



CMXG22DS/ST

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB

FORNI A MICROONDE
MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

HORNOS MICROONDAS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

FOUR À MICRO-ONDES
MANUEL D'INSTRUCTIONS

FR

CUPTOARE CU MICROONDE
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

RO




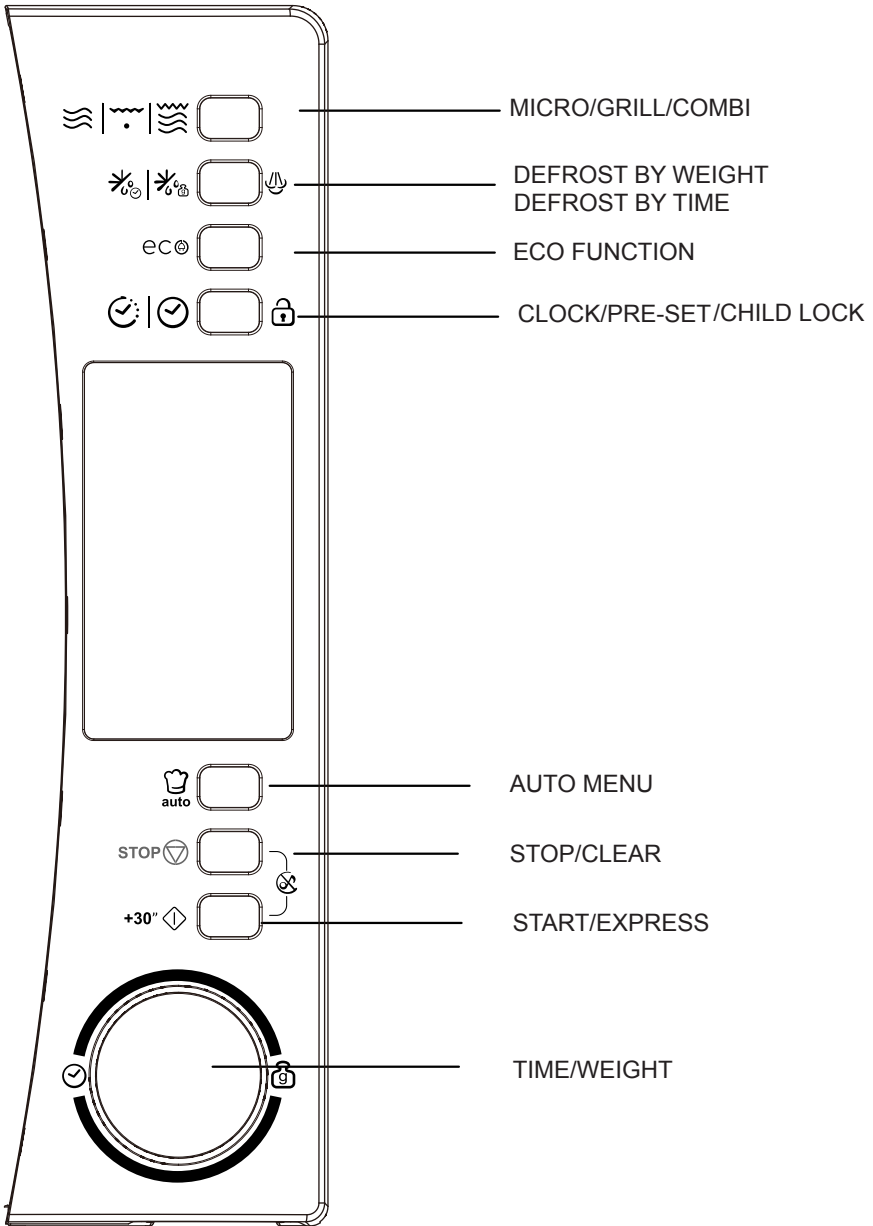
Microwave Oven
INSTRUCTION MANUAL
MODEL: CMXG22DS/ST

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

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



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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

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

ADDENDUM

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

Specifications

Model:	CMXG22DS/ST
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1250W
Rated Output Power(Microwave):	800 W
Rated Input Power(Grill):	1000 W
Oven Capacity:	22 L
Turntable Diameter:	Ø245mm
External Dimensions(LxWxH):	461 x 365x 290 mm
Net Weight:	12,5 kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

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

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

31. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

32. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

33. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

34. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE
REFERENCE

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

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

WARNING

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

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

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

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

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

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

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

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

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

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

Utensil Test:

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

Materials you can use in microwave oven

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

Materials to be avoided in microwave oven

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

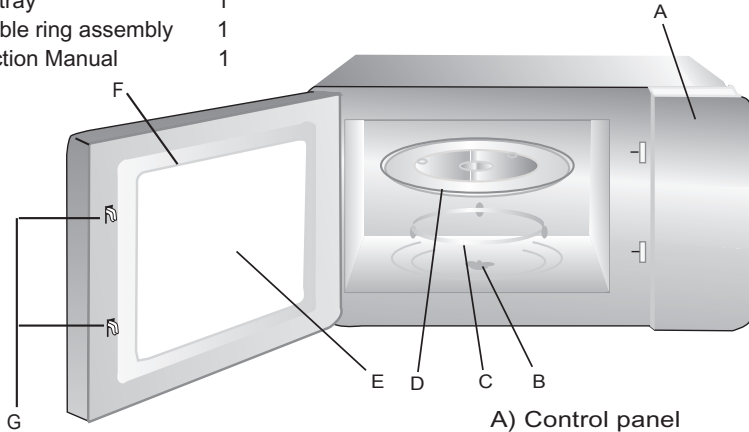
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

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

Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

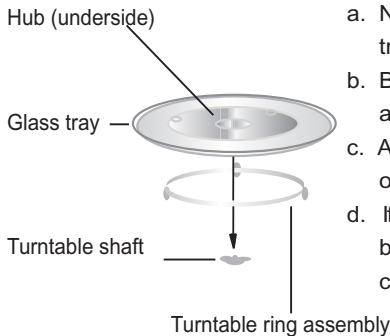
Warning: Do not use grill rack in microwave mode!

Always take it out when using the microwave!



Shut off oven power if the door is opened during operation.

Turntable Installation



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

Countertop Installation

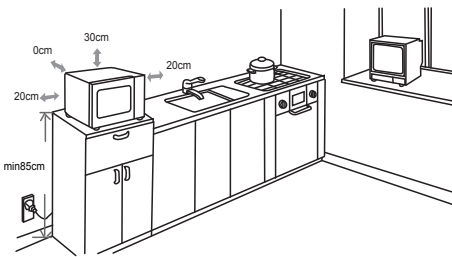
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

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

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

Installation

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



(1) The minimum installation height is 85cm.

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

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

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

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

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

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

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

The accessible surface may be hot during operation.








OPERATION INSTRUCTION




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



1. Clock Setting




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

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


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

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








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

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






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




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



2. Microwave Cooking



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

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

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

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

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

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





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

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


Microwave Power Chart

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

3. Grill Cooking

1) Press the "  |  |  " key twice, "G" displays and grill function is selected. Press "+ 30"  " to confirm power.




2) Turn "  " to adjust the cooking time. The maximum cooking time is 95 minutes.

3) Press the "+ 30"  " key to start cooking. The "  " will flash, ":" will be lighted.


4. Combination Cooking


1) Press the "  |  |  " key twice, "G" displays.



Turn "  " to select "C-1" or "C-2".

2) Press "+ 30"  " to confirm the power.



3) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)


4) Press "+ 30"  " key to start cooking. The cooking indicators will flash and ":" will light.



Note: Combination instructions

Instructions	LED Display	Microwave Power	Grill Power
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Speedy Cooking



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

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




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

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

6. Defrost By Time




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



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



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

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

7. Defrost by Weight

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

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

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

8. Auto Menu

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

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

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

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

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

For example: to cook the pasta.

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

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

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

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

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

9. Multi-Stage Cooking

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

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

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

The steps are as following:

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

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

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

Press " +30" " to confirm the power;

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


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

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

10. Pre-set Function

- 1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)
- 2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.


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

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




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




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



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








- Note: 1) Clock must be set first. Otherwise, pre-set function will not work.
 2) If the pre-set program has been set without the cooking program, the whole setting will be used as an alarm clock. That means when pre-set time arrives, buzzer will sound five times only.

11. ECO Function





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




- Note: 1). The oven cannot enter ECO mode if the door is open.
 2). Press any button or open the door to turn the screen on under ECO mode.
 3). If enter ECO mode under child lock state, recover to still child lock state.

12. Inquiring Function



- (1) In cooking state, press " |  | ", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.
- (2) In pre-set state, press " |  " to inquire the time for delay start cooking.
The pre-set time will flash for 3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.
- (3) During cooking state, press " |  " to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.



13. Lock-out Function for Children

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

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

14. Silent Mode

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

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

15. Protection of Fan

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

16. Protection Function of Magnetron Control Pipe



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

This function works under multi-stage and other states.

17. Automatic Going Out Function

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

18. Specification

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

Auto menu Chart

Menu	Display	Weight(g)	Power
A-01 BAKERY	b-1 Pizza reheat	200	P100
	b-2 Bread reheat	200	P100
	b-3 Savoury pie	400	P80+P0+P80
	b-4 Dough	500	P30
A-02 POTATOES	b-1 Steam	400	P100
	b-2 Baked	500	C-1
	b-3 Gratin	500	C-1
	b-4 French fries	200	P100
A-03 MEAT	b-1 Chicken	800	P100
	b-2 Turkey	800	P100
	b-3 Pork	450	P100
	b-4 Red meat	800	C-1
A-04 FISH	b-1 Mussels	200	P80
	b-2 Salmon (Fish)	350	P80
	b-3 Tuna Filet	350	P80
	b-4 Sea bass	350	P80
A-05 VEGETABLES	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinach	400	P100
	b-3 Carrots	400	P100
	b-4 Fennel	200-400	P80+P0
A-06 HOT BEVERAGE	b-1 Milk(1 cup/240ml)	1 cup	P100
	b-2 Coffee(1 cup/120ml)	1 cup	P100
	b-3 Tea	1 cup	P100
	b-4 Hot chocolate	200	P70
A-07 PASTA-RICE	b-1 Pasta parcels	450	P80
	b-2 Rice	1 cup	P100+P50
	b-3 Soup (reheat vegetable soup)	250	P100
	b-4 Pasta	50(add water 500ml)	P80

Auto menu Chart

Menu	Weight(g)	Display	Power
A-08 PATISSERIE	b-1 Biscuits	200	P80+P0+P80
	b-2 Cake	1 cup	P80
	b-3 Jam	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 HEALTHY	b-1 Dried food	100	P80+P0
	b-2 Homemade yogurt	1 liter	P30
	b-3 Wholemeal pasta	150(add water 500l)	P100
	b-4 Legumes	500	P100
A-10 BABY	b-1 Pureed Baby Food	150	P80+P0
	b-2 Broth	200	P100+P0
	b-3 Sterilization	1 bottom	P100
	b-4 Baby milk	100 ml	P30

Trouble shooting

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

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

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

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

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?

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

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



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

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

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

Cooking Guide

MICROWAVES

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

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

COOKING

Cookware for microwave cooking:

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

Foods suitable for microwave cooking:

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

Covering during cooking

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

Standing times

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

Cooking Guide

Cooking Guide for frozen vegetables

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

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

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

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

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

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

Cooking Guide

Cooking Guide for rice and pasta

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

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

REHEATING

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

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

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

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

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

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

Cooking Guide

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

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

Heating and standing times

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

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

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

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

REHEATING LIQUIDS

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

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

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

BABY MILK:

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

REMARK:

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

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

Cooking Guide

Reheating Liquids and Food

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

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

Cooking Guide

Reheating Baby Food and Milk

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

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

Cooking Guide

GRILL

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

Cookware for grilling:

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

Food suitable for grilling:

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

IMPORTANT REMARK:

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

MICROWAVE + GRILL

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

Cookware for cooking with microwave + grill

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

Food suitable for microwave + grill cooking:

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

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

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

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

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

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

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

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

Cooking Guide

Grill Guide for frozen food

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

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




Forno a microonde

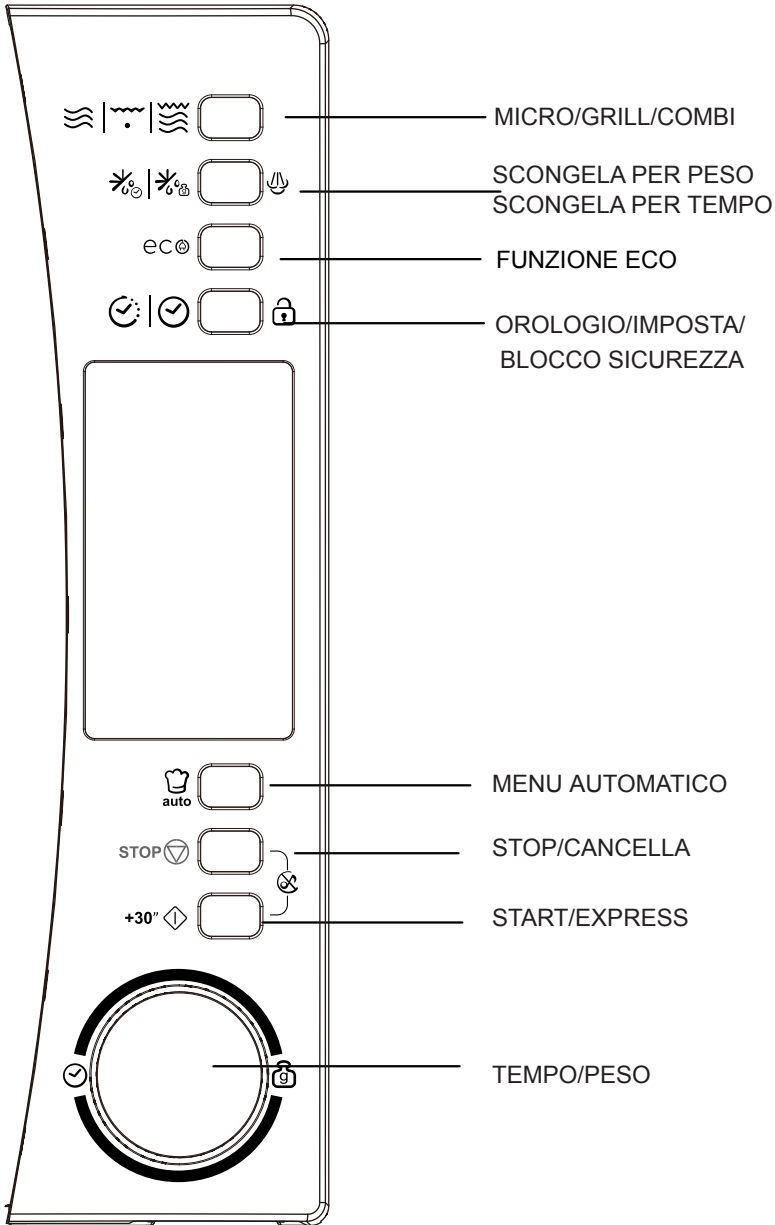
MANUALE DI ISTRUZIONI MODELLI: CMXG22DS/ST

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

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA

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



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

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

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

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

AGGIUNTA

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

Specifiche tecniche

Modelli	CMXG22DS/ST
Tensione nominale	230V~50Hz
Potenza nominale in ingresso (Microonde)	1250W
Potenza nominale in uscita (Microonde)	800 W
Potenza nominale in ingresso (Grill)	1000W
Capacità del forno	22 L
Diametro del piatto rotante	Ø245mm
Dimensioni esterne(LxPxH)	461 x 365x 290 mm
Peso netto	12,5 kg

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA

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

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

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

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

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

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE

Per ridurre il rischio di lesioni alle persone

Collegamento del forno a microonde a terra

PERICOLO

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

AVVERTENZA

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

PULIZIA

Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione elettrica.

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

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

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

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

UTENSILI

ATTENZIONE

Rischio di lesioni per il personale

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

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

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

Test degli utensili:

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

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 3/16 di pollice (5mm) sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Vasi in vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzare solo per scaldare il cibo solo sino a quando sarà caldo. Molti vasi in vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno, Assicuratevi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.

