mostrará el indicador de la función Especial PIZZA parpadeando.	

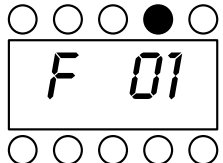
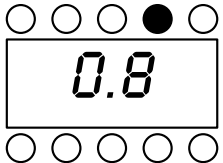
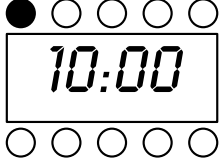
Función Especial: POLLO

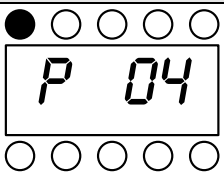
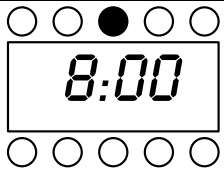
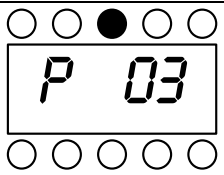
Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Trocear el pollo (400 a 500 g) y colocarlo en un recipiente resistente al calor sobre la bandeja. Añadir aceite, especias, sal y demás ingredientes que se consideren necesarios. 2. Presione la tecla Función Especial POLLO (8). El indicador de la función Especial POLLO se iluminará. 3. Presione la tecla START (6). El horno comenzará a funcionar. 4. El tiempo total de preparación es de 30 minutos dividido en 4 períodos de 7,5 minutos. Al final de los 3 primeros períodos el horno parará y emitirá unos pitidos. Dé vuelta a los trozos de pollo y presione la tecla START (6) para continuar la cocción. 5. Al final hay un periodo de espera durante el cual el horno continuará funcionando y la pantalla mostrará el indicador de la función Especial POLLO parpadeando.	

Programación del Horno Microondas

Las Funciones Normales (Microondas, Grill, Microondas + Grill, Descongelación por Peso y Descongelación por Tiempo) pueden ser programadas secuencialmente hasta un máximo de 3 funciones.

Por ejemplo, para descongelar por peso 800 g de carne, calentar en Microondas durante 10 minutos a potencia 4 y finalmente usar la función Microondas + Grill durante 8 minutos a potencia 3, se debe proceder de la siguiente forma.

Modo de Proceder	Pantalla (1)
1. Presione la tecla DESCONGELACION (9). El indicador de la función Descongelación por Peso se iluminará. 2. Introduzca el tipo de alimento (carne = tipo 1), presionando las teclas - (5) e + (12).	
3. Introduzca el peso del alimento (0,8 kg) girando el mando ROTATORIO (14). 4. Presione la tecla RELOJ/PROGRAMACION (7) para iluminar la programación de la siguiente función.	
5. Presione la tecla MICROONDAS (4). El indicador de la función Microondas se iluminará. 6. Introduzca el tiempo de funcionamiento (10 minutos), girando el mando ROTATORIO (14).	

Modo de Proceder	Pantalla (1)
7. Presione la tecla – (5) para alterar el nivel de potencia del microondas al nivel 4. 8. Presione la tecla RELOJ/PROGRAMACION (7) para acceder a la programación de la siguiente función.	
9. Presione la tecla MICROONDAS + GRILL (11). El indicador de la función Microondas + Grill se iluminará. 10. Introduzca el tiempo de funcionamiento (8 minutos), girando el botón ROTATORIO (14).	
11. Presione 2 veces la tecla – (5) para alterar el valor del nivel de potencia del microondas al nivel 3. 12. Presione la tecla START (6). El horno comenzará a funcionar.	

Utilizando el Plato Tostador

Normalmente cuando se cocinan comidas como pizzas o pasteles en el grill o en el horno microondas, la masa o la pasta se queda húmeda. Esto se puede evitar utilizando un plato tostador. Como la parte inferior del plato tostador alcanza temperaturas altas, la corteza se vuelve crujiente y dorada.

El plato tostador también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.

NOTAS MUY IMPORTANTES:

- Utilizar en todo momento manoplas especiales para horno ya que el plato tostador se calienta mucho.
- No colocar nunca el plato tostador en el horno sin el plato de vidrio giratorio.
- No colocar recipientes en el plato tostador que no sean resistentes al calor (por ejemplo: cuencos de plástico).

Cómo cocinar con el plato tostador:

1. Precalentar el plato tostador seleccionando la función de Microondas y Grill de 3 a 5 minutos con potencia de microondas de 70%.
2. Extender aceite por el plato tostador para que se doren bien los alimentos.
3. Colocar los alimentos en el plato tostador. Usted puede colocar alimentos congelados (como pizza congelada) sin descongelar previamente.
4. Colocar el plato tostador sobre el plato giratorio en el horno microondas.
5. Seleccionar las funciones MICROONDAS y GRILL y el tiempo de cocción como se ha descrito anteriormente. Los Tiempos de Cocción y de Reposo recomendados son descritos en la tabla siguiente.

Comida	Peso	Tiempo de Cocción	Tiempo de Reposo	Recomendaciones
Pizza	200 g	5 min	---	El tiempo de cocción es aplicable a pizzas de masa fina.
	300 g	6 min	---	
	400 g	7 min	---	Para pizzas precocinadas, incrementar el tiempo un minuto.
Quiches y Pasteles	200 g	5 min	2 min	El tiempo de reposo permitirá que la temperatura se estabilice.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	8 min	2 min	
Hamburguesas	---	5 min	---	Dar la vuelta a las hamburguesas una o dos veces para conseguir que se doren ambos lados.
Patatas fritas de horno	400 g	6 min	---	Dar la vuelta a las patatas fritas para evitar que se quemen.

Cómo limpiar el plato tostador

La mejor manera de limpiar el plato tostador es lavarlo con agua caliente y detergente y aclararlo con agua limpia. No utilizar estropajos o abrasivos ya que puede dañar la capa superior.

NOTAS MUY IMPORTANTES:

- Como el plato tostador tiene una capa de Teflón, ésta puede dañarse si se utiliza de manera incorrecta.
- Nunca cortar alimentos en el plato. Retirar los alimentos del plato antes de cortar.
- Dar vueltas a los alimentos preferiblemente con una espátula de plástico o de madera.

Durante el funcionamiento ...

Puede abrir la porta del horno en cualquier momento durante la cocción de los alimentos, en este caso:

- SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS;
- el Grill se desconecta, manteniéndose con alta temperatura;
- el Temporizador parará automáticamente, indicando el tiempo de funcionamiento restante.

Podrá en tanto, si lo desea:

- Remover o agitar los alimentos, para mejorar la uniformidad de la cocción;
- Ajustar el nivel de potencia de microondas presionando las teclas - (5) o + (12);
- Seleccionar otra función, presionando las teclas de Función (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- Ajustar el tiempo de funcionamiento restante, girando el mando ROTATORIO (14).

Cierre nuevamente la puerta y presione la tecla START (6). El horno comenzará nuevamente a funcionar.

Interrupción del Funcionamiento

Para parar el funcionamiento del horno antes de concluir el tiempo programado, presione la tecla STOP o abra la puerta.

Si no pretende continuar el calentamiento de los alimentos, cierre la puerta y presione nuevamente la tecla STOP. El horno pita y la Pantalla (1) muestra el Reloj.

Al final del tiempo de funcionamiento, el horno parará, emitiendo 3 señales sonoras y la Pantalla (1) mostrará la palabra **“End”**. Las señales sonoras se repetirán cada 30 segundos hasta que se abra la puerta del horno o se presione la tecla STOP (13).

Consejos para la Correcta Utilización del Horno

Funcionamiento en Microondas

Antes de utilizar cualquier recipiente, verifique si es el adecuado para hornos microondas (VER CONSEJOS PARA LA UTILIZACION DE RECIPIENTES).

Haga siempre un corte en la cáscara de los alimentos antes de cocinarlos.

Cuando caliente líquidos, colóquelos en un recipiente de boca ancha, con el fin de que se produzca la adecuada evaporación.

Recuerde que en microondas:

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
2. Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
3. Los alimentos menos densos se preparan más rápidamente.
4. Una distribución perfecta de los alimentos en la base del horno garantiza una mejor uniformidad de cocción. Disponiendo los alimentos más densos en un anillo exterior y los menos densos en el centro del plato, se pueden cocinar varios tipos de alimentos simultáneamente.
5. Los alimentos deben dejarse reposar antes de servirlos, lo que mejora su cocción, ya que una vez que se ha desconectado el horno, los alimentos continúan cocinando durante unos segundos.
6. Tapando los alimentos se consigue acortar el tiempo de cocción y retener los líquidos (los alimentos no se deshidratan). Las tapas deben ser de material transparente a las microondas, y deberán tener una pequeña salida para el vapor.

Funcionamiento del Grill

Para conseguir un mejor rendimiento del Grill, utilice la parrilla que va incluida en el aparato.

No coloque la parrilla en contacto con las superficies metálicas de la cavidad ya que se puede producir un arco eléctrico y por tanto daños en el horno.

NOTAS IMPORTANTES:

1. Durante la primera utilización del grill es normal la liberación de humos y olores debidos a los aceites utilizados en el proceso de fabricación
2. Después de las primeras utilizaciones del grill es normal que el área perforada que protege las resistencias del grill se deforme y adquiera color dorado. Esto es debido a las elevadas temperaturas que alcanza el grill durante su funcionamiento.
3. El cristal de la puerta alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento del Grill. Por esa razón, el horno debe ser instalado a una altura del suelo no inferior a 80 cm., DE MODO QUE SE MANTENGA ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
4. Durante el funcionamiento del Grill, las paredes de la cavidad del horno y el Grill quedarán muy calientes. Se recomienda el uso de guantes de cocinar.
5. Durante el funcionamiento prolongado del grill es normal que las resistencias se apaguen por periodos cortos de tiempo debido a la actuación del limitador de temperatura de seguridad.
6. No utilice recipientes plásticos o de otros materiales poco resistentes a la temperatura, puesto que pueden destruirse debido a las altas temperaturas alcanzadas por el grill.