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

Materiali da evitare nei forni a microonde

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

INSTALLARE IL VOSTRO FORNO

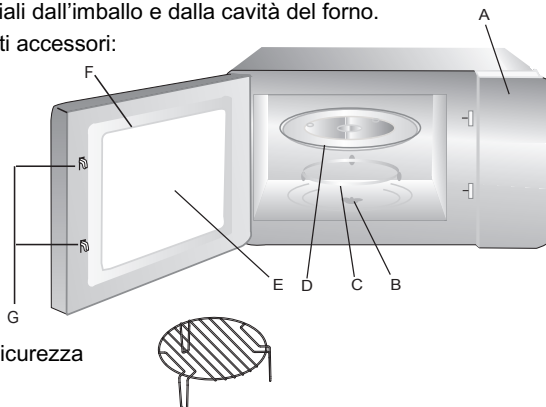
Nomi dei componenti e degli accessori del forno

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

Il forno è fornito con i seguenti accessori:

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

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

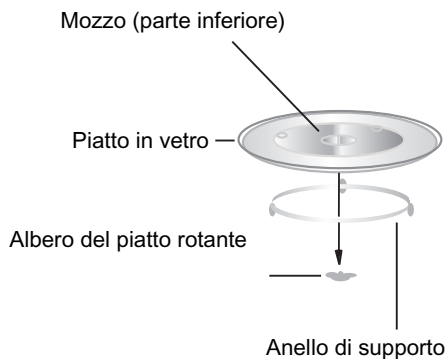


Grill (Solo per la serie con Grill)

Attenzione: non utilizzare la griglia metallica nel modello a microonde. Rimuoverla sempre quando si utilizza la funzione microonde!

Spegnere il forno se la porta rimane aperta durante il funzionamento.

Installazione del piatto rotante



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

Installazione del piano di lavoro

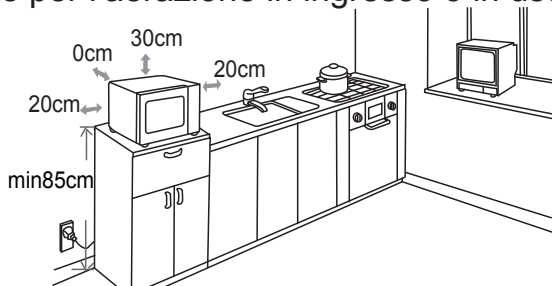
Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni alla porta. Non installare il forno se danneggiato.

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

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

Installazione

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



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

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

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

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

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.





ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO


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

1. Impostazione dell'orario



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

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




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





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




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







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




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

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





2. Cottura a microonde

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



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

Premere " +30"  " per iniziare la cottura.


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

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





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



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



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





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

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


Tabella delle potenze del forno a microonde

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

3. Cottura con Grill





1) Premere il tasto "  |  |  " due volte; verrà visualizzato "G" e la funzione grill sarà selezionata. Premere " + 30"  ".




2) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è 95 minuti.


3) Premere il tasto " + 30"  " per iniziare la cottura.


4. Cottura Combinata

1) Premere il tasto "  |  |  " due volte; verrà visualizzato "G" e la funzione grill sarà selezionata. Ruotare "  " per selezionare "C-1" oppure "C-2"



2) Premere il tasto " + 30"  ".



3) Premere "  " per regolare il tempo di cottura. Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)

4) Premere il tasto " + 30"  " per iniziare la cottura. Gli indicatori di cottura lampeggeranno e ":" sarà acceso.

Nota: Istruzioni per la cottura combinata



Istruzioni	Visualizzazione display	Potenza microonde	Potenza Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Avvio rapido ed estensione del tempo di cottura




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

Nota: La funzione non sarà attiva per cotture con altri programmi.




6. Scongelamento in base al tempo

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



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




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




7. Scongelamento in base al peso

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





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




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

8. Menù Automatici di Cottura




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


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

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

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

Per esempio : cuocere la pasta

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

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

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

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



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

9. Cotture in sequenza


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





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

I passi da seguire sono i seguenti:



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




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

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




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



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





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


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

10. Cotture con partenza differita



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

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


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

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




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



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



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

Nota: 1) L'orologio deve essere impostato prima di iniziare l'operazione. In caso contrario, la funzione di partenza differita non funzionerà.

2) se il programma di partenza differita è stato impostato senza definire il programma di cottura, l'intera impostazione varrà come sveglia. Ciò significa che all'ora impostata, il segnale acustico emetterà solo cinque suoni.

11. FUNZIONE ECO








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

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





Nota:




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

12. Funzione di verifica impostazioni



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



13. Funzione di blocco per bambini

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

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

14. Attivazione modalità silenziosa:

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

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

15. Protezione della ventola

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

16. Funzione protettiva del Magnetron

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

17. Funzione di spegnimento automatico

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

18. Specifiche



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

Tabella Menù Automatici di Cottura

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

Ricerca dei problemi

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

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra società)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico
Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta



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

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

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

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

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

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

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

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

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

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

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

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

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

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



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

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

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

Guida alla Cottura

MICROONDE

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

COTTURA

Stoviglie per cuocere nel microonde:

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

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

Alimenti adatti ad essere cotti nel microonde:

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

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

Copertura durante la cottura

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

Tempi di Riposo

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

Guida alla Cottura

Guida alla Cottura della verdura congelata

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

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

Guida alla Cottura (continua)

Guida alla Cottura di verdura fresca

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

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

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

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

Guida alla Cottura (continua)

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

Guida alla Cottura per riso e pasta

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

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

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

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE ALIMENTI

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

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

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

Sistematte gli alimenti e copriteli.

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

Livelli di potenza e mescolatura

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

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

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

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

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

Tempi di riscaldamento e di riposo

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

Assicuratevi sempre che il cibo riscaldato sia completamente caldo bollente.

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

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

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE LIQUIDI

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

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

RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

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

LATTE PER BAMBINI:

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

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

Temperatura consigliata per servire: ca. 37°C.

NOTA:

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

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Liquidi e Alimenti

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

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

Guida alla Cottura (continua)

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

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Alimenti e Latte per Bambini

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

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

Guida alla Cottura (continua)

GRILL

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

Stoviglie per il grill:

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

Alimenti adatti al grill:

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

NOTA IMPORTANTE:

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

MICROONDE + GRILL

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

Stoviglie per cucinare con il microonde + grill:

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

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

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

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

Fate riferimento alla tabella per il grill per ulteriori dettagli.

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

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti congelati

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

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

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti freschi

Preriscaldate il grill con la funzione grill per 4 minuti.

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

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

Guida alla Cottura (continua)

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




Horno de microondas

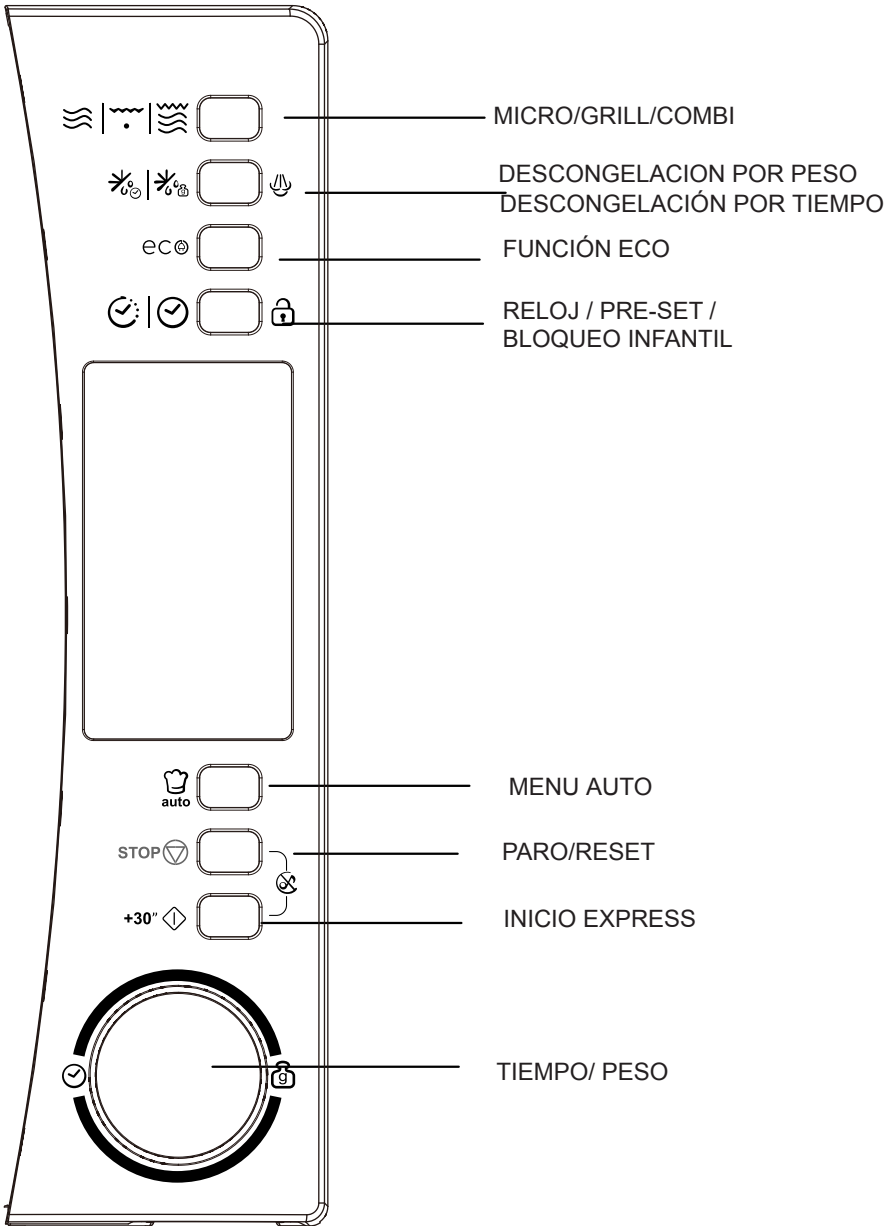
MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELOS: CMXG22DS/ST

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

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

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

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



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

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

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

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

ADENDA

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

Características técnicas

Modelos	CMXG22DS/ST
Potencia nominal	230V~50Hz
Potencia nominal en entrada (Microondas)	1250W
Potencia nominal en salida (Microondas)	800 W
Potencia nominal en entrada	1000W
Capacidad del horno	22 L
Diámetro del plato giratorio	Ø245mm
Dimensiones externas (LxPxH)	461 x 365x 290 mm
Peso neto	12,5 kg

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ATENCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

39. No debe utilizar limpiadores a vapor.

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

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

Reducir el Riesgo de Daños Personales

Instalación de la Toma de Tierra

PELIGRO

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

ATENCIÓN

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

LIMPIEZA

Desenchufar el microondas.

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN

Peligro de daños personales

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

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

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

Prueba de los utensilios:

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

Materiales que pueden utilizarse en el horno de microondas

Recipientes de terracota	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de un recipiente de terracota debe estar colocado por lo menos a 3/16 de pulgada (5 mm.) sobre el plato giratorio. Un uso errado podría causar la ruptura del plato giratorio.
Platos de mesa	Utilice solamente aquellos aptos para hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Frascos de vidrio	Quite siempre la tapa. Úselos solamente para calentar alimentos. Muchos frascos de vidrio no resisten al calor y podrían romperse.
Productos de vidrio	Utilice sólo productos de vidrio resistentes al calor e idóneos para el horno. Controle que no tengan bordes de metal. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Bolsas para cocción en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con cierres metálicos. Haga algunos cortes para permitir la salida del vapor.
Tazas y platos de papel	Utilice solamente para cocer/calentar durante breves lapsos de tiempo. No se aleje durante la cocción.

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

Materiales que deben evitarse en los hornos de microondas

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

INSTALACIÓN DEL HORNO

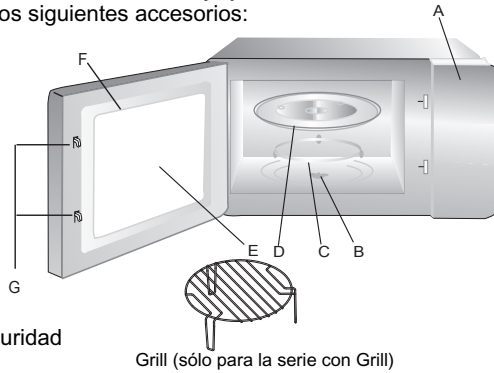
Nombres de los componentes y de los accesorios del horno

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

El horno es suministrado con los siguientes accesorios:

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

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



Atención: no utilice la rejilla metálica en el modelo de microondas. ¡Quítela siempre cuando utilice la función de microondas!

Apague el horno si la puerta queda abierta durante el funcionamiento.

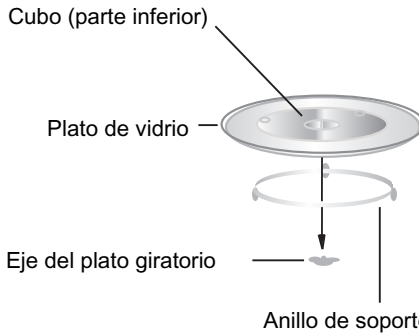
Instalación del plato giratorio

Cubo (parte inferior)

Plato de vidrio

Eje del plato giratorio

Anillo de soporte



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

Instalación sobre la superficie de apoyo

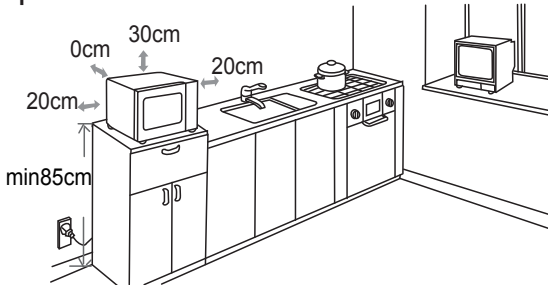
Quite todo el material del embalaje y los accesorios. Examine el horno para controlar que no haya sufrido daños como magulladuras o daños a la puerta. No instale el horno si está dañado.

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

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

Instalación

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



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

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

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

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

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

2. Conecte el horno a una toma doméstica estándar.

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

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

La superficie de apoyo podría calentarse durante el funcionamiento.





INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO


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

1. Programación de la hora



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

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




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





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




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



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





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

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





2. Cocción de microondas

Presione "  |  |  " una vez, gire "  " para seleccionar la función deseada.



Presione " + 30"  ". Gire "  " para programar el tiempo de cocción.

Presione " + 30"  " para comenzar la cocción.


Ejemplo: si desea utilizar una potencia del 80% para cocer durante 20 minutos, deberá hacer funcionar el horno respetando los siguientes pasos:

1) Presione "  |  |  " una vez, el LED visualizará "P100" y el indicador "  " estará encendido.





2) Gire "  " para elegir una potencia del 80%, el LED visualizará "P80". Presione " + 30"  ".



3) Gire "  " para programar el tiempo de cocción hasta que el display visualice "20:00"(el tiempo máximo de cocción es de 95 minutos).



4) Presione " + 30"  " para comenzar la cocción, ":" se encenderá y el indicador "  " titilará (una señal acústica emitirá cinco sonidos al finalizar la cocción).







NOTA: los niveles para la regulación de los tiempos de programación son los siguientes:

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








Tabla de las potencias del horno de microondas

Potencia del microondas	100%	80%	50%	30%	10%
-------------------------	------	-----	-----	-----	-----



3. Cocción con Grill

- 1) Presione la tecla "  |  |  " dos veces; aparecerá "G" y la función grill habrá sido seleccionada. Presione "+ 30"  " .
- 2) Gire "  " para programar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.
- 3) Presione la tecla "+ 30"  " para comenzar la cocción.



4. Cocción Combinada

- 1) Presione la tecla "  |  |  " dos veces; aparecerá "G" y a función grill habrá sido seleccionada.
- 2) Girar el mando "  " para seleccionar C-1 OR C-2. Presione "+ 30"  " .
- 3) Presione "  " para programar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.
- 4) Presione la tecla "+ 30"  " para comenzar la cocción. Los indicadores de cocción titilarán y ":" estará encendido.

Nota: Instrucciones para la cocción combinada



Instrucciones	Visualización display	Potencia microondas	Potencia Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Puesta en marcha rápida y aumento del tiempo de cocción




Cuando el horno se encuentra en posición de espera, presione la tecla "+ 30"  " para comenzar la cocción a la potencia máxima del microondas durante 30 segundos. El tiempo de cocción aumentará de 30 segundos cada vez que presione la tecla "+ 30"  " ; el tiempo máximo que se puede programar es de 95 minutos.

Nota: La función no se activará en caso de cocción con otros programas.




6. Descongelamiento según el tiempo

1) Presione la tecla "  |  " una vez; el LED visualizará "dEF1".





2) Gire "  " para seleccionar el tiempo de cocción. Contemporáneamente, "  " y "  " estarán encendidos. El tiempo que se puede programar va de 00:05 a 95:00. El nivel de potencia programado es P30 y no puede ser programado.




3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar el descongelamiento. Los indicadores "  " y "  " titilarán.




7. Descongelamiento según el peso

1) Presione "  |  " dos veces; el LED visualizará "DEF2".





2) Gire "  " para seleccionar el peso del alimento que debe descongelar. Contemporáneamente "g" estará encendido. El peso deberá estar comprendido entre 100 gr. e 2000 gr.




3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar el descongelamiento. Los indicadores "  " y "  " titilarán y el indicador "g" se apagará.

8. MENÚ AUTOMÁTICO

1) En estado de reposo, pulsar "  " o girar el mando selector "  " hacia la derecha para seleccionar el menú que se necesite. Aparecerá, en orden, la siguiente secuencia: "A-01", "A-02"... "A-10".




2) Pulsar "+ 30"  " para confirmar el menú seleccionado.

3) Girar el mando "  " para seleccionar el menú desde b-1 a b-4.

4) Pulsar "+ 30"  " para empezar la cocción.


Al finalizar la cocción, el avisador acústico sonará 5 veces. Si se ha configurado el reloj previamente, se mostrará la hora vigente. En caso contrario, marcará 0:00

EJEMPLO: Para cocinar PASTA:

1) Pulsar "  " siete veces, aparecerá en la pantalla "A-07", siendo este el menú pasta que se ha seleccionado. Se iluminarán los indicadores "  " y "  ".

2) Pulsar "+ 30"  " para confirmar el menú seleccionado.

3) Dejar de girar el mando selector "  " cuando aparezca en la pantalla "b-4".

4) Pulsar "+ 30"  " para empezar la cocción.

Al finalizar la cocción, el avisador acústico sonará 5 veces. A continuación, el microondas entra en modo reposo.

9. Cocciones en secuencia


Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción en secuencia. Si uno de los dos programas es el descongelamiento, éste debe ser establecido como primer programa. Se escuchará una señal acústica al finalizar cada programa y luego comenzará el programa sucesivo.





Nota: El menú Auto no puede ser programado como uno de los menús en secuencia.

Ejemplo: si desea descongelar 500 gr. de alimentos y cocerlos con una potencia de microondas del 80% durante 5 minutos, los pasos que debe seguir son los siguientes:



1) Presione "  |  " dos veces; el LED visualizará "dEF2".




2) Gire "  " para programar el peso del alimento. Deje de girar cuando aparecerá "500";

3) Presione "  |  |  " una vez, el LED visualizará "P100" y el indicador "  " estará encendido.



4) Gire "  " para elegir una potencia del 80%, el LED visualizará "P80". Presione " + 30"  " .



5) Gire "  " para programar el tiempo de cocción de 5 minutos.





6) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción.


Nota: al finalizar la primera parte del programa, la señal acústica emitirá un sonido y luego comenzará la segunda parte del programa. Al finalizar todos los programas, la señal acústica emitirá cinco sonidos y la unidad volverá a la posición de espera.

10. Cocciones con puesta en marcha diferida



1) Primero programe el reloj (consulte las instrucciones inherentes a la programación del reloj).

2) Establezca el programa de cocción. Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción. El descongelamiento no puede ser programado con esta función.


3) Presione "  |  ". Aparecerá el reloj. La cifra inherente a la hora titilará.

4) Gire "  " para programar la hora; la cifra establecida para las horas debe estar comprendida entre 0 y 23.




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



6) Gire "  " para programar los minutos; la cifra establecida para los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59.



7) Presione " + 30"  " para finalizar la programación. " : " estará encendido, la señal acústica emitirá dos sonidos a la hora programada y la cocción comenzará automáticamente.

Nota: 1) El reloj debe ser programado antes de comenzar la operación. De lo contrario, la función de puesta en marcha diferida no funcionará.

2) Si el programa de puesta en marcha diferida ha sido programado sin establecer el programa de cocción, toda la programación servirá como despertador. Es decir, que a la hora establecida la señal acústica emitirá sólo cinco sonidos.

11. Función ECO

En estado de reposo, pulsar "ECO" . En caso de no actividad durante 1 minuto, se apagará la pantalla. Se puede activar la pantalla pulsando cualquier botón.

NOTAS:

- 1) Si la puerta del microondas permanece abierta, no funciona la función ECO.
- 2) Pulsar cualquier botón o abrir la puerta para encender la pantalla cuando el microondas esté en modo ECO.
- 3) En caso de que el microondas entre en modo ECO y previamente se haya configurado el bloqueo infantil, desbloquear el microondas para poderlo utilizar.

12. Modo silencioso

En el estado de espera, pulse "STOP" y "+ 30" al mismo tiempo por 3 segundos para entrar en modo silencioso. Bajo de esta modalidad, todos los botones acaban de sonar.

Para reactivar el sonido y salir de el modo silencioso: en estado de espera, pulse "STOP" y "+ 30" al mismo tiempo por 3 segundos.

13. Función de control e la programación

- (1) Durante la cocción, presione "≡ | ⋯ | ≡"; la potencia de microondas actual aparecerá durante 3 segundos.
- (2) En la fase de puesta en marcha diferida, presione "☺ | ☺" para visualizar el horario elegido para la cocción diferida. El tiempo de inicio de la cocción titilará durante 3 segundos; luego el horno volverá a mostrar la hora.
- (3) Durante la cocción, presione "☺ | ☺" para controlar la hora. Aparecerá durante 3 segundos.

14. Función de bloqueo para niños

Bloqueo: en posición de reposo, presione "☺ | ☺" durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma la activación de la función de bloqueo para niños; el LED mostrará "88:88" y "🔒" estará encendido.

Desbloqueo: en la posición de bloqueo, presione "☺ | ☺" durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma el desbloqueo; el LED volverá al reloj y "🔒" se apagará.

15. Protección del ventilador

Después de una cocción con microondas o combinada de más de 5 minutos, el horno se detendrá durante los últimos 15 segundos y funcionará sólo el ventilador.

16. Función protectora del Magnetron

Si el aparato funcionará durante 30 minutos al máximo nivel de potencia, el horno se programará automáticamente al 80% de la potencia de microondas para proteger el magnetron.

17. Función de apagado automático

Si la puerta queda abierta durante 10 minutos, la luz del horno se apagará.

Presione cualquier tecla después de la apertura de la puerta para reactivar la cuenta regresiva. La luz del horno se encenderá.

18. Detalle

- (1) La señal acústica emitirá un sonido cuando se gira el botón de mando al inicio del procedimiento.
- (2) En caso de apertura de la puerta durante la cocción, se deberá presionar la tecla "+ 30" para continuar.
- (3) Una vez establecido el programa de cocción, la tecla "+ 30" debe ser presionada al máximo en 1 minuto; de lo contrario, aparecerá la hora y la programación será cancelada.
- (4) La señal acústica emitirá un sonido en caso de presión correcta; de lo contrario, no se escuchará ningún sonido.

Tabla de los Menús Automáticos de Cocción

Menu	Peso (g)	Display	Potencia
A-01 PAN	b-1 Calentar Pizza	200	P100
	b-2 Calentar Pan	200	P100
	b-3 Pastel Salado	400	P80+P0+P80
	b-4 Masa	500	P30
A-02 PATATAS	b-1 Vapor	400	P100
	b-2 Croquetas de Patata	500	C-1
	b-3 Patatas Asadas	500	C-1
	b-4 Patatas Fritas	200	P100
A-03 CARNE	b-1 Pollo	800	P100
	b-2 Pavo	800	P100
	b-3 Cerdo	450	P100
	b-4 Carne Roja	800	C-1
A-04 PESCADO	b-1 Mejillones	200	P80
	b-2 Salmón (Pescado)	350	P80
	b-3 Filete de Atún	350	P80
	b-4 Lubina	350	P80
A-05 VERDURAS	b-1 Brócoli	400	P100
	b-2 Espinacas	400	P100
	b-3 Zanahorias	400	P100
	b-4 Hinojo	200-400	P80+P0
A-06 BEBIDAS CALIENTES	b-1 Leche (1 taza / 240 ml)	1 taza	P100
	b-2 Café (1 Taza / 120 ml)	1 taza	P100
	b-3 Té	1 taza	P100
	b-4 Chocolate Caliente	200	P70
A-07 PASTA	b-1 Pasta rellena	450	P80
	b-2 Arroz	1 taza	P100+P50
	b-3 Sopa (Calentar Sopa de Verduras)	250	P100
	b-4 Pasta	50 (añadir 500 ml de agua)	P80

Tabla de los Menús Automáticos de Cocción

Menu	Peso (g)	Display	Potencia
A-08 PASTELES	b-1 Bizcocho	200	P80+P0+P80
	b-2 Pastel	1 Taza	P80
	b-3 Mermelada	400	P100+P0
	b-4 Magdalenas	400	P100
A-09 SALUDABLE	b-1 Alimentos Deshidratados	100	P80+P0
	b-2 Yogurt casero	1 liter	P30
	b-3 Pasta integral	150 (Añadir 500 ml agua)	P100
	b-4 Legumbres	5 00	P100
A-10 BEBÉ	b-1 Homogeneizar	150	P80+P0
	b-2 Caldo	200	P100+P0
	b-3 Esterilización	1 bottom	P100
	b-4 Leche Infantil	100 ml	P30

Búsqueda de los problemas

NORMAL	
Interferencia del horno de microondas con la recepción televisiva	Es posible que haya interferencias con la recepción de una radio o de un televisor durante el funcionamiento del horno de microondas. Se trata de un fenómeno semejante al que puede ocurrir con otros electrodomésticos pequeños, como mezcladoras, aspiradoras o ventiladores eléctricos. Es normal.
Luz atenuada	Durante las cocciones con microondas de baja presión, la luz del horno puede atenuarse. Se trata de una cosa normal.
Se acumula vapor sobre la puerta, sale aire caliente por los orificios de expulsión	Durante la cocción, es posible que salga vapor de los alimentos. La mayor parte de este vapor viene expulsado por los orificios de expulsión, pero parte del vapor podría acumularse sobre las superficies frías, como la puerta del horno. Se trata de una cosa normal.
Encendido accidental del horno sin alimentos en su interior	El funcionamiento del horno sin alimentos en su interior, durante lapsos de tiempo limitados, no daña el horno. Pero es mejor evitarlo.

Problema	Posible causa	Remedio
El horno no se enciende	El cable de alimentación no ha sido insertado correctamente en la toma de corriente	Quite el enchufe de la toma de corriente y vuelva a introducirlo después de 10 segundos
	El fusible salta o se pone en marcha el interruptor automático	Cambie el fusible o reponga el interruptor automático (reparado por personal calificado de nuestra empresa)
	Problemas con la salida	Controle la salida con otro electrodoméstico
El horno no calienta	La puerta no está bien cerrada	Cierre bien la puerta

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE. Si no puede identificar la causa del funcionamiento anormal: apague el aparato (no lo trate bruscamente) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia. NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde se encuentra? Es importante informar al Servicio de Asistencia de su código de producto y del número de serie (un código de 16 caracteres que empieza por el número 3). Se puede encontrar en el certificado de garantía o en la placa de datos situada en el aparato. Servirá para evitar viajes inútiles a los técnicos y, por lo tanto (lo que es más importante) para ahorrar los correspondientes costes adicionales.



Este dispositivo está marcado según la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Si se asegura de que este producto es desechado correctamente, ayudará a prevenir potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la seguridad humana, que podría causar la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. La presencia de este símbolo en el producto indica que este producto no se puede tratar como desecho doméstico. El producto se debe entregar en el punto de recogida adecuado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación se debe llevar a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales sobre eliminación de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con su oficina local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda en la que compró el producto.

Guía de cocina

MICROONDAS

La energía de microondas realmente penetra los alimentos, atraídas y absorbidas por su contenido acuoso, graso o de azúcar. Las microondas causan que las moléculas en los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento rápido de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina el alimento.

COCINAR

Utensilios para la cocina con microondas:

Los utensilios y vajilla deben permitir que la energía de microondas pase a través de ellos para máxima eficiencia.

Las microondas se reflejan por medio de metal, tal como acero inoxidable, aluminio y cobre, pero ellas pueden penetrar a través de cerámica, vidrio, porcelana y plástico así como papel y madera. Por lo tanto los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas:

Muchas clases de alimentos son apropiados para cocinar con microondas, incluyendo vegetales frescos y congelados, fruta, pasta, arroz, granos, judías, pescado y carne. Salsas, flan, sopas, budines al vapor, conservas, y chutney pueden cocinarse en un horno de microondas. Hablando en general, cocinar con microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepara sobre una hornalla.

Tapado durante la cocción

Es muy importantes tapar los alimentos durante la cocción ya que en la medida que el agua que va evaporando, el vapor liberado contribuye al proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse en diferentes formas: ej. Con un plato de cerámica, una tapa de plástico o con película adherente apropiada para microondas.

Tiempos de reposo

Es importante permitir un tiempo de reposo una vez que usted haya finalizado de cocinar los alimentos para permitir que la temperatura dentro del alimento se nivele.

Guía de cocina

Guía de cocina para vegetales congelados

Use un tazón de vidrio pirex con tapa. Cocine con tapa por un tiempo mínimo – vea la tabla. Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocidos. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Espinaca	150g	P80	5-6	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Brócoli	300g	P80	8-9	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Arvejas	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Judías verdes	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Vegetales mezclados (zahahorias/ arvejas/maíz)	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Vegetales mezclados (Estilo chino)	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina para vegetales frescos

Use un tazón apropiado de vidrio pirex con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cuch.sop.) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua y cocinar con tapa por el tiempo mínimo – vea la tabla.

Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva una vez durante y una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubrir durante el tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo útil: Corte los vegetales frescos en partes de tamaño parejo. Cuanto más pequeños los corte más rápido se cocinan.

Todos los vegetales frescos deberían cocinarse usando la potencia máxima del microondas (P100).

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Arregle los tallos en el centro.
Repollitos de Bruselas	250g	5-5½	3	Agregue 60-75 ml (5-6 ch.sop.) de agua.
Zanahorias	250g	3½-4	3	Corte las zanahorias en rodajas de tamaño parejo.
Coliflor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Corte los gajos grandes en mitades. Arregle los tallos en el centro.
Calabacines	250g	3-3½	3	Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30 ml (2 cuch.sop) de agua o un botón de manteca. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	2½-3	3	Corte las berenjenas en pequeñas rodajas y salpique con 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	250g	3-3½	3	Corte los puerros en rodajas gruesas.
Hongos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare hongos enteros pequeños u hongos en rodajas. No agregue nada de agua. Salpique con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250g	4-4½	3	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solamente 15 ml (1 cuch.sop.) de agua.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pimiento morrón	250g	3½-4	3	Corte el pimiento en pequeñas rebanadas.
Papas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de similar tamaño.
Nabo	250g	4½-5	3	Corte el nabo en pequeños cubos.

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Use un tazón de vidrio pirex con tapa – el arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocine con tapa. Después que se ha terminado el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo, ponga sal y agregue hierbas y manteca.

Observación: el arroz puede no haber absorbido toda el agua cuando el tiempo de cocción ha finalizado.

Pasta: Use un tazón grande de vidrio pirex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien luego.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (prelavado)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz integral (prelavado)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz integral)	250g	P100	16-17	5	Agregue 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (arroz + grano)	250g	P100	17-18	5	Agregue 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Agregue 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocina (continuación)

CALENTADO

Su horno de microondas calentará alimentos en una fracción del tiempo que normalmente toma el horno de hornalla.

Use los niveles de potencia y tiempos de calentado en el siguiente gráfico como una guía.

Los tiempos en el gráfico consideran los líquidos con una temperatura ambiente de alrededor de +18 a +20°C o un alimento enfriado con una temperatura de alrededor de +5 a +7°C.

Arreglo y tapado

Evite calentar trozos grandes tal como cuartos de pollo – tienden a sobre-cocinarse y se secan antes que el centro esté ni siquiera caliente. Si calienta pequeños trozos obtendrá mayor éxito.

Niveles de potencia y cuándo revolver

Algunos alimentos pueden ser calentados usando la potencia máxima mientras otros deberían calentarse usando niveles de potencia más bajos.

Fijese en las tablas de guía. En general, es mejor calentar alimentos usando un nivel de potencia más bajo, si el alimento es delicado, en grandes cantidades, o si es probable que se caliente demasiado muy rápidamente (pasteles de picadillo, por ejemplo).

Revuelva bien o de vuelta el alimento durante el calentado para obtener el mejor resultado. Cuando sea posible, revuelva antes de servir.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Para evitar la ebullición eruptiva de los líquidos y con ello una escaldadura, revuelva antes, durante y después de calentar. Manténgalos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio dentro de los líquidos. Evita que los alimentos se sobre-calienten (y por lo tanto se estropeen).

Es preferible estimar en menos el tiempo de cocción y agregar tiempo extra de calentado, si fuera necesario.

Tiempos de calentado y de reposo

Cuando calienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que llevan – para futura referencia.

Siempre asegúrese que la comida calentada esté bien caliente en todas partes. Permita que el alimento repose después de calentado – deje que la temperatura se iguale. El tiempo de reposo recomendado después del calentado es de 2-4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en el gráfico.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Vea también el capítulo con las precauciones de seguridad.

Guía de cocina (continuación)

CALENTADO DE LIQUIDOS

Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después que el horno ha sido apagado para permitir que la temperatura se iguale. Revuelva durante el calentado, si fuera necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar la ebullición eruptiva y una posible escaldadura, usted debería poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

CALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES

ALIMENTOS PARA BEBES:

Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. ¡Revuelva bien después de calentar! Deje reposar por 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y verifique la temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40°C.

LECHE PARA BEBE:

Vierta la leche dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Caliente destapado. Nunca caliente el biberón del bebé con la tetina puesta, el biberón puede explotar si se sobre-calienta.