Consejos para la Utilización de Recipientes

Metal

No utilice en el horno microondas recipientes de metal (latas, etc.), embalajes en hoja de aluminio, cucharas, tenedores, cuchillos, etc. El metal refleja las microondas y los alimentos no se calientan.

Los alimentos deben ser retirados de sus embalajes de hoja de aluminio y colocados en recipientes adecuados para los microondas. Como las microondas no atraviesan la hoja de aluminio, los alimentos solamente se calientan por encima. Utilizando el recipiente adecuado, el calor será distribuido uniformemente por los alimentos.

EXCEPCIONES

Para conseguir descongelar o cocinar uniformemente piezas de carne de tamaños irregulares se aconseja tapar las partes mas finas con hoja de aluminio. La hoja de aluminio deberá estar alejada como mínimo 2 cm de las paredes del horno; caso contrario, podría producirse un arco eléctrico.

Se pueden utilizar pinchos de metal, pero tendrán que ser más pequeños que la pieza de carne.

Vidrio

Pueden ser utilizados todos los recipientes de vidrio (cristal) que soporten temperaturas elevadas.

El cristal contiene un cierto porcentaje de cromo pudiendo agrietarse si el tiempo de cocción es prolongado.

Porcelana

La porcelana podrá utilizarse en el horno microondas pero no deberá tener dibujo alguno. En el interior de los dibujos pueden depositarse humedades que, por acción de las microondas pueden provocar un aumento de presión, seguido de la destrucción del dibujo.

Recipientes de Barro Acrystalado

Este tipo de recipientes pueden calentarse bastante si el tiempo de cocción es prolongado.

La vajilla de barro cristalizado con pintura puede ser utilizada en el horno de microondas si la pintura está por debajo del cristalizado.

Algunos cristales y colores contienen sustancias metálicas. Las vajillas con este tipo de cristales y colores no deberán ser utilizadas en el horno de microondas pues pueden quedar dañadas.

Los recipientes con baños de oro o plateado pueden oscurecerse por acción de las microondas.

Plásticos

La vajilla de material plástico deberá ser resistente a temperaturas de, por lo menos 180°C. Caso contrario, podría deformarse. La vajilla de MELAMINA no es adecuada para el horno microondas, pues se calienta demasiado.

Para calentar o cocinar alimentos en bolsas de plástico, estos deberán ser perforados para que el vapor pueda salir, lo que evitará que la bolsa reviente.

Madera

No deben ser utilizados recipientes de madera en el horno.

Prueba de Vajillas

Para comprobar si una vajilla de cristal, barro o porcelana es adecuada para su utilización en el horno microondas, realice la siguiente comprobación:

1. Coloque el recipiente vacío junto a un vaso con agua, en el interior del horno;
2. Cierre la puerta;
3. Coloque el Selector de funciones (3) en posición microondas potencia en máxima;
4. Ajuste el tiempo de funcionamiento para 1 minuto.

Observaciones: El horno empieza a funcionar.

Si durante el funcionamiento escuchase ruidos acompañados de chispas, desconecte inmediatamente el aparato.

La vajilla que tenga este comportamiento, o la que al ser retirada del horno microondas esté muy caliente, no es apropiada para su utilización en microondas.

EXCEPCIONES:

Los recipientes de barro cristalizado contienen muchas moléculas de agua, por eso se calientan bastante. No obstante, pueden ser utilizados en microondas.

En caso de duda, contacte con el vendedor de la vajilla y asegúrese de que es apropiada para el microondas.

Tapas

Se aconseja la utilización de tapas de cristal o de plástico porque:

1. Impiden la excesiva salida de vapores, principalmente en cocciones largas.
2. Acelera el proceso de calentamiento de los alimentos.
3. Impide que los alimentos se sequen.
4. Impide que se pierda el aroma.

Las tapas deberán tener orificios para evitar la presión. La película de plástico deberá ser perforada.

Los biberones, potitos de comida para bebés, y otros recipientes similares, deberán ser calentados sin tapa. En caso contrario, podrían reventar

Mantenimiento del Horno

Limpieza

Asegúrese que EL ENCHUFE ESTA DESCONECTADO DE LA CORRIENTE ANTES DE LIMPIAR EL HORNO.
NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.

EXTERIOR

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia, y seque con un paño húmedo.
2. Evite que entre agua en los orificios de ventilación del horno.

INTERIOR

1. Limpie las paredes del horno después de cada uso un paño húmedo.
2. Evite que el agua entre en los orificios de la cavidad.
3. Si después de cocinar se observa que la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno durante 4 minutos en la potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que podrá retirarse fácilmente con un paño suave.
4. La bandeja puede lavarse normalmente con detergente para vajillas o en el lavavajillas.

PUERTA, JUNTA DE LA PUERTA Y FRENTE DEL HORNO

1. Estas zonas deberán estar siempre bien limpias, especialmente las superficies de contacto entre la puerta y el frente del horno, evitar fugas de las microondas.
2. Utilice detergente neutro, agua tibia y seque con un paño suave.

Sustitución de la Lámpara

En algunos modelos la lámpara puede ser sustituida por el usuario, disponiendo el horno para ello de una tapa situada en el lado izquierdo.

Para sustituir la lámpara proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el horno de la toma de corriente.
2. Retire la tapa del compartimiento de la lámpara.
3. Sustituya la lámpara por una nueva de 25 W.
4. Coloque la tapa de nuevo.

ATENCION: En los modelos que no disponen de tapa para sustituir la lámpara, esta operación debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

Servicio de Asistencia Técnica (S.A.T.)

Resolución de Problemas

Las reparaciones o intervenciones efectuadas por personal no perteneciente al S.A.T. pueden originar situaciones peligrosas.

Cualquier tipo de reparación o intervención deberá ser efectuada por el fabricante, personal cualificado del S.A.T. Oficial o un agente autorizado.

Si detecta alguna anomalía en el horno, antes de contactar con el S.A.T., efectúe las siguientes verificaciones:

1. Compruebe si el enchufe está conectado a la red, y si el horno tiene energía (conecte otro electrodoméstico a ese enchufe y verifique si funciona).
2. Si la lámpara del horno se enciende pero los alimentos no se calientan, compruebe que la puerta esté bien cerrada (si la puerta no cierra correctamente no se producirán microondas).

Sustitución del Cable de Alimentación

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados del Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde está?

Antes de llamar a la Central de Servicios recuerde tomar nota del nombre del producto y del número de serie (16 números que empiezan con el número 3) que puede encontrarse en la placa de características situada en la parte izquierda del panel de control.

Esto evitará el coste y las visitas innecesarias de nuestros técnicos.

PORTUGUÊS

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno Microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro e do folheto anexo, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno Microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

ATENÇÃO

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do forno Microondas com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

Os componentes deste microondas que estão em contacto com os alimentos cumprem os requisitos exigidos na directiva CEE 89/109.

Índice

Instruções de Instalação	60
Indicações Importantes	61
Descrição do Forno	62
Quais as vantagens do forno Microondas	62
Como funciona o forno Microondas	62
Porque é que os alimentos aquecem	62
Instruções de Funcionamento	64
Acerto do Relógio	64
Bloqueio de Segurança	64
Função Microondas	65
Função Grelhador	65
Função Microondas + Grelhador	65
Descongelação por Peso (Automática)	66
Descongelação por Tempo (Manual)	67
Função Especial: BEBIDA	67
Função Especial: PIZZA	67
Função Especial: FRANGO	68
Programação do Forno Microondas	68
Utilizando o Prato Tostador	70
Durante o funcionamento	71
Interrupção do Funcionamento	71
Conselhos para uma Boa Utilização do Forno	72
Funcionamento em Microondas	72
Funcionamento do Grelhador	72
Conselhos sobre utilização de Louça	73
Metal	73
Vidro	73
Porcelana	73
Louça de Barro Vidrado	73
Plásticos	74
Madeira	74
Teste à Louça	74
Tampas	74
Manutenção do Forno	75
Limpeza	75
Substituição da Lâmpada	75
Serviço de Assistência Técnica (S.A.T.)	76
Resolução de Problemas	76
Substituição do Cabo de Alimentação	76
NÚMERO DE SÉRIE DO PRODUCTO. Onde Procurar?	76

Instruções de Instalação

Retire o forno da embalagem.

Retire todos os materiais de embalagem e acessórios do interior do forno.

Verifique se as seguintes peças se encontram em bom estado;

- porta e dobradiças;
- frente do forno;
- parte interior e exterior do forno.

Se encontrar algum defeito nestas peças **NÃO UTILIZE O FORNO** e contacte o vendedor.

Coloque o forno numa superfície plana e capaz de suportar o seu peso.

- **Para obter um bom arrefecimento, é recomendado instalar o forno microondas num móvel com uma abertura no topo (ver instruções de instalação em separado).**

O forno deverá ficar afastado de fontes de calor ou vapor (fornos eléctricos, torradeiras, etc.).

O forno vem equipado com cabo eléctrico e ficha para corrente monofásica. A ligação deve ser feita a uma tomada com TERRA.

O fabricante e o fornecedor não aceitam reclamações de avarias ou acidentes pessoais causados pelo não cumprimento destas instruções de instalação.

ATENÇÃO: ESTE FORNO TEM QUE SER LIGADO À TERRA.