¡Agite bien antes del tiempo de reposo y nuevamente antes de servir! Siempre verifique cuidadosamente la temperatura de la leche para el bebé antes de dársela al bebé. Temperatura recomendada al servir: 37°C.

OBSERVACION:

Los alimentos para bebés necesitan que se los verifique en forma particularmente cuidadosa antes de servir para prevenir quemaduras. Use los niveles de potencia y tiempos de la siguiente tabla como una guía para el calentado.

Guía de cocina (continuación)

Calentado de líquidos y alimentos

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, agua para té con temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta en una taza de cerámica y caliente sin cubrir. Coloque una taza en el centro, 2 más en oposición una de otra y 3 o 4 en un círculo. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo, sea cuidadoso mientras las está sacando del horno.
Sopa (helada)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta dentro de un plato o tazón hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de calentar. Revuelva nuevamente antes de servir.
Guisado (helado)	350g	P80	4½-5½	2-3	Ponga el guisado en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Pasta con salsa (helada)	350g	P80	3½-4½	3	Ponga la pasta (ej. Spaghetti o fideos al huevo) sobre un plato llano de cerámica. Cubra con película adherente para microondas. Revuelva antes de servir.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pasta rellena con salsa (helada)	350g	P80	4-5	3	Ponga la pasta rellena (ej. ravioles, tortelines) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y al servir.
Comida en plato (helada)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque un plato de comida helada lista-para-calentar para 2-3 sobre un recipiente de cerámica. Cubra con película adherente para microondas.

Guía de cocina (continuación)

Calentar alimentos y leche para bebés

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos para bebés (vegetales + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de que haya pasado el tiempo de calentado. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Papilla para bebés (grano + leche + fruta)	190g	P80	20sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después del tiempo de cocción. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Leche para bebés	100ml 200ml	P30	30-40 seg. 1 min. - 1 min. 10 seg.	2-3	Revuelva o agite bien y vierta dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Colóquelo en el centro del plato giratorio. Cocine destapado. Agite bien y deje reposar por al menos 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.

Guía de cocina (continuación)

GRILL

El suplemento para calentar con grill está colocado debajo del techo de la cavidad. Opera mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que la comida se dore en forma uniforme. Precalentar el grill por 4 minutos hace que la comida se dore más rápidamente.

Utensilios para cocinar con el grill:

Deberían ser a prueba de llama y pueden incluir metal. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que pueden derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar en el grill:

Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, lonjas de jamón y tocino, porciones finas de pescado, sandwiches y toda clase de tostadas con aderezos.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Por favor recuerde que los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla alta, a menos que se den otras instrucciones.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocinar combina el calor radiante que viene del grill con la velocidad de cocción de las microondas. Opera solamente mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio esté rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran en forma uniforme.

Utensilios para cocinar con microondas + grill:

Por favor use los utensilios por los que las microondas puedan pasar a través. Los utensilios deberían ser a prueba de llama. No use utensilios de metal con el modo combinado. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que puede derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas + grill:

Los alimentos apropiados para cocinar con el modo combinado incluyen toda clase de alimentos cocidos que necesitan ser calentados y dorados (ej. Pasta al horno), así como alimentos que requieren un tiempo corto de cocción para dorar la parte superior del alimento.

También, este modo puede usarse para porciones gruesas de alimento que se beneficien de una parte superior dorada y crocante (ej. Presas de pollo, dándolas vuelta a mitad de su cocción).

Por favor refiérase a la tabla para grill por detalles adicionales.

Los alimentos deben ser dados vuelta, si se quiere que se doren de ambos lados.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función grill por 4 minutos.

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Rebanadas tostadas	4 ps (cada una 25g)	Grill solamente	3½-4½	3-4	Ponga las rebanadas tostadas una al lado de la otra sobre la rejilla.
Panecillos (ya horneados)	2-4 piezas	Grill solamente	2½-3½	1½-2½	Ponga los panecillos primero con la parte inferior hacia arriba en un círculo directamente sobre el plato giratorio.
Tomates al grill	200g (2piezas) 400g (4piezas)	C2	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga algo de queso sobre la parte superior. Arréguelas en un círculo en un plato llano de vidrio pirex. Colóquelo sobre la rejilla.
Tostada de Tomate-Queso	4 piezas (300g)	C2	4-5	-	Ponga a tostar las rebanadas de pan primero. Ponga las tostadas con el aderezo sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Tostadas Hawaii (ananá, jamón, rebanadas de queso)	2 piezas (300g) 4 piezas (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toste las rebanadas de pan primero. Ponga la tostada con el aderezo sobre la rejilla. Ponga 2 tostadas en forma opuesta directamente sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Papas horneadas	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las papas en mitades. Póngalas en un círculo sobre la rejilla con el lado cortado hacia el grill.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Gratinado (vegetales y papas) (enfriado)	500g	C1	9 -11	-	Ponga los alimentos en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Presas de pollo	450g (2 pzs)	C2	7-8	7-8	Prepare las presas de pollo con aceite y especias. Póngalas en un círculo con los huesos hacia el medio. No ponga ninguna presa de pollo en el centro de la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
	650g (2-3 pzs)		9-10	8-9	
	850g (4 pzs)		11-12	9-10	
Pollo asado	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Pinte el pollo con aceite y especias. Ponga el pollo primero con la pechuga hacia abajo, segundo con la pechuga hacia arriba sobre el plato giratorio. Deje reposar por 5 minutos después de la cocción con el grill.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Chuletas de cordero (medium)	400g (4pcs)	Grill solamente	10-12	8-9	Con un pincel cubra las chuletas de cordero con aceite y especias. Colóquelas en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Bistecs de cerdo	250 g (2 ps) 500 g (4 ps)	HMO + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill solamente) 5-6 7-8	Con un pincel cubra los bistecs de cerdo con aceite y especieas. Colóquelos en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Pescado asado	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Pinte la piel del pescado entero con aceite y hierbas y especias. Ponga el pescado lado a lado (cabeza contra cola) sobre la rejilla.
Manzanas asadas	2 manzanas (unidad 400g) 4 manzanas (unidad 800g)	C2	6-7 10-12	-	Saque el centro de las manzanas y llénelos con pasas de uva y mermelada. Ponga algunas almendras en trozos sobre la parte superior. Ponga las manzanas sobre un plato llano de vidrio pirex. Coloque el recipiente directamente sobre el plato giratorio.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos congelados

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos congelados	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Panecillos (cada una 50 g)	2 pzs 4 pzs	HMO+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill solamente 2-3 2-3	Arregle los panecillos en un círculo con el lado de abajo hacia arriba directamente sobre el plato giratorio. Cocine con el grill el segundo lado de los panecillos hacia arriba hasta lograr el tostado que usted prefiera. Deje reposar por 2-5 minutos.
Baguettes / Pan de ajo	200-250g (1pz)	HMO+ Grill	C1 3½-4	Grill solamente 2-3	Ponga la baguette congelada diagonalmente sobre papel de hornear encima de la rejilla. Después de cocinar con el grill deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado (vegetales y papas)	400g	C1	13-15	-	Ponga los alimentos congelados en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Pasta (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400g	C1	14-16	-	Ponga la pasta congelada en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400g	C1	16-18	-	Ponga el pescado congelado en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos,




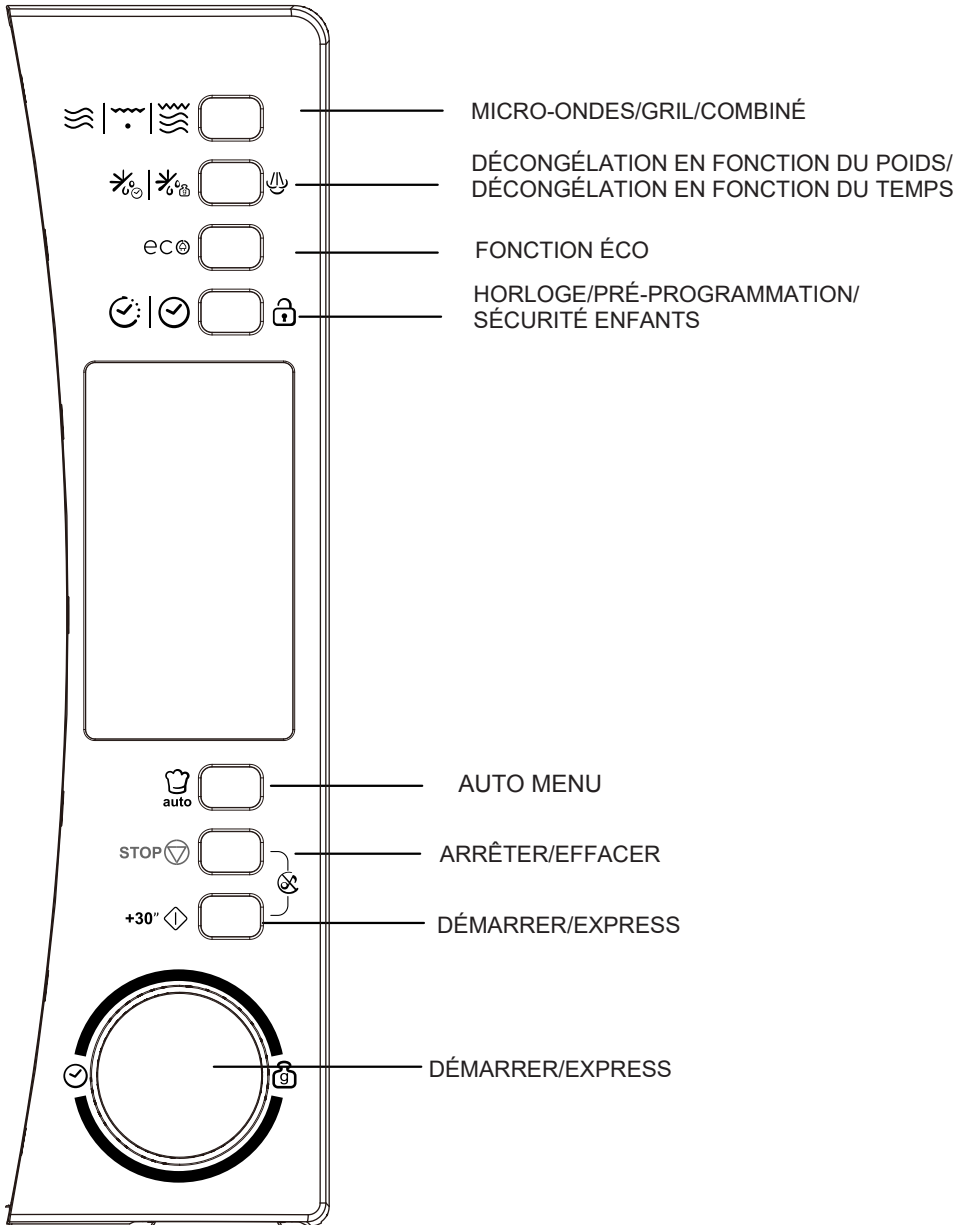
Four à micro-ondes
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MODÈLE : CMXG22DS/ST

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre four à micro-ondes et conservez-les soigneusement.

Si vous suivez les instructions, votre four vous servira pendant de nombreuses années.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR

En apposant la marque CE () sur ce produit, nous déclarons, sous notre propre responsabilité, qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement énoncées dans la législation pour ce produit.



PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

(a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou modifier les dispositifs de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez aucun résidu de saleté ou de détergent s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface pourrait être dégradée, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et entraînerait une situation dangereuse.

Caractéristiques techniques

Modèle :	CMXG22DS/ST
Tension nominale :	230 V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1250 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	800 W
Puissance d'entrée nominale (gril) :	1000 W
Capacité du four :	22 L
Diamètre du plateau tournant :	Ø 245 mm
Dimensions externes (LxPxH) :	461 x 365 x 290 mm
Poids net :	12,5 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou d'exposition à une énergie excessive du four à micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, respectez les précautions de base, y compris celles qui suivent :

1. Avertissement : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants scellés, car ils sont susceptibles d'exploser.
2. Avertissement : Il est dangereux pour les personnes autres que des personnes compétentes d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant l'enlèvement d'un cache qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
4. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. N'utilisez que des ustensiles adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.
7. Lisez et suivez les instructions spécifiques :
« PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE

EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DUE AUX MICRO-ONDES ».

8. Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison du risque d'inflammation.
9. En cas d'émission de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
10. Ne faites pas trop cuire les aliments.
11. N'utilisez pas la cavité du four à des fins de conservation. Ne conservez pas d'aliments tels que du pain, des biscuits, etc. à l'intérieur du four.
12. Retirez les attaches en métal et les poignées en métal des contenants/sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
13. Installez ou positionnez ce four uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
14. Les œufs en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.
15. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
 - coins-cuisine du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - habitations rurales ;
 - environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
17. Ne rangez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

18. N'utilisez pas ce four près de sources d'eau, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles peut être élevée durant le fonctionnement. Les surfaces risquent de s'échauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon éloigné de la surface chauffée et ne couvrez pas les événements du four.
20. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
21. Le fait de ne pas conserver le four dans un état de propreté peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
22. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être mélangé ou agité et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
23. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut retarder l'ébullition par éruption ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du contenant.
24. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
25. Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
26. Les appareils ne sont pas prévus pour être utilisés au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
27. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

28. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
29. Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
30. Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les fours équipés d'une sonde de température).
31. **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
32. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte (pour les fours équipés d'une porte décorative).
33. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
34. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble, sauf s'il a été testé dans un meuble.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CE MANUEL
POUR POUVOIR LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN

Pour réduire les risques de blessures aux personnes – Installation de mise à la terre

DANGER

Risque de choc électrique. Toucher certains des composants internes peut causer des blessures graves, voire mortelles. Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Toute utilisation inappropriée de la mise à la terre vous expose à un risque de choc électrique.

Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant avant qu'il ne soit correctement installé et mis à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un câble d'évacuation du courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un câble de mise à la terre doté d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas totalement les instructions de mise à la terre ou s'il existe un doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un ensemble de cordons long ou une rallonge est utilisé(e) :

- 1) La puissance électrique marquée de l'ensemble de cordons ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
- 2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mise à la terre.
- 3) Le long cordon doit être disposé de façon à ne pas s'enrouler sur le comptoir ou sur le dessus de la table, afin que les enfants ne puissent pas tirer dessus et qu'il ne puisse pas causer de chutes.

NETTOYAGE

Assurez-vous de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

1. Après utilisation, nettoyez la cavité de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse comme d'habitude.
3. Le cadre et le joint de la porte ainsi que les parties voisines doivent être nettoyés soigneusement avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
4. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
5. Conseil de nettoyage --- pour un nettoyage plus facile des parois de la cavité que les aliments cuits peuvent toucher : Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml (1/2 pinte) d'eau et chauffez au micro-ondes à 100 % de la puissance pendant 10 minutes. Nettoyez le four à l'aide d'un chiffon doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION

Danger de blessures corporelles

Il est dangereux pour les personnes autres que des personnes compétentes d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant l'enlèvement d'un cache qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Voir les instructions sur les « Matériaux à utiliser dans un four à micro-ondes ou à éviter dans un four à micro-ondes. » Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être adaptés à une utilisation sûre dans un micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test des ustensiles :

1. Remplissez un contenant allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) et placez également l'ustensile en question.
2. Faites le chauffer à la puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez délicatement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. **Ne dépassez pas 1 minute de cuisson.**

Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat brunisseur	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être à au moins 5 mm (3/16 po) au-dessus de la plaque tournante. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture de la plaque tournante.
Vaisselle de table	Uniquement si compatible micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Ôtez toujours le couvercle. À n'utiliser que pour réchauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Verres	Verres résistants à la chaleur uniquement. Assurez-vous de l'absence de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée.
Cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec une attache métallique. Faites des fentes dans les
sachets	pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	Utilisez-les uniquement pour la cuisson/le réchauffement rapide. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Essuie-mains en papier	Utilisez-le pour couvrir les aliments afin de les réchauffer et d'absorber les graisses. Utilisez-le sous surveillance pour une cuisson de courte durée seulement.
Papier sulfurisé	Utilisez-le comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Uniquement si compatible micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Doit porter la mention « Compatible micro-ondes ». Certains contenants en plastique s'assouplissent lorsque la nourriture à l'intérieur devient chaude. Les « sachets cuisson » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés selon les directives de l'emballage.
Film plastique	Uniquement si compatible micro-ondes. À utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Seulement si compatibles micro-ondes (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier paraffiné	À utiliser comme protection pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matières à éviter dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat adapté pour le micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat adapté pour le micro-ondes.
Ustensiles en métal ou à garniture métallique	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent causer des arcs électriques.
Attaches en métal	Risque de formation d'arcs électriques et d'incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent causer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se briser.