Indicações Importantes

ATENÇÃO: Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser ligado até ter sido reparado por um técnico qualificado.

ATENÇÃO: É perigoso para alguém, excepto um técnico qualificado, executar intervenções ou reparações que envolvam a remoção de qualquer tampa ou cobertura que assegure protecção contra a exposição à energia das microondas.

ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos uma vez que estes podem explodir.

ATENÇÃO: As crianças só devem ser autorizadas a usar o forno sem supervisão quando lhe tenham sido dadas instruções adequadas de modo que a criança seja capaz de usar o forno de forma segura e de compreender os perigos do seu uso incorrecto.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel vigie o forno frequentemente devido à possibilidade de ignição.

Se for observado fumo, desligue o forno ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.

Após aquecer biberões ou bociões de papa para bebé, agite ou mexa o seu conteúdo e verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.

O aquecimento de bebidas em microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto deve ter-se cuidado ao manusear o seu recipiente.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.

Não coloque nenhum utensílio metálico no interior do forno, salvo os que são fornecidos com o aparelho e que foram concebidos para esse fim.

Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir.

Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas. PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

Em caso de dúvida seleccione tempos curtos para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos por Microondas. Com tempos muito longos os alimentos poderão ficar muito secos e até começar a arder.

Não utilize o forno para outra função que não seja para aquecer, cozinhar ou descongelar alimentos.

O forno não deve funcionar sem a bandeja ou em vazio.

Não tape as aberturas de ventilação do forno.

Descrição do Forno

Quais as vantagens do forno Microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

Ao contrário, no forno de Microondas o calor é gerado no interior do próprio alimento, aquecendo este de dentro para fora. Não existem perdas de energia pois o ar, as paredes interiores do forno e os recipientes (quando adequados) não aquecem por acção das Microondas.

Resumidamente os fornos Microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Como funciona o forno Microondas

No forno de Microondas existe uma válvula de alta tensão designada por Magnetron que converte a energia eléctrica em energia de Microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as Microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maioria dos alimentos contém água cujas moléculas vibram por acção das Microondas.

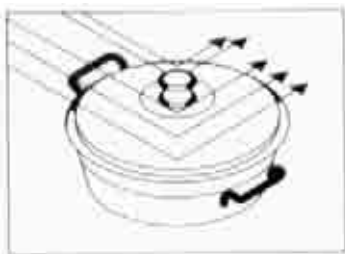
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

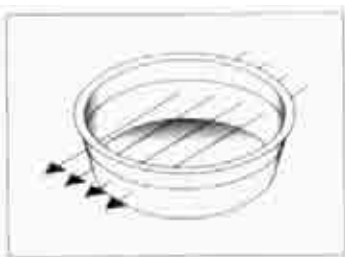
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno Microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As Microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de Microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

As Microondas são reflectidas pelo metal.



Atravessam vidro Porcelana...



São absorvidas pelos Alimentos.



Instruções de Funcionamento

Consulte a figura no folheto em anexo e proceda da seguinte forma:

- 1. Ligue o forno a uma tomada de corrente apropriada (ver Instruções de Instalação).
- 2. Abra a porta, pressionando o Botão de Abertura da Porta (15). Nos modelos sem este botão basta puxar a porta. A luz do forno deverá acender.
- 3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja ou sobre a grelha.
- 4. Seleccione a função e o tempo de cozedura pretendidos conforme descrito nos capítulos seguintes.
- 5. Feche a porta e pressione a tecla START (6).
- 6. O forno começa a funcionar. O Mostrador (1) apresenta o tempo de funcionamento a decrescer.

Acerto do Relógio

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Pressionar a tecla RELÓGIO (7) até os dígitos começarem a piscar. 2. Introduzir a hora rodando o botão ROTATIVO (14) em qualquer dos sentidos. 3. Pressionar a tecla RELÓGIO (7) novamente para alterar o valor dos minutos. 4. Introduzir os minutos rodando o botão ROTATIVO (14) em qualquer dos sentidos. 5. Premir a tecla RELÓGIO (7) para terminar	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Bloqueio de Segurança

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para evitar a sua utilização por crianças) pressionando a tecla STOP (13) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro, o Mostrador (1) apresenta 4 traços e o forno não funciona. Nota: pode visualizar o Relógio pressionando a tecla START (6). 2. Para desbloquear, pressione a tecla START (6) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro e o Mostrador (1) volta a apresentar o Relógio.	○ ○ ○ ○ ○ - - : - - ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Função Microondas

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Pressione a tecla MICROONDAS (4): o indicador da função Microondas acende.	● ○ ○ ○ ○
2. Introduza o tempo de funcionamento (exemplo 10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14) em ambos os sentidos.	10:00
3. Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas - (5) e + (12). Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.	● ○ ○ ○ ○
4. Pressione a tecla START (6). O forno começará a funcionar.	P 05
	○ ○ ○ ○ ○

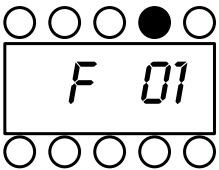
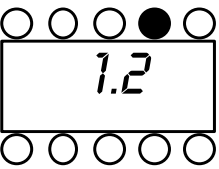
Função Grelhador

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Pressione a tecla GRELHADOR (10). o indicador da função Grelhador acende.	○ ● ○ ○ ○
2. Introduza o tempo de funcionamento (exemplo 10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14) em ambos os sentidos.	10:00
3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar.	○ ○ ○ ○ ○

Função Microondas + Grelhador

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Pressione a tecla MICROONDAS + GRELHADOR (11): o indicador da função Microondas + Grelhador acende.	○ ○ ● ○ ○
2. Introduza o tempo de funcionamento (exemplo 10 minutos), rodando o botão ROTATIVO em ambos os sentidos.	10:00
3. Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas - (5) e + (12). Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.	○ ○ ● ○ ○
4. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar.	P 05
	○ ○ ○ ○ ○

Descongelação por Peso (Automática)

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Pressione a tecla DESCONGELAÇÃO (9): o indicador da função Descongelação por Peso acende.	
2. Introduza o tipo de alimento, pressionando as teclas - (5) e + (12). Se não pressionar estas teclas é seleccionado por defeito o tipo de alimento 1.	
3. Introduza o peso do alimento (exemplo 1,2 kg), rodando o botão ROTATIVO (14) em ambos os sentidos.	
4. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar.	
5. Quando o forno parar e apitar, abra a porta e vire os alimentos. Feche a porta e pressione a tecla START (6).	

A tabela seguinte descreve os diferentes programas de Descongelação por Peso, as respectivas gamas de pesos, gamas de tempos de descongelação, gamas de tempos de espera (para permitir uma melhor uniformidade de temperatura) e recomendações.

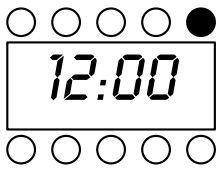
Código	Alimento	Peso	Tempo de Descongelação	Tempo de espera	Recomendações
1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Cobrir as extremidades mais finas com papel de alumínio. Virar a carne quando soar o apito do forno.
2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Cobrir as extremidades mais finas com papel de alumínio. Virar quando soar o apito do forno.
3	Peixe	0,1 – 1,5 kg	4 – 63 min	20 – 30 min	Cobrir a cauda do peixe com papel de alumínio. Virar quando soar o apito do forno.
4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min	Colocar a fruta numa taça de vidro e tapá-la durante a descongelação e o tempo de espera.
5	Pão	100 – 800 g	2 – 19 min	5 – 10 min	Colocar o pão sobre a bandeja de vidro coberta com papel de cozinha.

NOTAS IMPORTANTES:

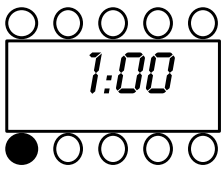
- Na função Descongelação por Peso, o peso a introduzir é o peso do alimento não incluindo o do recipiente.
- Use apenas a função Descongelação por Peso para alimentos crus.
- Esta função dá melhores resultados se os alimentos estiverem a uma temperatura de -18 °C e se os alimentos forem retirados directamente do congelador para o forno.
- Se os alimentos estiverem a uma temperatura superior (porque o congelador não é de 3 estrelas ou porque os alimentos estiveram fora do congelador mais de 20 minutos) o tempo calculado pelo forno será muito longo e pode haver risco de fogo. Nestes casos seleccione um peso inferior ao peso real do alimento.

- Nos caso anteriores e em alimentos já cozinhados e congelados utilize a função Descongelação por Tempo começando com tempos curtos.
- Quando utilizar folha de alumínio para proteger as partes mais finas dos alimentos certifique-se de que não toca nas paredes do forno senão podem ocorrer danos.

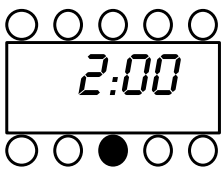
Descongelação por Tempo (Manual)

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Pressione 2 vezes a tecla DESCONGELAÇÃO (9): o indicador da função Descongelação por Tempo acende. 2. Introduza o tempo de descongelação (exemplo 12 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14) em ambos os sentidos. 3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar. 4. Quando o forno parar e apitar, abra a porta e vire os alimentos. Feche a porta e pressione a tecla START (6)	

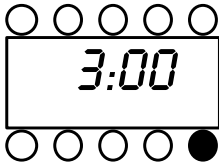
Função Especial: BEBIDA

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Coloque a bebida (150 a 300 ml de café, chá, leite, água, etc.) num recipiente resistente ao calor sobre a bandeja. 2. Pressione a tecla Função Especial BEBIDA (3): o indicador da função Especial BEBIDA acende. 3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar	

Função Especial: PIZZA

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Colocar a pizza directamente no prato tostador, seguindo as instruções descritas no capítulo “Utilizando o prato tostador”. 2. Pressione a tecla Função Especial PIZZA (2): o indicador da função Especial PIZZA acende. 3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar. 4. No final há um período de espera em que forno continua a funcionar e o indicador da função Especial PIZZA fica a piscar.	