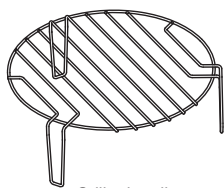
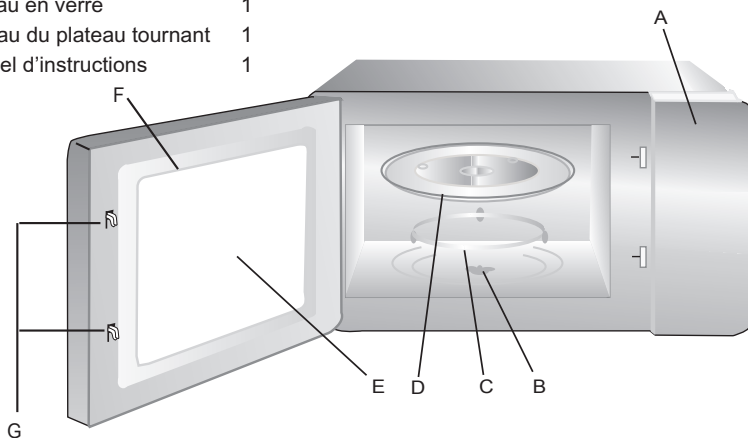
INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Noms des pièces et accessoires du four

Enlevez le four et tous les matériaux du carton et de la cavité du four.

Votre four est livré avec les accessoires suivants :

Plateau en verre	1
Anneau du plateau tournant	1
Manuel d'instructions	1



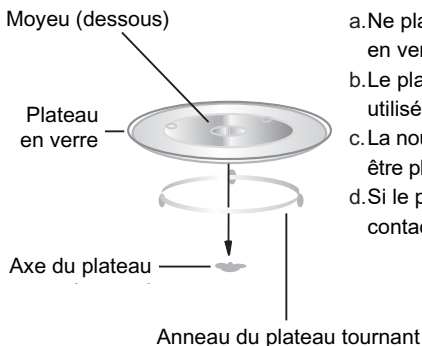
Grille du gril
(uniquement pour la série Gril)

Avertissement : Ne pas utiliser la grille du gril en mode micro-ondes ! Toujours l'enlever lors de l'utilisation du micro-ondes !

- A) Panneau de commande
- B) Axe du plateau tournant
- C) Anneau du plateau tournant
- D) Plateau en verre
- E) Fenêtre d'observation
- F) Ensemble porte
- G) Système de verrouillage de sécurité

Coupe l'alimentation électrique du four si la porte reste ouverte lors du fonctionnement.

Installation du plateau tournant



- a. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être bloqué.
- b. Le plateau en verre et son anneau doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- c. La nourriture et les contenants alimentaires doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
- d. Si le plateau en verre ou l'anneau se fend ou se brise, contactez le SAV agréé le plus proche.

Installation sur le plan de travail

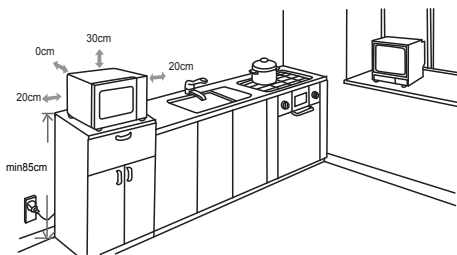
Retirez l'ensemble du matériel d'emballage et des accessoires. Examinez le four pour détecter tout dommage, comme des bosses ou une porte cassée. N'installez pas le four s'il est endommagé.

Meuble : Retirez tout film protecteur présent sur la surface du meuble du four à micro-ondes.

Ne retirez pas le couvercle en mica marron clair qui est fixé à la cavité du four pour protéger le magnétron.

Installation

1. Sélectionnez une surface plane qui offre suffisamment d'espace ouvert pour les prises et sorties d'air.



(1) La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

(2) La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

Laissez un espace minimal de 30 cm au-dessus du four ; un espace minimal de 20 cm est nécessaire entre le four et toute paroi adjacente.

(3) Ne retirez pas les pieds du bas du four.

(4) Le blocage des prises et sorties d'air peut endommager le four.

(5) Placez le four le plus loin possible des radios et des téléviseurs.

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences à la réception de votre radio ou de votre téléviseur.

2. Branchez votre four sur une prise de courant standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence sont les mêmes que celles indiquées sur l'étiquette.

AVERTISSEMENT :

N'installez pas le four sur une table de cuisson ou un autre appareil produisant de la chaleur. S'il est installé à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourrait être endommagé et la garantie serait annulée.

La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement.








MODE D'EMPLOI




Ce four à micro-ondes intègre un système de commande électronique moderne qui permet de régler les paramètres de cuisson afin de mieux répondre à vos besoins.



1. Réglage de l'horloge




Lorsque le four à micro-ondes est sous tension, le four affiche « 0:00 » ; le signal sonore retentit une fois.


- 1) Appuyez sur «  |  » ; les chiffres des heures clignotent. 

- 2) Tournez «  » pour régler les chiffres des heures ; la valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 23. 







- 3) Appuyez sur «  |  » ; les chiffres des minutes clignotent. 

- 4) Tournez «  » pour régler les chiffres des minutes ; la valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 59. 

- 5) Appuyez sur «  |  » pour terminer le réglage de l'horloge ; « : » clignote. 






Remarque : 1) Si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas après la mise sous tension.
 2) Lors du réglage de l'horloge, si vous appuyez sur « **STOP**  » ou si vous n'effectuez aucune opération pendant une minute, le four quittera le mode réglage.




2. Cuisson au micro-ondes



Appuyez une fois sur «  |  |  » ; l'indication « P100 » s'affiche. Tournez ensuite «  » pour sélectionner la fonction de votre choix. Appuyez sur « + 30"  » pour confirmer la puissance. Tournez «  » pour régler le temps de cuisson.



Appuyez sur « + 30"  » pour démarrer la cuisson.

Exemple : Pour utiliser une puissance de 80 % pour cuire pendant 20 minutes, utilisez le four en procédant comme suit.

- 1) Appuyez une fois sur «  |  |  » ; le LED affiche « P100 » ; le voyant «  » s'allume. 

- 2) Tournez «  » pour sélectionner une puissance de 80 % ; le LED affiche « P80 ». Appuyez sur « + 30"  » pour confirmer la puissance. 

- 3) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le four affiche « 20:00 » (le temps de cuisson maximal est de 95 minutes). 

- 4) Appuyez sur « + 30"  » pour démarrer la cuisson ; « : » s'allume et le voyant «  » clignote (un signal sonore retentira à cinq reprises en fin de cuisson).









REMARQUE : Les incréments pour la durée de réglage du commutateur de codage sont les suivants :

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









Tableau des niveaux de puissance du micro-ondes

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



3. Cuisson au grill

- 1) Appuyez à deux reprises sur la touche «  |  |  » ; « G » s'affiche et la fonction grill est sélectionnée. Appuyez sur « + 30"  » pour confirmer la puissance. 
- 2) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
- 3) Appuyez sur la touche « + 30"  » pour démarrer la cuisson. L'indication «  » clignote ; « : » s'allume.



4. Cuisson combinée


- 1) Appuyez à deux reprises sur la touche «  |  |  » ; « G » s'affiche. 
- 2) Tournez «  » pour sélectionner « C-1 » ou « C-2 ». Appuyez sur « + 30"  » pour confirmer la puissance.
- 3) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.)
- 4) Appuyez sur « + 30"  » pour démarrer la cuisson. Les voyants de cuisson clignotent et « : » s'allume.



Remarque : Instructions relatives à la cuisson combinée

Instructions	Affichage LED	Puissance du micro-ondes	Puissance du grill
1		55 %	45 %
2		36 %	64 %











5. Cuisson rapide

- 1) Quand le four est en mode d'attente, appuyez sur la touche « + 30"  » pour démarrer la cuisson à la puissance de micro-ondes maximale pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmentera de 30 secondes à chaque pression sur la touche « + 30"  » ; le temps de réglage maximal est de 95 minutes.




Remarque : La durée peut être augmentée via une pression sur le bouton « + 30"  », sauf avec les programmes Menu Auto et Décongélation en fonction du poids.



- 2) En mode attente, tournez «  » vers la gauche pour sélectionner directement le temps de cuisson, puis appuyez sur la touche « + 30"  » pour cuire à la puissance de micro-ondes de 100 %. Ce programme peut être configuré comme la première étape d'une série d'étapes.




6. Décongélation en fonction du temps

- 1) Appuyez une fois sur la touche «  |  » ; le LED affiche « dEF1 ». 
- 2) Tournez «  » pour sélectionner le temps de cuisson. Simultanément, «  » et «  » s'allument. Le réglage du temps va de 00:05 à 95:00. Le niveau de puissance par défaut est P30. Il n'est pas modifiable. 
- 3) Appuyez sur la touche « + 30"  » pour démarrer la décongélation ; les voyants «  » et «  » clignotent.


7. Décongélation en fonction du poids


1) Appuyez à deux reprises sur «  |  » ; le LED affiche « dEF2 ». 


2) Tournez «  » pour sélectionner le poids des aliments. Simultanément, « g » s'allume. Le poids doit être compris entre 100 et 2 000 g. 

3) Appuyez sur la touche « + 30"  » pour démarrer la décongélation.
Les voyants «  » et «  » clignotent et le voyant « g » s'éteint.

8. Menu Auto




1) En mode d'attente, tournez «  » vers la droite pour sélectionner le menu dont vous avez besoin. Les indications « A-01 », « A-02 »...« A-10 » s'affichent dans l'ordre.


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


3) Tournez «  » pour sélectionner le menu de b-1 à b-4.

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

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit à cinq reprises. Si l'horloge a été préalablement réglée, l'heure en cours s'affiche ; sinon, l'indication 0:00 s'affiche.
Par exemple : pour cuire des pâtes.

1) Tournez «  » vers la droite jusqu'à ce que l'indication « A-07 » s'affiche et que le menu Pâtes soit sélectionné.
Les voyants «  » et «  » s'allument.

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

3) Arrêtez de tourner «  » lorsque l'indication « b-4 » s'affiche.

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

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit à cinq reprises. Puis l'appareil repasse en mode d'attente.



9. Cuisson en plusieurs étapes


Il est possible de régler au maximum deux étapes de cuisson en séquence. Si une étape est la décongélation, elle sera automatiquement placée en premier. Le signal sonore retentit une fois à la fin de chaque étape, puis l'étape suivante démarre.







Remarque : Le menu Auto ne peut pas faire partie d'une cuisson en plusieurs étapes.



Exemple : si vous voulez décongeler 500 g d'aliments et les cuire à une puissance de micro-ondes de 80 % pendant 5 minutes.

Les étapes sont les suivantes :

1) Appuyez à deux reprises sur «  |  » ; l'indication « dEF2 » s'affiche. 

2) Tournez «  » pour régler le poids des aliments. Arrêtez de tourner lorsque l'indication « 500 » s'affiche.

3) Appuyez une fois sur «  |  |  », tournez «  » ou sélectionnez la puissance de micro-ondes de 80 % ; appuyez sur « + 30"  » pour confirmer la puissance. 



4) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes. 



5) Appuyez sur « + 30"  » pour démarrer la cuisson.




Remarque : À la fin de la première étape, le signal sonore retentit une fois, puis la deuxième étape démarre. À la fin de toutes les étapes, le signal sonore retentit à cinq reprises et l'appareil revient en mode d'attente.



10. Fonction de pré-programmation


- 1) Commencez par régler l'horloge. (Consultez les instructions de réglage de l'horloge.)
- 2) Entrez le programme de cuisson. Deux étapes peuvent être réglées au maximum. Le dégivrage ne doit pas être réglé ici.

3) Appuyez sur «  |  ». L'heure en cours s'affiche. Les chiffres des heures clignotent.

4) Tournez «  » pour régler les chiffres des heures ; la valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 23. 

5) Appuyez sur «  |  » ; les chiffres des minutes clignotent. 


6) Tournez «  » pour régler les chiffres des minutes ; la valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 59. 

- 7) Appuyez sur « + 30"  » pour terminer le réglage. « : » s'allume, le signal sonore retentit à deux reprises lorsque le moment arrive, puis la cuisson démarre automatiquement.

Remarque : 1) Vous devez commencer par régler l'horloge. Sinon, la fonction de préprogrammation ne fonctionnera pas.

- 2) Si la pré-programmation a été effectuée sans programme de cuisson, le réglage tout entier sera utilisé comme réveil. Cela signifie qu'à l'heure préprogrammée, seul le signal sonore retentira à cinq reprises.



11. Fonction ÉCO



En mode d'attente, si vous appuyez une fois sur «  » ou si vous n'effectuez aucune opération pendant 1 minute, l'écran s'éteint. Dans ce cas, pour rallumer l'écran, appuyez sur n'importe quel bouton.

Remarque : 1) Le four ne peut pas passer en mode ÉCO si la porte est ouverte.

- 2) Appuyez sur n'importe quel bouton ou ouvrez la porte pour allumer l'écran en mode ÉCO.
- 3) Si le mode ÉCO est activé alors que la sécurité enfants est activée, celle-ci sera également activée en mode ÉCO.

12. Mode silencieux

En mode d'attente, appuyez sur « STOP  », puis sur « + 30"  » simultanément pendant 3 secondes pour passer en mode silencieux. En mode silencieux, l'ensemble des boutons et signaux sonores deviennent silencieux.


Pour activer le son : en mode d'attente, appuyez sur « STOP  », puis sur « + 30"  » simultanément pendant 3 secondes pour quitter le mode silencieux.

13. Fonction de consultation

(1) En mode de cuisson, appuyez sur «  |  |  » ; la puissance de micro-ondes en cours s'affiche pendant 3 secondes.

(2) En mode de pré-programmation, appuyez sur «  |  » pour demander l'heure de début de la cuisson différée.




L'heure préprogrammée clignote pendant 3 secondes, puis le four revient à l'affichage de l'horloge.

(3) En mode de cuisson, appuyez sur «  |  » pour vérifier l'heure actuelle. Elle s'affiche pendant 3 secondes.

14. Fonction de verrouillage pour les enfants

Activation de la sécurité enfants : En mode d'attente, appuyez sur «  |  » pendant 3 secondes.

Un long « bip » indique l'activation de la sécurité enfants, le LED affiche «  » et «  » s'allume.

Désactivation de la sécurité enfants : En mode de sécurité enfants, appuyez sur «  |  » pendant 3 secondes. Un long « bip » indique la désactivation de la sécurité enfants, le LED affiche de nouveau l'horloge et «  » s'éteint.

15. Protection du ventilateur

Lorsque le micro-ondes ou la cuisson combinée fonctionne pendant plus de 5 minutes, il ou elle s'arrête les 15 dernières secondes et seul le ventilateur fonctionne.

16. Fonction de protection du tuyau de commande du magnétron

Si l'appareil fonctionne pendant 30 minutes à un niveau de puissance élevé, il passe automatiquement à la puissance de micro-ondes de 80 % pour protéger le tuyau de commande du magnétron.

Cette fonction est opérationnelle en cas de cuisson en plusieurs étapes et dans d'autres modes.

17. Caractéristiques



- (1) Le signal sonore retentit une fois si vous tournez le bouton au début.
- (2) Appuyez sur « + 30"  » pour poursuivre la cuisson si la porte est ouverte pendant la cuisson.
- (3) Une fois le programme de cuisson sélectionné, n'appuyez pas sur « + 30"  » pendant 1 minute. L'heure actuelle s'affiche. Le réglage est annulé.
- (4) Le signal sonore retentit une fois si vous appuyez vigoureusement sur la touche, sinon vous n'entendrez rien.

Tableau du menu Auto

Menu	Affichage	Poids (g)	Puissance
A-01 PRODUITS DE BOULANGERIE	b-1 Réchauffage d'une pizza	200	P100
	b-2 Réchauffage du pain	200	P100
	b-3 Tarte salée	400	P80+P0+P80
	b-4 Pâte (à pizza, à tarte, etc.)	500	P30
A-02 POMMES DE TERRE	b-1 Vapeur	400	P100
	b-2 Cuites au four	500	C-1
	b-3 Gratin	500	C-1
	b-4 Frites	200	P100
A-03 VIANDE	b-1 Poulet	800	P100
	b-2 Dinde	800	P100
	b-3 Porc	450	P100
	b-4 Viande rouge	800	C-1
A-04 POISSON	b-1 Moules	200	P80
	b-2 Saumon (poisson)	350	P80
	b-3 Filet de thon	350	P80
	b-4 Bar	350	P80
A-05 LÉGUMES	b-1 Brocolis	400	P100
	b-2 Épinards	400	P100
	b-3 Carottes	400	P100
	b-4 Fenouil	200-400	P80+P0
A-06 BOISSONS CHAUDES	b-1 Lait (1 tasse/240 ml)	1 tasse	P100
	b-2 Café (1 tasse/120 ml)	1 tasse	P100
	b-3 Thé	1 tasse	P100
	b-4 Chocolat chaud	200	P70
A-07 PÂTES-RIZ	b-1 Pâtes farcies	450	P80
	b-2 Riz	1 tasse	P100+P50
	b-3 Soupe (réchauffage d'une soupe de légumes)	250	P100
	b-4 Pâtes classiques	50 (ajouter 500 ml d'eau)	P80

Tableau du menu Auto

Menu	Poids (g)	Affichage	Puissance
A-08 PÂTISSERIE	b-1 Biscuits	200	P80+P0+P80
	b-2 Gâteau	1 tasse	P80
	b-3 Confiture	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 PRODUITS SAINS	b-1 Aliments séchés	100	P80+P0
	b-2 Yaourt maison	1 litre	P30
	b-3 Pâtes complètes	150 (ajouter 500 ml d'eau)	P100
	b-4 Légumineuses	500	P100
A-10 BÉBÉ	b-1 Petits pots, purée	150	P80+P0
	b-2 Bouillon	200	P100+P0
	b-3 Stérilisation	1 fond	P100
	b-4 Lait pour bébé	100 ml	P30

Dépannage

Normal	
Four à micro-ondes interférant avec la réception TV	La réception des radios et des téléviseurs peut être perturbée lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Il s'agit d'un phénomène similaire à l'interférence des petits appareils électriques comme les mixeurs, les aspirateurs et les ventilateurs électriques. C'est tout à fait normal.
Lumière du four tamisée	Durant la cuisson au micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut devenir plus faible. C'est tout à fait normal.
La vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud s'échappe des événements.	Durant la cuisson, de la vapeur peut s'échapper des aliments. Elle sortira principalement par les événements d'aération. Mais il est possible qu'un peu de vapeur s'accumule sur un endroit frais comme la porte du four. C'est tout à fait normal.
Le four a démarré accidentellement sans nourriture.	Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sans nourriture à l'intérieur. Il est très dangereux de faire fonctionner l'appareil ainsi.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne démarre pas.	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.	Débranchez-le. Puis rebranchez au bout de 10 secondes.
	(2) Les fusibles ont sauté ou le disjoncteur fonctionne.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur (réparé par le personnel professionnel de notre entreprise)
	(3) Problème avec la prise de courant.	Testez la prise avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	(4) Porte mal fermée.	Fermez bien la porte.

SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous n'arrivez pas à identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement, éteignez l'appareil (sans l'endommager) et contactez le service après-vente.

NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où le trouver ?

Il est important que vous communiquiez au service après-vente la référence de votre produit et son numéro de série (un code à 16 caractères qui commence par le chiffre 3). Vous le trouverez sur le certificat de garantie ou la plaque signalétique apposée sur l'appareil.

Cela fera gagner du temps aux techniciens, et, par conséquent (et surtout), permettra d'économiser les frais de déplacement correspondants.



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En éliminant correctement cet appareil, vous évitez toutes les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine susceptibles de se présenter si cet appareil n'est pas éliminé correctement.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez au contraire déposer votre appareil dans un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Son élimination doit être conforme aux règlements locaux sur l'environnement et l'élimination des déchets.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Guide de cuisson

FOURS À MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments ; en effet, les micro-ondes sont attirées et absorbées par l'eau, les graisses et le sucre contenus dans les aliments.

Les micro-ondes provoquent le mouvement rapide des molécules des aliments. C'est le mouvement rapide de ces molécules qui crée une friction et chauffe les aliments.

CUISSON

Ustensiles pour la cuisson aux micro-ondes :

Pour une efficacité maximale, les ustensiles doivent laisser passer l'énergie des micro-ondes. Les micro-ondes peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique, ainsi que le papier et le bois, mais elles sont réfléchies par le métal tel que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des contenants en métal.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes :

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson aux micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les pois et haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts à la vapeur, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson aux micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une plaque de cuisson.

Couvrir pendant la cuisson

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

Temps de repos

Une fois la cuisson terminée, il est important de respecter un temps de repos afin de laisser la température se répartir uniformément au sein des aliments.

Guide de cuisson

Guide de cuisson des légumes surgelés

Utiliser un bol en verre pyrex avec couvercle adapté. Cuire les aliments couverts pendant la durée minimale - voir le tableau. Poursuivre la cuisson selon vos goûts. Remuer deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laisser reposer les aliments couverts.

Aliments	Portion	Puissance	Temps (mini.)	Temps de repos (mini.)	Instructions
Épinards	150 g	P80	5-6	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	P80	8-9	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.
Macédoine de légumes (carottes/petits pois/mâis)	300 g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Mélange de légumes (à la chinoise)	300 g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson

Guide de cuisson des légumes frais

Utiliser un bol en verre pyrex avec couvercle adapté. Ajouter 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) pour 250 g, sauf si recommandation contraire – voir le tableau. Cuire les aliments couverts pendant la durée minimale - voir le tableau.

Poursuivre la cuisson selon vos goûts. Remuer une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes.

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

Tous les légumes frais doivent être cuits à la puissance de micro-ondes maximale (P100).

Aliments	Portion	Temps (mini.)	Temps de repos (mini.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Préparer des fleurons de taille égale. Disposer les pieds au centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5-5½	3	Ajouter 60 à 75 ml (5 à 6 cuillerées à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	3½-4	3	Couper les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Préparer des fleurons de taille égale. Couper les gros fleurons en deux. Disposer les pieds au centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	2½-3	3	Couper les aubergines en petites rondelles et les arroser d'1 cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250 g	3-3½	3	Couper les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Égoutter avant de servir.
Oignons	250 g	4-4½	3	Couper les oignons en rondelles ou en deux. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivron	250 g	3½-4	3	Couper les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Peser les pommes de terre épluchées et les couper en deux ou en quartiers de taille égale.
Chou-rave	250 g	4½-5	3	Couper le chou-rave en petits cubes.

Guide de cuisson

Guide de cuisson du riz et des pâtes

Riz : Utiliser un grand bol en verre pyrex avec couvercle – le riz double de volume pendant la cuisson. Cuire en couvrant.

Une fois le temps de cuisson écoulé, remuer avant de laisser reposer, puis saler ou ajouter des herbes et du beurre.

Remarque : Une fois le temps de cuisson écoulé, il se peut que le riz n'ait pas absorbé la totalité de l'eau.

Pâtes : Utiliser un grand bol en verre pyrex. Ajouter de l'eau bouillante, une pincée de sel et bien remuer. Cuire sans couvercle.

Remuer de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrir et laisser reposer, puis bien égoutter.

Aliments	Portion	Puissance	Temps (mini.)	Temps de repos (mini.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g	P100	15-16	5	Ajouter 500 ml d'eau froide.
	375 g		17½-18½		Ajouter 750 ml d'eau froide.
Riz brun (étuvé)	250 g	P100	20-21	5	Ajouter 500 ml d'eau froide.
	375 g		22-23		Ajouter 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz classique + riz sauvage)	250 g	P100	16-17	5	Ajouter 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	P100	17-18	5	Ajouter 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	P100	10-11	5	Ajouter 1 000 ml d'eau chaude.

RÉCHAUFFAGE

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments beaucoup plus vite que les fours traditionnels.

Appliquez les niveaux de puissance et les temps de réchauffage indiqués dans le tableau suivant comme guide. Les temps de réchauffage figurant dans le tableau s'appliquent aux liquides à une température ambiante comprise entre +18 °C et +20 °C ou aux aliments sortant du réfrigérateur à une température comprise entre +5 °C et +7 °C.

Disposition et utilisation d'un couvercle

Évitez de réchauffer de grandes quantités, par exemple un gros morceau de viande – elles ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant que le cœur ne soit bien chaud. Il est plus avantageux de réchauffer de petites quantités.

Niveaux de puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à la puissance maximale, tandis que d'autres doivent l'être à des puissances inférieures.

Guide de cuisson

Utilisez les tableaux comme guide. En général, il est préférable de réchauffer des aliments à un niveau de puissance inférieur, s'il s'agit d'aliments délicats, en grandes quantités ou s'il est probable que les aliments se réchauffent très rapidement (tartelettes salées, par exemple).

Pour obtenir les meilleurs résultats, il convient de bien remuer ou de retourner les aliments lors du réchauffage. Si possible, remuez encore une fois avant de servir. Faire particulièrement attention lors du chauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition risquant de faire déborder les liquides du récipient et de vous brûler, remuez-les avant, pendant et après le chauffage. Laissez-les dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de placer une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Évitez de trop chauffer (et donc de gâter) les aliments.

Il est préférable de laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et de les remettre à chauffer ensuite, si nécessaire.

Temps de chauffage et de repos

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

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer quelques instants après le réchauffage afin de laisser la température se répartir uniformément. Après le réchauffage, le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes, sauf si un autre temps est indiqué dans le tableau. Faites particulièrement attention lors du chauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Voir aussi le chapitre sur les consignes de sécurité.

RÉCHAUFFAGE DE LIQUIDES

Laissez toujours les liquides reposer pendant au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de laisser la température se répartir uniformément. Remuez pendant le chauffage, si nécessaire, et remuez TOUJOURS après. Afin d'éviter que le liquide n'entre en ébullition et ne se répande dans le four ou de vous brûler, placez une cuillère ou un agitateur en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le chauffage.

RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS POUR BÉBÉS

ALIMENTS POUR BÉBÉS :

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

LAIT POUR BÉBÉS :

Verser le lait dans un biberon en verre stérilisé. Réchauffer sans couvrir. Ne jamais chauffer un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter de nouveau avant de servir ! Toujours bien vérifier la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé. Température de service conseillée : environ 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébés doivent toujours être bien vérifiés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.

Utilisez les niveaux de puissance et les temps figurant dans le tableau suivant comme guide pour le réchauffage.

Guide de cuisson

Réchauffage de liquides et d'aliments

Utilisez les niveaux de puissance et les temps figurant dans ce tableau comme guide pour le réchauffage.

Aliments	Portion	Puissance	Temps (mini.)	Temps de repos (mini.)	Instructions
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse)	P100	1-1½	1-2	Verser dans une tasse en céramique et réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 tasses l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses en cercle. Bien remuer avant et après le temps de repos et faire attention en les sortant du four.
	300 ml (2 tasses)		1½-2		
	450 ml (3 tasses)		2½-3		
	600 ml (4 tasses)		3-3½		
Soupe (réfrigérée)	250 g	P100	2-2½	2-3	Verser la soupe dans une assiette creuse ou un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après avoir réchauffé. Remuer de nouveau avant de servir.
	350 g		2½-3		
	450 g		3-3½		
	550 g		3½-4		
Ragoût/ Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	P80	4½-5½	2-3	Placer le ragoût/plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer de temps en temps pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec sauce (réfrigérées)	350 g	P80	3½-4½	3	Mettre les pâtes (par ex., des spaghettis ou des vermicelles aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Couvrir à l'aide d'un film étirable allant au micro-ondes. Remuer avant de servir.
	450 g		5-6		
	550 g		5½-6½		
Pâtes farcies avec sauce (réfrigérées)	350 g	P80	4-5	3	Mettre les pâtes farcies (par ex., des raviolis, des tortellinis) dans une assiette creuse en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer de temps en temps pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g	P80	4½-5½	3	Placer un plat composé de 2 ou 3 aliments dans une assiette en céramique. Couvrir à l'aide d'un film étirable allant au micro-ondes.

Guide de cuisson

Réchauffage d'aliments et de lait pour bébés

Utilisez les niveaux de puissance et les temps figurant dans ce tableau comme guide pour le réchauffage.

Aliments	Portion	Puissance	Temps	Temps de repos (mini.)	Instructions
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190 g	P80	30 s	2-3	Vider dans une assiette creuse en céramique. Cuire en couvrant. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 ou 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et bien vérifier la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	P80	20 s	2-3	Vider dans une assiette creuse en céramique. Cuire en couvrant. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 ou 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et bien vérifier la température.
Lait pour bébés	100 ml 200 ml	P30	30-40 s. 1 min à 1 min 10 s	2-3	Remuer ou bien agiter et verser dans un biberon en verre stérilisé. Placer au centre du plateau tournant. Cuire sans couvercle. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et bien vérifier la température.

Guide de cuisson

GRIL

L'élément de cuisson au gril se trouve sous la paroi supérieure de la cavité.

Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments plus uniformément. Préchauffer le gril pendant 4 minutes pour faire dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles à utiliser pour faire griller :

Ils doivent aller au feu et peuvent inclure des éléments en métal. N'utiliser aucun type d'ustensile en plastique, qui pourrait fondre.

Aliments pouvant passer au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et tranches de jambon fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de tartine grillée avec garniture.

REMARQUE IMPORTANTE :

Sauf instruction contraire, toujours mettre les aliments sur la grille supérieure.

MICRO-ONDES + GRIL

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

Ustensiles à utiliser pour la cuisson au micro-ondes + gril

Ustensiles et plats laissant passer les micro-ondes. Ils doivent aller au feu. Avec le mode de cuisson combiné, ne pas utiliser d'ustensiles en métal. N'utiliser aucun type d'ustensile en plastique, qui pourrait fondre.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes + gril :

Les aliments adaptés au mode de cuisson combiné incluent tous les types d'aliments cuits à réchauffer et à dorer (par ex., les pâtes cuites au four), ainsi que les aliments nécessitant un bref temps de cuisson pour dorer. Ce mode peut également être employé pour les grosses portions d'aliments qui sont meilleures lorsque leur surface est dorée et croustillante (par ex., les morceaux de poulet, en les retournant en milieu de cuisson). Pour de plus amples détails, consultez le tableau relatif au gril.

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

Guide de cuisson

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffez le gril avec la fonction gril pendant 4 minutes.

Utilisez les niveaux de puissance et les temps figurant dans ce tableau comme guide pour faire griller des aliments.

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Temps par côté (min)	2. Temps par côté (min)	Instructions
Tartines grillées	4 morceaux (25 g chacun)	Gril seul	3½-4½	3-4	Placer les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (déjà cuits)	2-4 morceaux	Gril seul	2½-3½	1 %-2 %	Placer d'abord les petits pains à l'envers en cercle directement sur le plateau tournant.
Tomates grillées	200 g (2 morceaux)	C2	3½-4½	-	Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer en cercle dans une assiette plate en verre pyrex. La placer sur la grille.
	400 g (4 morceaux)		5-6		
Tartine grillée tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	C2	4-5	-	Faire d'abord griller les morceaux de pain. Puis les disposer avec la préparation sur la grille. Laisser reposer 2 ou 3 minutes.
Tartine grillée Hawaii (pamplemousse, jambon, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	C1	3½-4½	-	Faire d'abord griller les tranches de pain. Puis les disposer avec la préparation sur la grille. Placer 2 tartines grillées l'une en face de l'autre directement sur la grille. Laisser reposer 2 ou 3 minutes.
	4 morceaux (600 g)		6-7		
Pommes de terre au four	250 g	C1	4½-5½	-	Couper les pommes de terre en deux. Les disposer en cercle sur la grille côté coupé tourné vers le gril.
	500 g		6½-7½		
Gratin de légumes/pommes de terre (réfrigéré)	500 g	C1	9-11	-	Placer le gratin froid dans un petit plat en verre pyrex. Placer le plat sur la grille. Après la cuisson, laisser reposer 2 ou 3 minutes.
Morceaux de poulet	450 g (2 morceaux)	C2	7-8	7-8	Enduire les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Les placer en cercle avec les os au milieu. Placer un morceau de poulet hors du centre de la grille. Laisser reposer 2 ou 3 minutes.
	650 g (2-3 morceaux)		9-10	8-9	
	850 g (4 morceaux)		11-12	9-10	
Poulet rôti	900 g	C1	10-12	9-11	Enduire le poulet d'huile et d'épices. Commencer par placer le blanc de poulet vers le bas, puis vers le haut directement sur le plateau tournant. Après avoir fait griller, laisser reposer 5 minutes.
	1 100 g		12-14	11-13	

Guide de cuisson

Guide pour faire griller les aliments frais

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Temps par côté (min)	2. Temps par côté (min)	Instructions
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 morceaux)	Gril seul	10-12	8-9	Enduire les côtelettes d'agneau d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur la grille. Après avoir fait griller, laisser reposer 2 ou 3 minutes.
Steaks de porc	250 g (2 morceaux)	Micro-ondes + Gril	C2	(Gril seul)	Enduire les steaks de porc d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur la grille. Après avoir fait griller, laisser reposer 2 ou 3 minutes.
	500 g (4 morceaux)		6-7 8-10	5-6 7-8	
Poisson grillé	450 g	C2	6-7	7-8	Enduire la peau des poissons entiers d'huile et d'épices. Placer les poissons côte à côte (tête-bêche) sur la grille.
	650 g		7-8	8-9	
Pommes au four	2 pommes (env. 400 g)	C2	6-7	-	Épépiner les pommes et les farcir de raisins secs et de confiture. Parsemer d'amandes effilées. Placer les pommes dans une assiette plate en verre pyrex. Placer l'assiette directement sur le plateau tournant.
	4 pommes (env. 800 g)		10-12		

Guide de cuisson

Guide pour faire griller les aliments surgelés

Utilisez les niveaux de puissance et les temps figurant dans ce tableau comme guide pour faire griller des aliments.