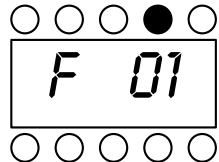
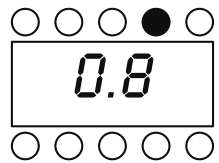
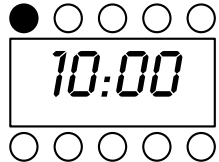
Função Especial: FRANGO

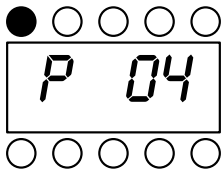
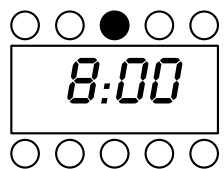
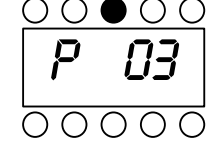
Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Barrar o frango (400 a 500 g) em pedaços com azeite e especiarias (pimenta, sal, etc.) e colocá-lo num recipiente resistente ao calor, sobre a bandeja. 2. Pressione a tecla Função Especial FRANGO (8): o indicador da função Especial FRANGO acende. 3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar. 4. O tempo total de preparação é de 30 minutos dividido em 4 períodos de 7,5 minutos. No final dos 3 primeiros períodos o forno pára e apita. Vire então os pedaços de frango e volte a pressionar a tecla START (6). 5. No final há um período de espera em que forno continua a funcionar e o indicador da função Especial FRANGO fica a piscar.	

Programação do Forno Microondas

As Funções Normais (Microondas, Grelhador, Microondas + Grelhador, Descongelação por Peso e Descongelação por Tempo) podem ser programadas sequencialmente até um máximo de 3 funções.

Por exemplo, para descongelar por peso 800 g de carne, cozer em Microondas durante 10 minutos à potência 4 e finalmente usar a função Microondas + Grelhador durante 8 minutos à potência 3, deve proceder do seguinte modo.

Modo de Proceder	Mostrador (1)
1. Pressione a tecla DESCONGELAÇÃO (9): o indicador da função Descongelação por Peso acende. 2. Introduza o tipo de alimento (carne = tipo 1), pressionando as teclas - (5) e + (12).	
3. Introduza o peso do alimento (0,8 kg) rodando o botão ROTATIVO (14). 4. Pressione a tecla RELÓGIO/PROGRAMAÇÃO (7) para aceder à programação da função seguinte.	
5. Pressione a tecla MICROONDAS (4): o indicador da função Microondas acende. 6. Introduza o tempo de funcionamento (10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14).	

Modo de Proceder	Mostrador (1)
7. Pressione a tecla – (5) para alterar o valor da potência de microondas para 4. 8. Pressione a tecla RELÓGIO/PROGRAMAÇÃO (7) para aceder à programação da função seguinte.	
9. Pressione a tecla MICROONDAS + GRELHADOR (11): o indicador da função Microondas + Grelhador acende. 10. Introduza o tempo de funcionamento (8 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14).	
11. Pressione 2 vezes a tecla – (5) para alterar o valor da potência de microondas para 3. 12. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar.	

Utilizando o Prato Tostador

Normalmente quando se cozinham alimentos como pizzas ou tartes/pastéis ou no forno microondas, a massa fica húmida. Isto pode ser evitado utilizando o prato tostador. Como a parte inferior do prato tostador atinge temperaturas altas, a parte exterior do alimento torna-se estaladiça e dourada.

O prato tostador também pode utilizado para cozinhar bacon, ovos, salchichas, etc.

NOTAS MUITO IMPORTANTES:

- Utilizar sempre luvas especiais para forno, já que o prato tostador atinge temperaturas elevadas.
- Nunca colocar o prato tostador no microondas sem bandeja.
- Não colocar recipientes no prato tostador que não sejam resistentes ao calor (por exemplo: recipientes em plástico).

Como cozinhar com o prato tostador:

1. Pré aquecer o prato tostador seleccionando a função de Microondas + Grill com tempo de 3 a 5 minutos com potência de microondas de 70%.
2. Espalhar óleo/azeite sobre o prato tostador afim de obter um bom dourado dos alimentos.
3. Colocar os alimentos directamente no prato tostador. Pode colocar alimentos congelados (como pizza congelada) sem descongelar previamente.
4. Colocar o prato tostador sobre a bandeja do forno microondas.
5. Seleccionar as funções de MICROONDAS + GRILL e o tempo de cozedura conforme descrito nos capítulos anteriores. Os Tempos de cozedura e de espera recomendados estão descritos na tabela abaixo.

Comida	Peso	Tempo de Cozedura	Tempo de Espera	Recomendações
Pizza	200 g	5 min	---	O tempo de cozedura é aplicável a pizzas de massa fina. Para pizzas pré cozinhadas, incrementar o tempo de 1 minuto.
	300 g	6 min	---	
	400 g	7 min	---	
Quiches e tartes	200 g	5 min	2 min	O tempo de espera permitirá que a temperatura estabilize.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	8 min	2 min	
Hambúrgueres	---	5 min	---	Virar os hambúrgueres uma ou duas vezes para conseguir dourá-los de ambos os lados.
Batatas fritas de forno	400 g	6 min	---	Agitar as batatas fritas para evitar que se queimem.

Como limpar o prato tostador

A melhor maneira de limpar o prato tostador é lavá-lo com água quente e detergente e enxaguar com água limpa. Não utilizar escovas ou abrasivos já que pode danificar a parte superior.

NOTAS MUITO IMPORTANTES:

- Como o prato tostador tem uma capa anti aderente, esta pode ser danificada se for utilizada de maneira incorrecta.
- Nunca cortar alimentos sobre o prato. Retirar os alimentos do prato antes de cortar.
- Virar os alimentos de preferência com uma espátula de plástico ou de madeira.

Durante o funcionamento ...

Pode abrir a porta do forno em qualquer altura durante a cozedura dos alimentos, neste caso:

- INTERROMPE-SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS;
- o Grelhador será desligado, mantendo-se no entanto muito quente;
- o Temporizador parará automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante.

Poderá então, se o desejar:

- Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;
- Alterar o nível de potência de microondas pressionando as teclas - (5) ou + (12);
- Seleccionar outra função, pressionando as teclas de Função (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o Botão ROTATIVO (14).

Feche novamente a porta e pressione a tecla START (6). O forno recomeçará a funcionar.

Interrupção do Funcionamento

Para parar o funcionamento do forno antes de concluído o tempo programado, pressione a tecla STOP ou abra a porta.

Se não pretender continuar a cozedura dos alimentos, feche a porta e pressione novamente a tecla STOP. O forno apita e o Mostrador (1) apresenta o Relógio.

No final do tempo de funcionamento, o forno pára, emite 3 sinais sonoros e o Mostrador (1) apresenta a palavra “**End**”. Os sinais sonoros são repetidos cada 30 segundos até a porta do forno ser aberta ou a tecla STOP (13) ser pressionada.

Conselhos para uma Boa Utilização do Forno

Funcionamento em Microondas

Antes de utilizar qualquer recipiente verifique se é adequado para fornos de Microondas (VER CONSELHOS SOBRE UTILIZAÇÃO DE LOUÇA).

Faça sempre um corte na casca dos alimentos, antes de os cozinhar.

Quando aquecer líquidos coloque-os num recipiente de boca larga para haver uma adequada exaustão de vapores.

Lembre-se que em Microondas...

1. Quanto maior for a quantidade de alimentos, maior será o tempo necessário para os cozinhar.
2. Quanto mais baixa for a temperatura dos alimentos, mais tempo será necessário para os cozinhar.
3. Os alimentos menos densos preparam-se mais rapidamente.
4. Uma distribuição perfeita dos alimentos na base do forno garante uma melhor uniformidade da cozedura. Dispondo os alimentos mais densos num anel exterior e os menos densos no centro de um prato permite cozinhar vários tipos de alimentos simultaneamente.
5. Deixando repousar os alimentos antes de os servir melhora a cozedura porque, mesmo depois de desligar o forno, os alimentos continuam a cozer durante algum tempo.
6. Tapando os alimentos consegue-se encurtar o tempo de cozedura e reter os líquidos daí provenientes (os alimentos não ficam tão secos). As tampas devem ser de material transparente às Microondas e deverão ter uma pequena saída para o vapor.

Funcionamento do Grelhador

Para conseguir melhor rendimento do Grelhador, utilize a grelha fornecida com o aparelho.

Não coloque a grelha em contacto com as superfícies metálicas da cavidade pois pode ocorrer arco eléctrico e consequentes danos no forno.

NOTAS IMPORTANTES:

1. Durante a primeira utilização do grelhador é normal a libertação de fumos e odores devidos aos óleos inerentes ao processo de fabrico.
2. Após as primeiras utilizações do grelhador é normal que a área perfurada que protege as resistências do grelhador fique deformada e de cor dourada. Isto deve-se às temperaturas elevadas desenvolvidas pelo grelhador para se obter um desempenho adequado
3. O vidro da porta atinge altas temperaturas durante o funcionamento do grelhador. Por isso o forno deve ser instalado a uma altura do chão não inferior a 80 cm, DE MODO A MANTER-SE AFASTADO DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade do forno e a grelha ficarão muito quentes. É recomendado o uso de luvas de cozinha.
5. Durante um funcionamento prolongado do grelhador é normal que as resistências desliguem durante curtos períodos devido à actuação do limitador de temperatura de segurança.
6. Não utilize recipientes plásticos ou de outros materiais pouco resistentes à temperatura, uma vez que podem danificar-se devido às temperaturas elevadas pelo grelhador.