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Temps par côté (min)	2. Temps par côté (min)	Instructions
Petits pains (env. 50 g chacun)	2 morceaux 4 morceaux	Micro-ondes + Gril	C2 1½-2 2½-3	Gril seul 2-3 2-3	Placer les petits pains avec la partie inférieure vers le haut en cercle directement sur le plateau tournant. Faire griller l'autre côté jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Laisser reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes/ Pain à l'ail	200-250 g (1 morceau)	Micro-ondes + Gril	C1 3%-4	Gril seul 2-3	Placer la baguette surgelée en diagonale sur du papier cuisson sur la grille. Après avoir fait griller, laisser reposer 2 ou 3 minutes.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	C1	13-15	-	Placer le gratin surgelé dans un petit plat en verre pyrex. Placer le plat sur la grille. Après la cuisson, laisser reposer 23 minutes.
Pâtes (cannellonis, macaronis, lasagnes)	400 g	C1	14-16	-	Placer les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire à fond plat en verre pyrex. Placer le plat directement sur le plateau tournant. Après la cuisson, laisser reposer 2 ou 3 minutes.
Gratin de poisson	400 g	C1	16-18	-	Placer le gratin de poisson surgelé dans un petit plat rectangulaire à fond plat en verre pyrex. Placer le plat directement sur le plateau tournant. Après la cuisson, laisser reposer 2 ou 3 minutes.



Cuptor cu microunde
MANUAL DE UTILIZARE

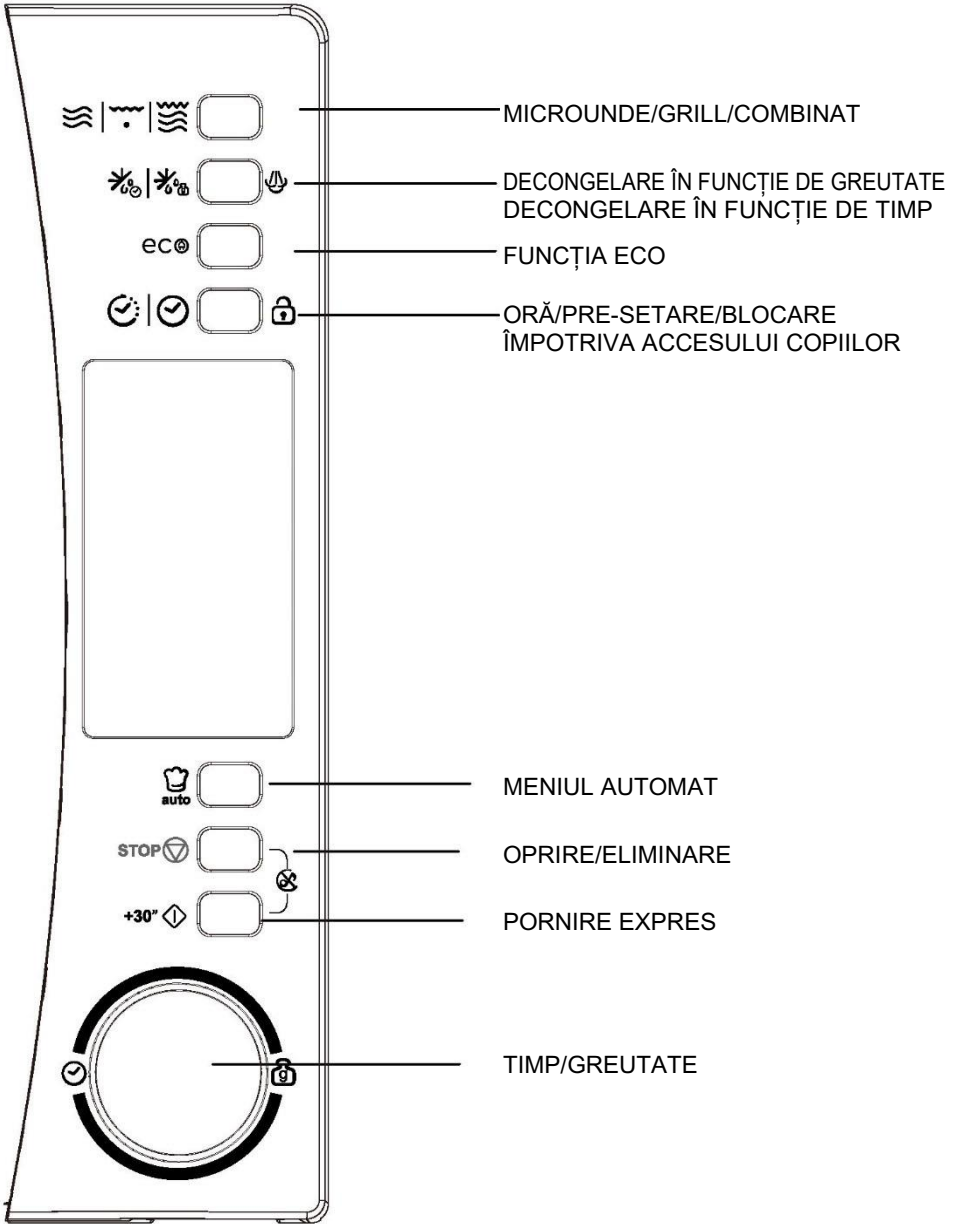
MODEL: CMXG22DS/ST

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

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

PĂSTRAȚI CU GRIJĂ ACESTE INSTRUCȚIUNI

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



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

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

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

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

ANEXĂ

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

SPECIFICAȚII

Model:	CMXG22DS/ST
Tensiune nominală:	230V~50Hz
Putere nominală de intrare (microundre):	1250W
Putere nominală de ieșire (microundre):	800 W
Putere nominală de intrare (grill):	1000 W
Capacitate cuptor:	22 L
Diametru placă rotativă:	Ø 245mm
Dimensiuni externe (L x l x A)	461 x 365x 290 mm
Greutate netă:	12,5 kg

AVERTISMENT CU PRIVIRE LA INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

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

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

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

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

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

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

Pentru a reduce riscul de rănire a persoanelor Instalarea împământării

PERICOL

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

AVERTISMENT

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

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

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

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

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

CURĂȚAREA

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

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

USTENSILE

ATENȚIE

Pericol de vătămare corporală

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

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

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

Testarea ustensilei:

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

Materiale pe care le puteți folosi în cuptorul cu microunde

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

Materiale a căror utilizare trebuie evitată în cuptorul cu microunde

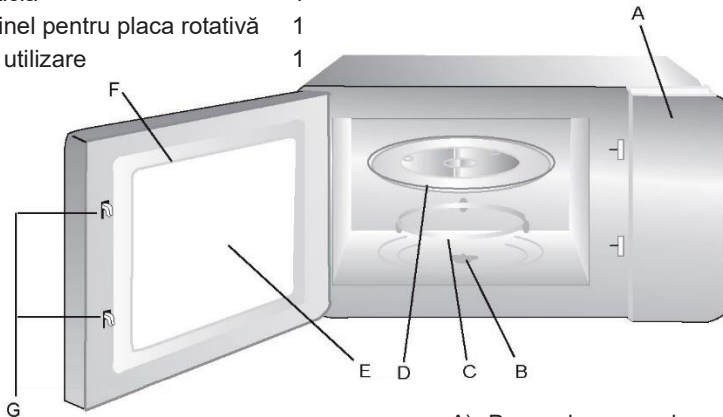
Ustensile	Observații
Tavă din aluminiu	Poate provoca arc. Transferați alimentele într-un vas potrivit pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
Cutie alimentară cu mâner metalic	Poate provoca arc. Transferați alimentele într-un vas potrivit pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
Ustensile metalice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

INSTALAREA CUPTORULUI

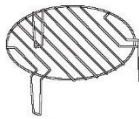
Numele pieselor și accesoriilor cuptorului

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

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



Avertizare: Nu folosiți suportul pentru grill în modul de gătit la microunde!
Scoateți-l întotdeauna când folosiți modul de gătit cu microunde!

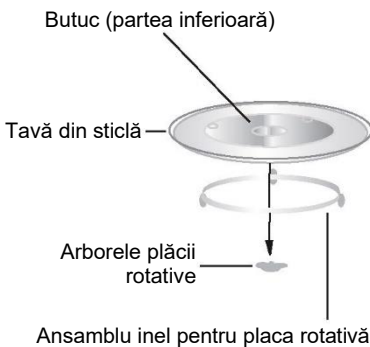


Support pentru grill (numai pentru seria de modele cu grill)

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

Oprii alimentarea cuptorului dacă ușa este deschisă în timpul funcționării.

Instalarea plăcii rotative



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

Instalare blat

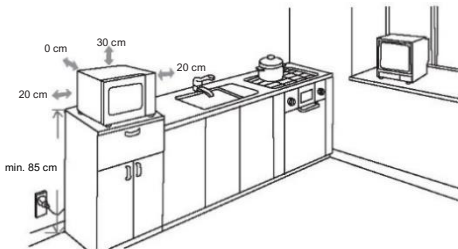
Scoateți toate materialele de ambalare și accesoriile. Verificați cuptorul pentru a detecta orice daune, cum ar fi lovituri sau uși sparte. Nu instalați cuptorul dacă este deteriorat.

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

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

Instalare

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



(1) Înălțimea minimă de instalare este de 85 cm.

(2) Suprafața din spate a aparatului trebuie să fie plasată pe un perete. Lăsați un spațiu de minim 30 cm deasupra cuptorului și un spațiu de minim 20 cm între cuptor și pereții adiacenți.

(3) Nu scoateți picioarele din partea inferioară a cuptorului.

(4) Blocarea orificiilor de admisie și/sau evacuare poate deteriora cuptorul.

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

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

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

Suprafața accesibilă poate fi fierbinte în timpul funcționării.





INSTRUCȚIUNE DE UTILIZARE


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

1. Setarea orei



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

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




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





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




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







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





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

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





2. Gătirea la microunde

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


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

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


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


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





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



Apăsăți „+ 30” ” pentru a confirma puterea.

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



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









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

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









Diagrama puterii cuptorului cu microunde

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



3. Gătit la grătar

- 1) Apăsăți de două ori tasta „ |  | ”; se afișează „G” și se selectează funcția Grill. Apăsăți „+ 30”  pentru a confirma puterea. 
- 2) Rotiți „” pentru a regla timpul de gătire. Timpul maxim de gătire este de 95 de minute.
- 3) Apăsăți tasta „+ 30”  pentru a începe gătitul. „” va lumina intermitent, iar „.” se va aprinde.



4. Gătitul combinat


- 1) Apăsăți de două ori tasta „ |  | ”; se afișează „G”. Rotiți „” pentru a selecta „C-1” sau „C-2”. 
- 2) Apăsăți „+ 30”  pentru a confirma puterea.
- 3) Rotiți „” pentru a regla timpul de gătire. Timpul maxim de gătire este de 95 de minute.
- 4) Apăsăți tasta „+ 30”  pentru a începe gătitul. Indicatoarele pentru gătit vor lumina intermitent și se va aprinde „.”.



Notă: Instrucțiuni pentru moduri combinate

Instrucțiuni	Afișaj LED	Puterea cuptorului cu microunde	Puterea grătarului (grill)
1		55%	45%
2		36%	64%











5. Gătitul rapid

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

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



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


6. Decongelare în funcție de timp




- 1) Apăsăți o dată tasta „ | ”, LED-ul va afișa „def1”. 
- 2) Rotiți „” pentru a selecta timpul de gătire. În același timp, se vor aprinde „” și „”. Setarea orei este de la 00:05 la 95:00. Nivelul de putere implicit este P30. Acesta nu este reglabil. 
- 3) Apăsăți tasta „+ 30”  pentru a începe dezghețarea. Indicatoarele „” și „” vor lumina intermitent.

7. Decongelare în funcție de greutate

88:22



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


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


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


88:00




8. Meniul automat


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


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


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

- 3) Apăsăți „+ 30”  pentru a începe să gătiți. Când s-a încheiat programul de gătit, soneria va suna de cinci ori. Dacă ora a fost setată anterior, se va afișa ora curentă; în caz contrar, se va afișa 0:00. De exemplu: pentru a găti pastele.

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

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

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

- 3) Apăsăți „+ 30”  pentru a începe să gătiți. Când s-a încheiat programul de gătit, soneria va suna de cinci ori. Apoi, reveniți la stările de așteptare.



9. Gătire în mai multe etape


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






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

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

Pașii sunt următorii:

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

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


- 3) Apăsăți „||” o dată și rotiți „” pentru a alege 80% din puterea cuptorului cu microunde; Apăsăți „+ 30”  pentru a confirma puterea.

88:22

88:00

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





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

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

10. Funcție prestabilă

1) Setaiți mai întâi ceasul. (Consultați instrucțiunile de setare a ceasului.)
2) Introduceți programul de gătit. Se pot seta cel mult două etape. Decongelarea nu trebuie setată aici.

3) Apăsați „ | ”. Se afișează ora actuală. Cifra pentru oră care luminează intermitent;


4) Rotiți „” pentru a regla cifrele orelor, timpul introdus ar trebui




5) să fie între 0-23.

6) Apăsați „ | ”, iar cifrele minutelor vor lumina intermitent.




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



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

Notă: 1) Trebuie setat mai întâi ceasul. În caz contrar, funcția presetată nu va funcționa.
2) Dacă programul prestabil a fost setat fără programul de gătit, întreaga setare va fi utilizată ca ceas de alarmă. Aceasta înseamnă că atunci când se ajunge la ora prestabilă, soneria va suna doar de cinci ori.

11. Funcția ECO




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

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

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

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

12. Funcția de consultare

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

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

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

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

13. Funcție de blocare pentru copii

Blocare: În starea de așteptare, apăsați pe „🕒 | ⏸” timp de 3 secunde; veți auzi un semnal sonor prelungit care indică intrarea în starea de blocare pentru copii, iar indicatorul LED va afișa „00:00” și „🔒” se va aprinde.

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

14. Modul silențios

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

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

15. Protecția ventilatorului

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

16. Funcția de protecție a conductei de control a magnetronului

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

17. Funcția de ieșire automată

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

18. Specificație

- (1) Soneria va suna o dată atunci când se rotește butonul la starea inițială;
- (2) Apăsați „+ 30” ⏸” pentru a continua gătitul dacă ușa este deschisă în timpul gătitului.
- (3) Odată ce programul de gătit a fost setat, nu apăsați „+ 30” ⏸” timp de 1 minut. Se va afișa ora curentă. Setarea va fi anulată.
- (4) Soneria va suna o singură dată prin apăsarea prelungită; apăsarea scurtă nu va provoca niciun efect.

Diagramă meniu automat

Meniul	Afișaj	Greutate (g)	Putere
A-01 PATISERIE	b-1 Reîncălzirea pizzei	200	P100
	b-2 Reîncălzirea pâinii	200	P100
	b-3 Plăcintă sărată	400	P80+P0+P80
	b-4 Aluat	500	P30
A-02 CARTOFI	b-1 La abur	400	P100
	b-2 Coptți	500	C-1
	b-3 Gratinați	500	C-1
	b-4 Cartofi prăjiți	200	P100
A-03 CARNE	b-1 Pui	800	P100
	b-2 Curcan	800	P100
	b-3 Carne de porc	450	P100
	b-4 Carne roșie	800	C-1
A-04 PEȘTE	b-1 Midii	200	P80
	b-2 Somon (pește)	350	P80
	b-3 File de ton	350	P80
	b-4 Biban de mare	350	P80
A-05 LEGUME	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spanac	400	P100
	b-3 Morcovi	400	P100
	b-4 Fenicul	200-400	P80+P0
A-06 BĂUTURĂ CALDĂ	b-1 Lapte (1 cană/240ml)	1 cană	P100
	b-2 Cafea (1 ceașcă/120ml)	1 cană	P100
	b-3 Ceai	1 cană	P100
	b-4 Ciocolată caldă	200	P70
A-07 PASTE-OREZ	b-1 Pachete de paste făinoase	450	P80
	b-2 Orez	1 cană	P100+P50
	b-3 Supa (reîncălzirea supei de legume)	250	P100
	b-4 Paste făinoase	50 (adăugați 500ml de apă)	P80

Diagramă meniu automat

Meniul	Greutate (g)	Afișaj	Putere
A-08 DULCIURI	b-1 Biscuiți	200	P80+P0+P80
	b-2 Prăjitură	1 cană	P80
	b-3 Gem	400	P100+P0
	b-4 Brioșe	400	P100
A-09 SĂNĂTOS	b-1 Alimente uscate	100	P80+P0
	b-2 Iaurt de casă	1 litru	P30
	b-3 Paste făinoase integrale	150 (adăugați 500 ml apă)	P100
	b-4 Leguminoase	500	P100
A-10 BEBELUȘI	b-1 Piureuri pentru bebeluși	150	P80+P0
	b-2 Supă de oase	200	P100+P0
	b-3 Sterilizare	Parte inferioară	P100
	b-4 Lapte pentru copii	100 ml	P30

DEPANARE

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

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

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ CLIENȚI

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

NUMĂR DE SERIE AL PRODUSULUI. Unde îl pot găsi?