Conselhos sobre utilização de Louça

Metal

Não utilize no forno de Microondas recipientes de metal (enlatados, etc.), embalagens em folha de alumínio e talheres. O metal reflecte as Microondas e os alimentos não aquecem.

Os alimentos devem ser retirados das embalagens de folha de alumínio colocados em recipientes adequados para Microondas. Como as Microondas não atravessam a folha de alumínio os alimentos só aquecem por cima. Utilizando o recipiente adequado o calor será distribuído uniformemente pelos alimentos.

EXCEPÇÕES:

Para conseguir descongelar ou cozinhar uniformemente peças de carne de tamanhos irregulares, podem tapar-se as partes mais finas com folha de alumínio. A folha de alumínio deve estar afastada no mínimo 2 cm das paredes do forno, caso contrário poderá ocorrer arco eléctrico.

Podem ser utilizados espetos de carne desde que sejam menores que a peça de carne.

Vidro

Podem ser utilizados todos os recipientes de vidro que suportem temperaturas elevadas.

O cristal contém uma certa percentagem de chumbo podendo rachar se for utilizado num forno de Microondas. O mesmo poderá acontecer a recipientes de vidro com rebordos recartilhados.

Porcelana

A louça de porcelana pode ser utilizada no forno Microondas mas não deve ter pegadas. No interior das pegadas pode depositar-se humidade que por acção das Microondas provocará um aumento de pressão, seguido da destruição da peça.

Louça de Barro Vidrado

Esta louça pode aquecer bastante.

A louça de barro vidrado com pinturas pode ser utilizada no forno de Microondas desde que as pinturas estejam por baixo do vidrado.

Alguns vidrados e cores contém substâncias metálicas. Louça com este tipo de vidrados e cores não deverá ser utilizada no forno de Microondas pois pode ficar danificada.

Recipientes com banhos dourados ou prateados podem escurecer por acção das Microondas.

Plásticos

A louça de material plástico deverá ser resistente a temperaturas de pelo menos 180° C, senão pode deformar-se. Louça de MELAMINA não é adequada para o forno de Microondas pois aquece muito.

Para aquecer ou cozinhar alimentos em sacos plásticos, estes deverão ser perfurados para que o vapor possa sair, impedindo o rebentamento do saco.

Madeira

Não devem ser utilizados recipientes de madeira no forno de Microondas. A madeira contém água que evapora por acção das Microondas e o recipiente poderá rachar.

Teste à Louça

Se tiver dúvidas quanto à utilização de louça de vidro, barro ou porcelana no forno Microondas, faça o seguinte teste:

1. Coloque o recipiente vazio e um copo de água no interior do forno;
2. Feche a porta;
3. Coloque o Selector de Nível de Potência na posição máxima;
4. Ajuste o tempo de funcionamento para 1 minuto;

Nota: O forno começa a funcionar.

Se durante este teste ouvir ruídos acompanhados por faíscas, desligue imediatamente o aparelho.

Louça que apresente este comportamento ou aquela que, ao ser retirada do forno de Microondas, esteja muito quente, não é apropriada para Microondas.

EXCEPÇÕES:

Recipientes de barro vidrado contém muitas moléculas de água e desta forma aquecem bastante. Contudo podem ser utilizados em Microondas.

Em caso de dúvida contacte o fornecedor de louça e certifique-se de que é própria para Microondas.

Tampas

A utilização de tampas de vidro, de plástico ou um filme de plástico é aconselhada porque:

1. Impede saída excessiva de vapores, principalmente em cozinhados longos;
2. Acelera o processo de aquecimento dos alimentos;
3. Impede que os alimentos sequem;
4. Impede que o aroma se perca.

As tampas deverão ter orifícios para impedir formação de pressão. O filme de plástico deverá ser perfurado.

Biberões, boidões de comida para bebé e outros recipientes similares deverão ser aquecidos sem tampa, caso contrário podem rebentar.

Manutenção do Forno

Limpeza

CERTIFIQUE-SE QUE A FICHA ESTÁ DESLIGADA DA TOMADA ANTES DE LIMPAR O FORNO.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

EXTERIOR

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e seque com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios de ventilação do forno.

INTERIOR

1. Limpe as paredes do forno após cada utilização com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios da cavidade.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno durante 4 minutos na potência máxima das Microondas. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.
4. A bandeja pode lavar-se normalmente com detergente para a louça ou na máquina de lavar.

PORTA, JUNTA DA PORTA E FRENTE DO FORNO

1. Estas partes deverão estar sempre bem limpas, especialmente as superfícies de contacto entre a porta e a frente do forno, para garantir boa vedação das Microondas.
2. Utilize detergente neutro, água morna e seque com um pano macio.

Substituição da Lâmpada

Em alguns modelos a lâmpada pode ser substituída pelo utilizador, dispondo para isso o forno de uma tampa situada do seu lado esquerdo.

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o forno da tomada de corrente;
2. Retire a tampa do compartimento da lâmpada;
3. Substitua a lâmpada por uma nova de 25 W;
4. Reponha a tampa.

ATENÇÃO: nos modelos que não dispõem de tampa para substituição da lâmpada, esta operação terá que ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

Serviço de Assistência Técnica (S.A.T.)

Resolução de Problemas

As reparações ou intervenções efectuadas por pessoal não qualificado podem originar situações perigosas.

Toda e qualquer reparação ou intervenção deve ser efectuada pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados.

Se detectar alguma anomalia no forno, e antes de contactar o S.A.T., efectue as seguintes verificações:

1. Verifique se a tomada à qual está ligado o forno tem energia (ligue outro electrodoméstico a essa tomada e verifique se funciona).
2. Se a lâmpada do forno acende mas os alimentos não aquecem, verifique se a porta está bem fechada (se a porta não fechar correctamente não serão produzidas microondas).

Substituição do Cabo de Alimentação

Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

NÚMERO DE SÉRIE DO PRODUCTO. Onde Procurar?

Antes de chamar os serviços técnicos lembre-se anotar a referência do produto e do número de série (16 números que começam com o número 3) situada na face esquerda do painel de comandos

Assim poderá evitar a desnecessária deslocação dos técnicos.

DEUTSCH

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieses moderne und praktische Mikrowellengerät, das aus hochqualitativen Materialien hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird. Wir bitten Sie um die aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und im beigefügten Faltblatt, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellengerätes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF ZU IHRER BEACHTUNG

Wenn Sie unsere Garantieleistungen beanspruchen möchten, sollten Sie uns bitte das "Garantiezeugnis" zusenden und im Falle einer Anforderung des Technischen Kundendienstes den Kaufbeleg mit Datum und Stempel des Verkäufers vorlegen.

Ohne diese Vorkehrungen besitzt die Garantie keine Gültigkeit.

Alle Komponenten dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, erfüllen die Anforderungen der Richtlinie EWG 89/109.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung	79
Wichtige Hinweise	80
Beschreibung des Mikrowellengerätes	81
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes	81
Funktionsweise des Mikrowellengerätes.....	81
Garen mit Mikrowelle: Wärmeerzeugung	82
Gebrauchsanweisung	83
Einstellen der Uhr	83
Sicherheitssperre	83
Mikrowellenbetrieb.....	84
Grillbetrieb	84
Kombinationsbetrieb.....	84
Auftau-Automatik.....	85
Programmierbares Auftauen	86
Sonderprogramm GETRÄNK.....	86
Sonderprogramm PIZZA.....	86
Sonderprogramm HUHN	87
Individuell einstellbare Programmabläufe.....	87
Benutzung des Backtellers	89
Während des Programmablaufs	90
Programmunterbrechung.....	90
Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellengerätes	91
Programmablauf Mikrowelle.....	91
Programmablauf Grill	91
Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr	92
Metall	92
Glas	92
Porzellan	92
Steingut.....	92
Kunststoff	93
Holz.....	93
Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist.....	93
Deckel	93
Instandhaltung des Geräts – Wartung	94
Reinigung	94
Austauschen der Garraumlampe	94
Technischer Kundendienst	95
Beheben von technischen Störungen.....	95
Austausch des Stromversorgungskabels	95
SERIENNUMMER DES PRODUKTS: Wo finde ich diese?	95

Installationsanleitung

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus.

Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Gerätefront
- Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und suchen Sie Ihren Verkäufer auf.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

- Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, den Mikrowellenherd in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe die beiliegende Einbauanleitung).

Achten Sie darauf, dass das Gerät in einem ausreichenden Sicherheitsabstand zu elektrischen und dampfabgebenden Geräten steht (z.B. Elektroherde, Toaster usw.).

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet und darf nur an eine GEERDETE Steckdose angeschlossen werden.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

ACHTUNG: DER HERD DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Wichtige Hinweise

WICHTIG: Treten an der Tür bzw. an den Scharnieren Beschädigungen auf, darf das Gerät erst wieder nach der Reparatur durch einen Elektrofachmann in Betrieb genommen werden. Dasselbe gilt auch für Reparaturen, bei denen eine Schutzvorrichtung entfernt werden muss, die vor der direkten Einwirkung der Mikrowellen schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

ACHTUNG: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

Beim Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.

Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose herausziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.

Zur Vermeidung von Verbrennungen Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln, bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, bevor Sie das Baby füttern.

Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher ist bei der Handhabung des Behältnisses größte Vorsicht geboten.

Rohe sowie bereits abgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie platzen können.

Mit Ausnahme der mit dem Gerät mitgelieferten und dafür geeigneten Metallteile dürfen keine Metallgegenstände in den Garraum gestellt werden.

Flüssigkeiten und feste Speisen dürfen nicht in zugedeckten Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.

Programmieren Sie im Zweifelsfalle eine kurze Zeitdauer für das Garen, Erwärmen oder Auftauen von Speisen mit Mikrowelle. Bei sehr langen Garzeiten können die Lebensmittel sehr trocken werden oder sogar brennen.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Auftauen von Speisen.

Das Gerät darf nicht ohne den Einsatz (Drehteller) bzw. leer in Betrieb genommen werden.

Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Beschreibung des Mikrowellengerätes

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Herd durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um $\frac{3}{4}$ reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen, das verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.
5. Einfach in der Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert, d.h. das Gargut wird gleichmäßig erhitzt.

Garen mit Mikrowelle: Wärmeerzeugung

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

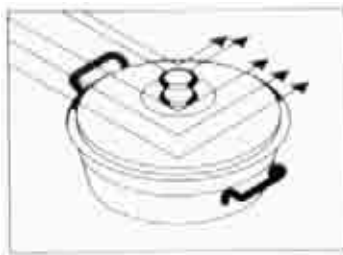
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Jenachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehendst erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

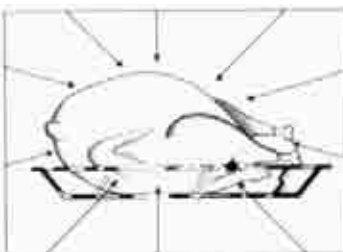
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert.



Durchdringen Glas und Porzellan...



Werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Gebrauchsanweisung

Schauen Sie sich die Zeichnung auf dem Blatt im Anhang an und verfahren Sie wie folgt:

- 1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (s. Installationsanleitung).
- 2. Öffnen Sie die Tür, indem Sie den Türöffnungsschalter betätigen (15). Bei Modellen ohne diesen Schalter die Tür von Hand öffnen. Das Licht im Garraum muss aufleuchten.
- 3. Stellen Sie das Behältnis mit den Speisen auf den Drehteller oder auf den Backrost.
- 4. Stellen Sie gemäß Beschreibung in den nachfolgenden Kapiteln die gewünschte Leistungsstufe und die Garzeit ein.
- 5. Schließen Sie die Tür und betätigen Sie die START-Taste (6).
- 6. Das Gerät ist nun in Betrieb. Die programmierte Betriebszeit bzw. Restzeit wird stets angezeigt.

Einstellen der Uhr

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste UHR (7) bis die Zahlen aufblinken. 2. Geben Sie die Uhrzeit ein, indem Sie den DREHKNOPF (14) vor- bzw. Zurückdrehen. 3. Drücken Sie erneut auf die Taste UHR (7), um die Minuteneingabe zu ändern. 4. Geben Sie die Minuten ein, indem Sie den DREHKNOPF (14) vor- oder zurückdrehen. 5. Drücken Sie die Taste UHR (7), um den Vorgang zu beenden.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Sicherheitssperre

Einstellung	Display (1)
1. Das laufende Gerät unterbricht sofort den Betrieb (z.B. damit Kinder nicht daran herumspielen können), wenn Sie 3 Sekunden lang auf die STOP-Taste (13) drücken. Danach ertönt ein Signal, das Display zeigt vier Striche an, das Gerät ist außer Betrieb. Anm.: Durch einen Druck auf die START-Taste (6) wird die Zeitangabe angezeigt.	○ ○ ○ ○ ○ - - : - - ○ ○ ○ ○ ○
2. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie 3 Sekunden lang auf die START-Taste (6). Danach ertönt ein Signal und das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

Mikrowellenbetrieb

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste MIKRO-WELLE (4). Die aufleuchtende Anzeige bestätigt die Betriebsbereitschaft dieser Funktion.	● ○ ○ ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein (z.B. 10 min) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück.	
3. Wenn Sie eine andere Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen möchten, benutzen Sie die Tasten “-“ (5) und “+” (12), sonst arbeitet das Gerät auf der Höchstleistungsstufe.	● ○ ○ ○ ○ P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	○ ○ ○ ○ ○

Grillbetrieb

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste GRILL (10). Die aufleuchtende Anzeige bestätigt die Betriebsbereitschaft dieser Funktion.	○ ● ○ ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein (z.B. 10 min) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück.	
3. Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

Kombinationsbetrieb

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste KOMBINATIONSBETRIEB (11). Die aufleuchtende Anzeige bestätigt die Betriebsbereitschaft dieser Funktion.	○ ○ ● ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein (z.B. 10 min) und drehen Sie den DREHKNOPF(14) vor und zurück.	
3. Wenn Sie eine andere Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen möchten, benutzen Sie die Tasten “-“ (5) und “+” (12), sonst arbeitet das Gerät auf der Höchstleistungsstufe.	○ ○ ● ○ ○ P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät läuft.	

Auftau-Automatik

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste AUFTAUEN (9). Die Anzeige für Gewichtsautomatik leuchtet auf.	
2. Geben Sie die Angabe bezüglich der Art des Gargutes ein und benutzen Sie dazu die Tasten “-“ (5) und “+“ (12), sonst erfolgt die Einstellung “Typ 1”.	
3. Geben sie das Gewicht des Garguts an (z.B. 1,2 kg) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück.	
4. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	
5. Nach dem Betriebsablauf und dem Ertönen des akustischen Signals öffnen Sie bitte die Tür und wenden das Gargut. Danach wieder die Tür schließen und die START-Taste (6) drücken.	

Die folgende Liste beschreibt die verschiedenen Programme zum Auftauen je nach Gewicht, die entsprechenden Gewichtsbereiche, Zeitspannen zum Auftauen und Zeitspannen zum Abwarten (um eine gute Temperaturverteilung zu gewährleisten) sowie einige Ratschläge.

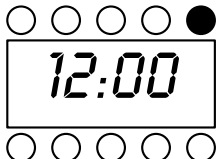
Kennzahl	Gargut	Gewicht	Zeitspannen zum Auftauen	Zeitspannen zum Abwarten	Ratschläge
1	Fleisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Dünne Enden mit Alufolie abdecken. Bei Ertönen des Signals das Fleisch wenden.
2	Geflügel	0,1 – 1,5 kg	4 – 61 min	20 – 30 min	Dünne Enden mit Alufolie abdecken. Bei Ertönen des Signals das Fleisch wenden.
3	Fisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 63 min	20 – 30 min	Den Fischschwanz mit Alufolie abdecken. Bei Ertönen des Signals den Fisch wenden.
4	Früchte	0,1 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min	Geben Sie die Frucht in ein zugedecktes Glasbehältnis.
5	Brot	100 – 800 g	2 – 19 min	5 – 10 min	Legen Sie das Brot auf den mit Küchenpapier ausgelegten Glaseinsatz.

WICHTIG:

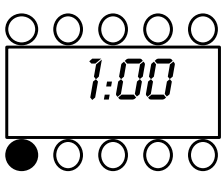
- Die Gewichtsangaben beziehen sich nur auf das Gargut, ohne Berücksichtigung der Behältnisse.
- Benutzen Sie das Programm Auftauautomatik ausschließlich für rohes Gargut.
- Sie erzielen beste Garergebnisse, wenn die Temperatur des Garguts – 18° C beträgt und wenn Sie es tiefgekühlt - ohne vorheriges Auftauen - direkt in das Mikrowellengerät geben.
- Sollte die Temperatur des Garguts höher sein (weil es nicht in einem 3-Sterne-Tiefkühlfach aufbewahrt wurde bzw. das Gargut bereits 20 min in Umgebungstemperatur auftaute), muss die Garzeit geändert werden, da sonst Entzündungsgefahr besteht. In den genannten Fällen muss die Gewichtsangabe für die Garzeit reduziert werden und eine niedrigere Gewichtsangabe eingestellt werden.

- In den o.g. Fällen und bei bereits zubereitetem tiefgekühlten Gargut benutzen Sie bitte das manuelle Auftauprogramm und kurze Garzeiten.
- Bei der Benutzung von Alufolie zum Schutz dünner Gargutschichten achten Sie bitte darauf, dass die Folie nicht die Garinnenraumwände berührt, da sonst Schäden auftreten können.

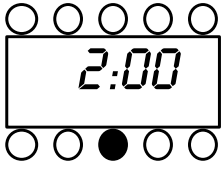
Programmierbares Auftauen

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie 2 x auf die Taste AUFTAUEN (9). Die Anzeige „Programmierbares Auftauen“ leuchtet auf. 2. Geben Sie die Zeitvorgabe für das Auftauen ein (z.B. 12 min.) und drehen sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück. 3. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. 4. Nach dem Betriebsablauf und dem Ertönen des akustischen Signals öffnen Sie bitte die Tür und wenden das Gargut. Danach wieder die Tür schließen und die START-Taste (6) drücken.	 The display shows '12:00'. Above the display are five indicator lights: the first four are white circles, and the fifth is a black circle. Below the display are five white circles.

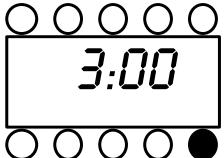
Sonderprogramm GETRÄNK

Einstellung	Display (1)
1. Stellen Sie das Getränk (ca. 150 – 300 ml Kaffee, Tee, Milch, Wasser, etc.) in einem hitzebeständigen Gefäß auf den Drehteller. 2. Drücken Sie auf die Taste „Sonderprogramm GETRÄNK“ (3). Die Anzeige des Sonderprogramm GETRÄNK leuchtet auf. 3. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	 The display shows '1:00'. Above the display are five white circles. Below the display are five indicator lights: the first is a black circle, and the remaining four are white circles.

Sonderprogramm PIZZA

Einstellung	Display (1)
1. Die Pizza direkt auf den Backteller setzen wie unter „Benutzung des Backtellers“ beschrieben. 2. Drücken Sie auf die Taste „Sonderprogramm PIZZA“ (2). Die Anzeige des Sonderprogramm PIZZA leuchtet auf. 3. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. 4. Nach Ablauf der Betriebszeit kann das Gerät erst nach einer kurzen Wartezeit geöffnet werden. Auf dem Display blinkt die Anzeige der Sonderfunktion auf.	 The display shows '2:00'. Above the display are five white circles. Below the display are five indicator lights: the first two are white circles, the third is a black circle, and the remaining two are white circles.

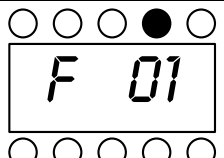
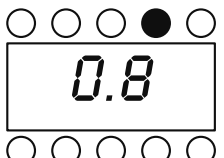
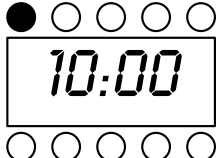
Sonderprogramm HUH

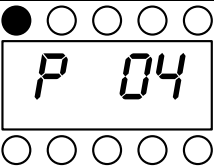
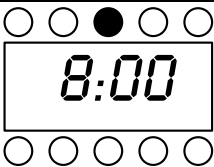
Einstellung	Display (1)
1. Die gewürzten und mit Fett bestrichenen Hähnchenteile (400 – 500 g) in einem hitzebeständigen Gefäß auf den Drehteller stellen. 2. Drücken Sie auf die Taste „Sonderprogramm HUH“ (8). Die Anzeige des Sonderprogramm HUH leuchtet auf. 3. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. 4. Die Vorbereitungszeit von insgesamt 30 Minuten ist in 4 Einzelsequenzen von jeweils 7,5 Minuten unterteilt. Nach Ablauf der ersten 3 Sequenzen wird die Betriebszeit unterbrochen und das akustische Signal ertönt. Nun können Sie die Fleischstücke wenden. Anschließend drücken Sie wieder die START-Taste (6). 5. Nach Ablauf der Betriebszeit kann das Gerät erst nach einer kurzen Wartezeit geöffnet werden. Auf dem Display blinkt die Anzeige dieser Sonderfunktion auf.	

Individuell einstellbare Programmabläufe

Sie können bis zu drei der nachstehend genannten Programmabläufe hintereinander weg programmieren (Mikrowelle, Grill, Kombinationsbetrieb, Auftau-Automatik sowie manuelles Auftauen).

Beispiel: Sie möchten 800 g Fleisch automatisch auftauen, in der Mikrowelle 10 min lang auf der Leistungsstufe 4 garen lassen und anschließend 8 min auf Kombinationsbetrieb, Leistungsstufe 3, zubereiten. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste AUFTAUEN (9). Die Anzeige „AUFTAU-AUTOMATIK“ leuchtet auf. 2. Geben Sie die Art des Garguts ein (Fleisch = Typ 1), indem Sie auf die Tasten “-“ (5) und “+” (12) drücken.	
3. Geben Sie das Gewicht des Garguts ein (0,8 kg), indem Sie den DREHKNOFF (14) betätigen. 4. Drücken Sie nun auf die Taste UHR/PROGRAMMABLAUF (7) und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.	
5. Drücken Sie auf die Taste MIKROWELLE (4). Die Anzeige Mikrowelle leuchtet auf. 6. Geben Sie durch Drehen des DREHKNOFFES (14) die gewünschte Garzeit ein (10 min).	

Einstellung	Display (1)
7. Drücken Sie die Taste “-“ (5), um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 4 einzustellen. 8. Drücken Sie nun auf die Taste UHR/PROGRAMMABLAUF (7) und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.	
9. Drücken Sie auf die Taste KOMBINATIONSBETRIEB (11). Die Anzeige „Kombinationsbetrieb“ leuchtet auf. 10. Geben Sie durch Drehen des DREHKNOPFES (14) die gewünschte Garzeit ein (8 min).	
11. Betätigen Sie 2 x die Taste “-“ (5), um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 3 einzustellen. 12. Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

Benutzung des Backtellers

Bei der Zubereitung von Pizzas oder Kuchen mit dem Grill oder im Mikrowellenherd bleibt der Teig normalerweise feucht. Das lässt sich mit dem Backteller vermeiden. Da das Unterteil des Backtellers eine hohe Temperatur erreicht, wird die Kruste goldbraun und knusprig.

Der Backteller lässt sich auch für die Zubereitung von Schinkenspeck, Eiern, Würstchen usw. verwenden.

WICHTIGE HINWEISE:

- Verwenden Sie immer Spezialhandschuhe für Backherde, da der Backteller sehr heiß wird.
- Stellen Sie den Backteller keinesfalls ohne den Glasdrehteller in den Herd.
- Setzen Sie keine hitzeempfindlichen Behältnisse auf den Backteller (z.B. Plastikschaalen).

Benutzung des Backtellers:

1. Vorheizen des Backtellers 3 bis 5 Minuten mit der Funktion Mikrowelle und Grill bei 70% Leistung der Mikrowelle.
2. Auf den Backteller Öl auftragen, damit die Speisen gut gebräunt werden.
3. Die Speisen auf den Backteller legen. Sie können tiefgefrorene Lebensmittel (z.B. Pizza) direkt auflegen ohne diese vorher aufzutauen.
4. Den Backteller auf den Drehteller im Mikrowellenherd setzen.
5. Die Funktionen MIKROWELLE und GRILL wählen, die Zubereitungszeit wie vorher beschrieben einstellen. Die empfohlenen Werte für Zubereitungszeit und Wartezeit sind in der folgenden Tabelle enthalten.

Speise	Gewicht	Zubereitungs- dauer	Wartezeit	Empfehlungen
Pizza	200 g	5 min	---	Die Zubereitungszeit gilt für Pizza mit dünnem Boden.
	300 g	6 min	---	
	400 g	7 min	---	Für vorgebackene Pizza die Zeit um eine Minute erhöhen.
Pasteten und Kuchen	200 g	5 min	2 min	Durch die Ruhezeit wird ein Temperaturausgleich erreicht.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	8 min	2 min	
Hamburger	---	5 min	---	Die Hamburger ein- oder zweimal wenden, damit sie auf beiden Seiten gebräunt werden.
Pommes frites	400 g	6 min	---	Wenden, damit sie nicht verbrennen.

Reinigung des Backtellers

Den Backteller am besten mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen und nachspülen. Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel verwenden, welche die Oberfläche beschädigen.

WICHTIGE HINWEISE:

- Der Backteller ist mit Teflon beschichtet. Diese Beschichtung kann bei unsachgemäßer Benutzung beschädigt werden.
- Die Speisen nicht auf dem Backteller schneiden. Die Speisen vor dem Schneiden vom Backteller nehmen.
- Die Lebensmittel mit einem Plastik- oder Holzspatel wenden.

Während des Programmablaufs ...

Sie können die Tür des Gerätes jederzeit öffnen. In diesem Fall

- WIRD DER PROGRAMMABLAUF DER MIKROWELLE SOFORT UNTERBROCHEN;
- der Grill wird abgeschaltet, bleibt aber sehr heiß;
- die Zeitschaltuhr stoppt automatisch und zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Nach Bedarf können Sie jetzt:

- die Speisen rühren oder wenden, um die Gleichmäßigkeit des Erwärmungsvorgangs zu begünstigen;
- durch Betätigen der “-“ (5) bzw. “+” (12)-Tasten die Leistungsstufe der Mikrowelle neu einstellen;
- durch Betätigen der entsprechenden Tasten einen anderen Programmablauf einstellen (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- durch Drehen des DREHKNOPFES (14) die Restzeit des Garvorgangs neu einstellen.

Schließen Sie wieder die Tür und drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist wieder in Betrieb.

Programmunterbrechung

Soll das Programm vor dem vollständigen Ablauf unterbrochen werden, drücken Sie auf die STOP-Taste (13) oder öffnen Sie die Tür des Gerätes.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, schließen Sie wieder die Tür und betätigen erneut die STOP-Taste (13). Ein Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Uhr.

Nach dem Programmablauf wird 3 x ein akustisches Signal abgegeben und das Display zeigt **“End”** an. Die Signale ertönen im Abstand von 30 Sekunden bis die Tür geöffnet wird bzw. ein Tastendruck auf “STOP” (13) erfolgt.

Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellengerätes

Programmablauf Mikrowelle

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: EMPFEHLUNGEN BEZÜGLICH DER VERWENDUNG VON GESCHIRR).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle....

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit.
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Wenn Sie die Speisen vor dem Servieren ein wenig im abgeschalteten Gerät ruhen lassen, verbessern Sie die Zubereitungsqualität, denn der Garvorgang hält noch eine Weile an.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellen-durchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Programmablauf Grill

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist es normal, dass eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf Grund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle auftritt.
2. Nach den ersten Benutzungshandlungen des Grills ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills bedingt.
3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Deshalb muss das Gerät in einem Mindestabstand von 80 cm zum Boden stehen, DAMIT ES AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN BLEIBT.
4. Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es empfiehlt sich die Benutzung von Küchenhandschuhen.
5. Während einer längerdauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände auf Grund des Sicherheitsthermostaten für einen kurzen Zeitraum abschalten.
6. Benutzen Sie keine Kunststoffgefäße oder sonstige nicht hitzebeständige Materialien, da diese durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills zerstört werden können.

Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr

Metall

Benutzen Sie im Mikrowellengerät keine Metallbehälter (Konservendosen usw.), Verpackungen aus Aluminium(folie) und Besteck. Das Metall reflektiert die Mikrowelle - die Speisen werden nicht erwärmt.

Gargut in Alufolie: Entfernen Sie die Alufolie und geben Sie das Gargut in ein mikrowellengeeignetes Behälter. Da die Mikrowelle Alufolie nicht durchdringt, werden die Speisen nur an der Oberfläche erwärmt. Wenn Sie ein geeignetes Behälter benutzen, breitet sich die Wärme gleichmäßig im Gargut aus.

AUSNAHMEN:

Damit Fleischstücke unterschiedlicher Größe gleichmäßig auftauen bzw. garen können, legen Sie über die kleineren Stücke Alufolie. Die Alufolie muss mindestens 2 cm von den Wänden des Garraums entfernt sein, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens.

Sie können Fleischspieße benutzen, die jedoch kürzer als das Fleischstück sein müssen.

Glas

Glasbehälter müssen temperaturhochbeständig sein.

Kristall enthält Blei. Im Mikrowellengerät kann es Risse bekommen bzw. platzen. Dasselbe gilt für Glasbehälter mit gerändeltem Rand.

Porzellan

Sie können Geschirr aus Porzellan im Mikrowellengerät verwenden, es darf aber keine hohlen Griffe haben. Im Hohlraum kann sich Feuchtigkeit ansammeln, die durch Mikrowelleneinwirkung Druck aufbaut, der den Griff zerstören kann.

Steingut

Dieses Geschirr kann sehr heiß werden.

Deko-Steingutgeschirr kann im Mikrowellengerät benutzt werden, sofern die Bema- lung mit einer Lackbeschichtung überzogen ist.

Teilweise enthalten die Beschichtungen und Farben metallhaltige Substanzen. Diese Art von Geschirr sollte nicht im Mikrowellengerät benutzt werden, da die Gefahr von Beschädigungen besteht.

Vergoldete oder versilberte Behälter können durch die Mikrowelleneinwirkung dunkler werden.

Kunststoff

Kunststoffgeschirr muss mindestens 180° - beständig sein, sonst kann es sich verformen. Geschirr aus MELAMIN ist aufgrund der großen Erhitzung nicht für das Mikrowellengerät geeignet.

Bei der Zubereitung von Speisen in Plastiktüten ist darauf zu achten, dass diese kleine Löcher für den Dunstaustritt haben müssen, damit die Tüte nicht platzt.

Holz

Holzbehältnisse dürfen nicht im Mikrowellengerät benutzt werden. Holz enthält Wasser, das bei der Mikrowelleneinwirkung verdunstet. Dies kann zur Folge haben, dass das Holz springt.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist

Wenn Sie im Hinblick auf die Verwendung von Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr im Mikrowellengerät Zweifel haben, empfehlen wir folgenden Test:

1. Stellen Sie das Behältnis (ohne Inhalt) und ein Glas Wasser in den Garraum;
2. Schließen Sie die Tür;
3. Stellen Sie die höchste Leistungsstufe ein;
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 1 Minute Betriebszeit ein.

Anmerkung: Das Gerät ist in Betrieb.

Wenn Sie während der Betriebszeit das Geräusch von schlagenden Funken wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort ab.

Löst der Erwärmungsprozeß beim Geschirr die o.g. Erscheinungsformen aus oder ist es sehr heiß, wenn es aus dem Garraum kommt, ist es für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht geeignet.

AUSNAHMEN: Behältnisse aus Steingut enthalten viele Wassermoleküle und heizen sich daher stark auf. Dennoch eignen sie sich für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich an Ihren Händler und überprüfen die Eignung für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. der Garvorgang wird beschleunigt;
3. das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen perforiert sein.

Babyflaschen und Gläser mit Babynahrung sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Instandhaltung des Geräts – Wartung

Reinigung

BEVOR SIE DEN HERD REINIGEN: VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Benutzen Sie keine Scheuermittel.

AUSSENFLÄCHEN:

1. Reinigen Sie die Aussenflächen mit einer warmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.

GARRAUM:

1. Reinigen Sie die Wände des Garraums nach jeder Benutzung mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen sein und der Garraum Verschmutzungen aufweisen, stellen Sie ein Glas Wasser auf den Einsatz und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf der höchsten Leistungsstufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.
4. Den Drehteller können Sie mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

TÜR, TÜRSCHARNIER UND GERÄTEFRONT

1. Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätefront, damit die Abdichtung der Mikrowelle gewährleistet ist.
2. Benutzen Sie eine warme Neutrallauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Austauschen der Garraumlampe

Bei einigen Modellen können Sie die Lampe unter dem Gehäuse auf der linken Seite selbst austauschen.

Beachten Sie bitte:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus;
2. Nehmen Sie das Gehäuse ab;
3. Ersetzen Sie die Leuchte durch eine neue 25 W Glühbirne;
4. Setzen Sie das Gehäuse wieder ein.

ACHTUNG: Bei Modellen ohne Gehäuse muss der Kundendienst benachrichtigt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Technischer Kundendienst

Beheben von technischen Störungen

Reparaturen oder Eingriffe am Gerät müssen aufgrund von eventuell auftretenden Gefahrensituationen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Sollten Sie einen Defekt am Gerät feststellen, überprüfen Sie bitte folgende Situationen, bevor Sie den Technischen Kundendienst verständigen:

1. Führt die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, Strom (schließen Sie zur Überprüfung ein anderes Haushaltsgerät an).
2. Wenn bei funktionierender Garraumbeleuchtung die Speisen nicht erwärmt werden, prüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist (im gegenteiligen Fall funktioniert die Mikrowelle nicht).

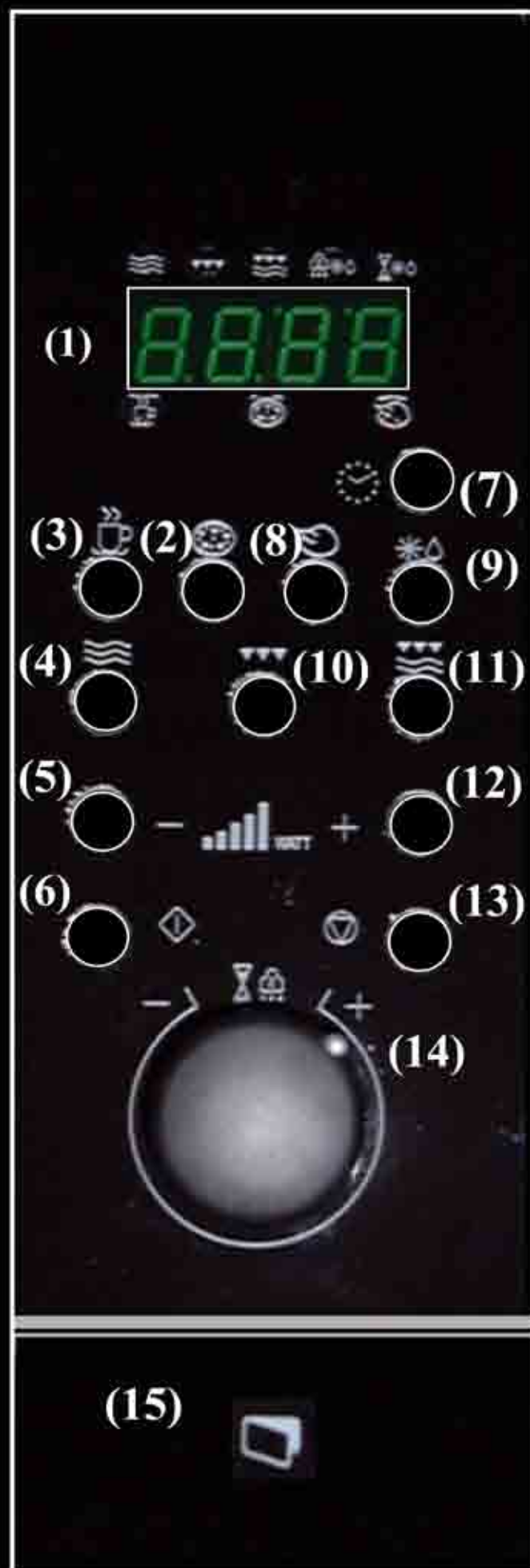
Austausch des Stromversorgungskabels

Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels sorgen der Hersteller, die Handelsvertreter oder geschultes Fachpersonal mit Spezialwerkzeugen für Ersatz.

SERIENNUMMER DES PRODUKTS: Wo finde ich diese?

Vor einem Anruf des Kundendienstes Bezeichnung und Seriennummer des Geräts notieren (16 Ziffern, die erste Ziffer ist eine 3). Die Seriennummer ist auf dem Typenschild links auf der Bedienelementeiste angebracht.

Sie vermeiden so Kosten auf Grund eines unnötigen Besuchs unserer Techniker.



(1)



(3)



(2)



(8)



(7)



(9)

(4)



(10)



(11)

(5)



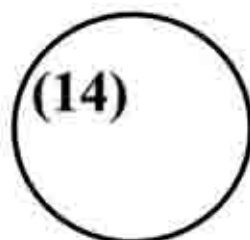
(12)

(6)



(13)

(14)



(15)