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

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



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

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

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

Ghid de gătit

MICROUND

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

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

GĂTIRE

Vase de gătit la microunde:

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

Alimente potrivite pentru gătit la microunde:

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

Acoperirea în timpul gătitului

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

Timpul de așteptare

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

Ghid de gătit

Ghid de gătit pentru legume congelate

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

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

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

Ghid de gătit

Ghid de gătit pentru legume proaspete

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

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

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

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

Ghid de gătit

Ghid de gătit pentru orez și paste făinoase

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

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

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

REÎNCĂLZIRE

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

Folosiți nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din tabelul următor pe post de ghid.

Timpii din tabel iau în considerare lichidele la o temperatură ambiantă de aproximativ +18 până la +20°C sau un aliment rece, la o temperatură de aproximativ +5 până la +7°C.

Aranjarea și acoperirea

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

Niveluri de putere și amestecare

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

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

Ghid de gătit

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

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

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

Timpii de încălzire și de așteptare

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

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite sunt încălzite uniform.

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

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

Consultați și capitoul cu măsurile de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

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

REÎNCĂLZIREA ALIMENTELOR PENTRU BEBELUȘI

ALIMENTE PENTRU BEBELUȘI:

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

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

LAPTE PENTRU BEBELUȘI:

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

OBSERVAȚIE:

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

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

Ghid de gătit

Reîncălzirea lichidelor și a alimentelor

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

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

Ghid de gătit

Reîncălzirea alimentelor și a laptelui pentru copii

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

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

Ghid de gătit

GRILL

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

Vase de gătit la grill:

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

Alimente potrivite pentru gătitul la grill:

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

OBSERVAȚIE IMPORTANTĂ:

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

MICROUND + GRILL

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

Vase de gătit pentru gătit la microunde + grill

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

Alimente potrivite pentru gătit la microunde + grill:

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

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

Ghid de gătit

Ghidul de gătit la grill a alimentelor proaspete

Preîncălziți grillul cu ajutorul funcției Grill timp de 4 minute.

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

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

Ghid de gătit

Ghidul de gătit la grill a alimentelor proaspete

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

Ghid de gătit

Ghidul de preparare la grill a alimentelor congelate

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

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

Steamer dish

You can use a steamer dish to prepare meals in the microwave oven with steam. The microwave brings the water to the boil. The rising steam surrounds and cooks the food. The food retains its shape and typical aroma.

Safety precautions

Wash before first use

Temperature min and max -20°C / $+120^{\circ}\text{C}$

For your safety



The steamer dish will become very hot during cooking. There is a risk of burning.

Never use alcohol. There is a risk of explosion.

Open the steamer dish carefully after cooking. Hot steam may escape. Risk of scalding

The remaining water in the steamer dish is boiling hot. Risk of scalding

Causes of damage

Only use the steamer dish with microwave operation. It could otherwise crack.

Never use the steamer dish without water.

The microwave oven and the steamer dish could be damaged.

Never use the steamer dish in a cooking compartment that is too small.

Sparks could be generated and damage the microwave oven.

Never use a damaged steamer dish.

If the plastic ring on the stainless steel perforated cooking tray is missing or the steamer dish is distorted, sparks may be generated. This will damage the microwave oven.



dater

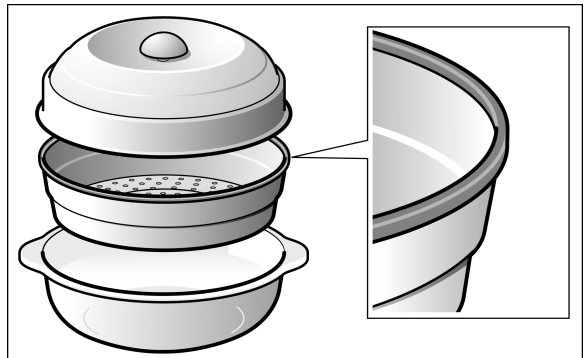
How to use

The steamer dish is developed especially for microwave ovens.

The distance between the steamer dish and the side walls, ceiling and door of the cooking compartment must be at least 1 cm.

Preparation

1. Fill the glass tray with water.
2. Place the stainless steel perforated cooking tray on the glass tray.
3. Place the food in the stainless steel perforated cooking tray.
4. Put the stainless steel lid on the steamer dish and put the dish in the microwave oven.
Always place the steamer dish in the centre of the cooking compartment.
5. Set the microwave oven



Water quantity

The water quantity is dependent on the cooking duration.

Total cooking duration	Minimum water quantity
up to 20 minutes	250 ml
up to 45 minutes	500 ml

Do not let the water evaporate completely during cooking. Add water as necessary.

After steaming

Steam escapes from the steamer dish during cooking. This condenses in the cooking compartment. When the appliance has cooled down, wipe the cooking compartment with a soft cloth.

Tables

The tables contain a selection of dishes which you can prepare in the steamer dish.

Cooking time

First use the maximum power and then a power of 600 watt. The precise times are given in the tables. Note: depending on the appliance, you may be able to set several microwave power settings and times one after the other and then start. See the instruction manual for more details.

The cooking time does not depend on the quantity, but does depend on the type, quality and size of the food. The times specified in the tables are only guidelines. Use the sizes indicated as a guide. If you are cooking smaller items, shorten the cooking time correspondingly. For larger items, increase it.

Vegetables	Size	Minimum water quantity	Cooking time
Green beans	5 cm in length	500 ml	40 to 50 min
Cauliflower	Florets	500 ml	25 to 30 min
Broccoli	Florets	250 ml	15 to 20 min
Carrots	Slices, approx. 0.5 cm thick	500 ml	25 to 30 min
Carrots	400 g	500 ml	15 mins+mico 100%
–	–	500 ml	25 to 30 min
Leeks	Slices, approx. 1 cm thick	250 ml	20 to 25 min
Spinach	–	250 ml	8 to 10 min
Asparagus	1.5 cm in diameter	500 ml	50 to 60 min

Meat	Size	Minimum water quantity	Cooking time
–	3 cm thick	500 ml	20 min
Chicken breast	230 g	500 ml	18 mins+mico 100%

Fish	Size	Minimum water quantity	Cooking time
Salmon steak	245g	250 ml	10 mins+mico 100%
Trout	–	250 ml	10 to 12 min
Cod fillet	–	250 ml	8 min
Prawns	Unpeeled	250 ml	15 min
–	–	250 ml	8 min

Eggs (from the refrigerator)	Size	Minimum water quantity	Cooking time
eggs	M with 6piece	250 ml	14 mins+mico 100%
Soft-boiled eggs	M	250 ml	8 min

Side dishes	Size	Minimum water quantity	Cooking time
Potatoes cooked in their skins	80g - 150 g each	500 ml	40 to 45 min
Boiled potatoes	560g	500 ml	20 mins+mico 100%
Spinach dumplings	100 g each	500 ml	8 min

Sweet foods	Size	Minimum water quantity	Cooking time
Compote (apple, pear)	190g	250 ml	6 mins+mico 100%
Stuffed apple	–	500 ml	20 min

Vaporiera

È possibile utilizzare la vaporiera per preparare i pasti nel forno a microonde con vapore. Il microonde porta l'acqua ad ebollizione. Il vapore crescente circonda e cuoce il cibo. Il cibo mantiene la sua forma e il suo aroma tipico.

Precauzioni di sicurezza

Per la vostra sicurezza



Lavare prima del primo utilizzo
Temperatura min e max -20 C /+120 C

La vaporiera diventerà molto calda durante la cottura. C'è il rischio di ustioni.

Non usare mai alcol. Sussiste il rischio di esplosione!

Aprire la vaporiera con cautela dopo la cottura. Il vapore caldo può fuoriuscire. Rischio di ustioni

L'acqua rimanente nella vaporiera è bollente. Rischio di ustioni

Utilizzare la vaporiera solo con funzionamento a microonde. Altrimenti potrebbe rompersi.

Non utilizzare mai la vaporiera senza acqua.

Il forno a microonde e la vaporiera potrebbero essere danneggiati.

Non utilizzare mai la vaporiera in uno scomparto di cottura troppo piccolo.

Potrebbero generarsi scintille e danneggiare il forno a microonde.

Non utilizzare mai la vaporiera danneggiata.

Se l'anello di plastica sul vassoio di cottura perforato in acciaio inossidabile è mancante o la piastra della vaporiera è distorta, si possono generare scintille. Questo danneggerà il forno a microonde.

CAUSE DI DANNI



Datario

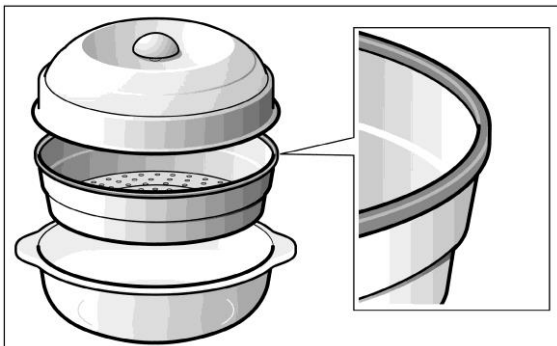
Modo d'uso

La vaporiera è sviluppata appositamente per i forni a microonde.

La distanza tra la vaporiera e le pareti laterali, il soffitto e la porta del vano cottura deve essere di almeno 1 cm.

Preparazione

1. Riempire il vassoio con acqua.
2. Posizionare il vassoio di cottura forato sopra al vassoio con acqua.
3. Posizionare il cibo nel vassoio di cottura forato.
4. Mettere il coperchio e mettere la vaporiera nel forno a microonde.
Posizionare sempre la vaporiera al centro del vano cottura.
5. Impostare il forno a microonde



Capacità di acqua

La quantità di acqua dipende dalla durata della cottura.

Durata cottura totale	Quantità minima di acqua
fino a 20 minuti	250 ml
fino a 45 minuti	500 ml

Non far evaporare completamente l'acqua durante la cottura. Aggiungere acqua se necessario.

Dopo la cottura a vapore

Il vapore fuoriesce dalla vaporiera durante la cottura. Si condensa nel vano cottura. Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire il vano cottura con un panno morbido.

Tabelle

Tempo di cottura

Le tabelle contengono una selezione di piatti che è possibile preparare con la vaporiera.

Utilizzare prima la potenza massima e poi una potenza di 600watt. I tempi precisi sono riportati nelle tabelle. Nota: a seconda dell'apparecchio, è possibile impostare diverse impostazioni di potenza del microonde e tempi uno dopo l'altro e poi avviare. Consultare il manuale di istruzioni per maggiori dettagli.

Il tempo di cottura non dipende dalla quantità, ma dipende dal tipo, dalla qualità e dalle dimensioni del cibo. Gli orari indicati nelle tabelle sono solo indicativi. Utilizzare le misure indicate come guida. Se stai cuocendo oggetti più piccoli, accorcia il tempo di cottura di conseguenza. Per oggetti più grandi, aumentarli.

Verdure	Dimensione	Quantità minima di acqua	Tempo di cottura
Fagiolini	Lunghezza: 5 cm	500 ml	da 40 a 50 min
Cavolfiore ,	Cimette	500 ml	da 25 a 30 minuti
Broccoli	Cimette	250 ml	Da 15 a 20 minuti
Carote	Fette spesse circa 0,5 cm	500 ml	da 25 a 30 minuti
Carote	400 g	500 ml	15 min+mico 100%
-	-	500 ml	Da 25 a 30 minuti
Porri	Fette spesse circa 1 cm	250 ml	Da 20 a 25 min
Spinaci	-	250 ml	8 - 10 min
Asparagi	Diametro 1,5 cm	500 ml	Da 50 a 60 min

Carne	Dimensione	Quantità minima di acqua	Tempo di cottura
-	Spesso 3 cm	500 ml	20 min.
Petto di pollo	230 g	500 ml	18 min+mico 100%

Pesce	Dimensione	Quantità minima di acqua	Tempo di cottura
Bistecca di salmone	245 g	250 ml	<u>10 min+mico 100%</u>
Trote	-	250 ml	<u>Da 10 a 12 min</u>
Filetto di merluzzo	-	250 ml	8 min.
Gamberi	Non sbucciato	250 ml	15 min.
-	-	250 ml	8 min.

Uova (dal frigorifero)	Dimensione	Quantità minima di acqua	Tempo di cottura
uova	M con 6 pezzi	250 ml	14 min+mico 100%
Uova sode	M	250 ml	8 min.

Contorni	Dimensione	Quantità minima di acqua	Tempo di cottura
Patate cotte nella buccia	80 g - 150 g cad.	500 ml	da 40 a 45 min
Patate bollite	560 g	500 ml	20 min+mico 100%
Gnocchi di spinaci	100 g cad	500 ml	8 min.

Alimenti dolci	Dimensione	Quantità minima di acqua	Tempo di cottura
Composto (mela, pera)	190 g	250 ml	6 min+mico 100%
Mela ripiena	-	500 ml	20 m

Vaporera

Se puede utilizar una vaporera para preparar comidas en el horno microondas con vapor. El microondas hace que el agua hierva. El vapor ascendente rodea y cocina la comida. La comida conserva su forma y aroma característico.

Precauciones de seguridad

Para su seguridad

Lavar antes del primer uso
Temperatura mínima y máxima -20 °C / +120 °C

La vaporera se calienta mucho durante la cocción. Existe riesgo de quemaduras. Nunca use alcohol. Existe riesgo de explosión. Abra la vaporera con cuidado después de cocinar. Puede salir vapor caliente. Riesgo de quemaduras El agua que queda en la vaporera está hirviendo. Riesgo de quemaduras

Causas de avería

Utilice la vaporera únicamente con funcionamiento microondas. De lo contrario, podría romperse. Nunca use la vaporera sin agua. El horno microondas y la vaporera podrían dañarse. Nunca use la vaporera en un compartimento de cocción que sea demasiado pequeño. Se podrían generar chispas y dañar el horno microondas. Nunca utilice una vaporera dañada. Si falta el anillo de plástico en la bandeja de cocción perforada de acero inoxidable o si la vaporera está deformada, se pueden generar chispas. Esto dañaría el horno microondas.

fechador



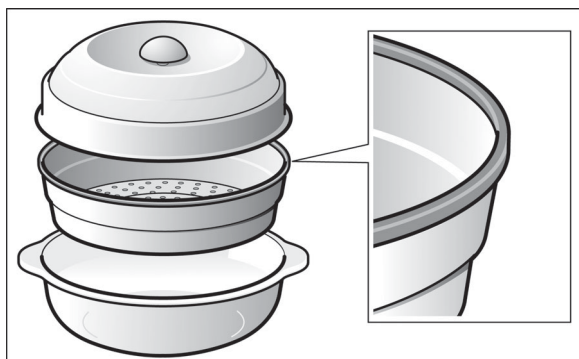
Modo de empleo

La vaporera está diseñada especialmente para hornos microondas.

La distancia entre la vaporera y las paredes laterales, la parte superior y la puerta del compartimento de cocción debe ser de al menos 1 centímetro.

Preparación

1. Llene la bandeja de vidrio con agua.
2. Coloque la bandeja de cocción perforada de acero inoxidable en la bandeja de vidrio.
3. Coloque los alimentos en la bandeja de cocción perforada de acero inoxidable.
4. Coloque la tapa de acero inoxidable en la vaporera y coloque la vaporera en el horno microondas. Coloque siempre la vaporera en el centro del compartimento de cocción.
5. Configure el horno microondas.



Cantidad de agua

La cantidad de agua depende de la duración de la cocción.

Duración total de la cocción	Cantidad mínima de agua
hasta 20 minutos	250 ml
hasta 45 minutos	500 ml

Después de cocinar al vapor

No deje que el agua se evapore completamente durante la cocción. Agregue agua según sea necesario.

El vapor sale de la vaporera durante la cocción. Este se condensa en el compartimento de cocción. Cuando el aparato se haya enfriado, limpie el compartimento de cocción con un paño suave.

Tablas

Tiempo de cocción

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar en la vaporera.

Utilice la potencia máxima primero y luego una potencia de 600 vatios. Los tiempos exactos figuran en las tablas. Nota: dependiendo del electrodoméstico, es posible que pueda configurar varios ajustes de potencia de microondas y tiempos uno tras otro y luego comenzar. Consulte el manual de instrucciones para obtener más detalles.

El tiempo de cocción no depende de la cantidad, sino del tipo, calidad y tamaño del alimento. Los tiempos especificados en las tablas son solo orientativos. Utilice los tamaños indicados como guía. Si está cocinando alimentos más pequeños, acorte el tiempo de cocción en consecuencia. Para alimentos más grandes, aumente el tiempo de cocción.

Verduras	Tamaño	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Judías verdes	5 cm de largo	500 ml	40 a 50 min
Coliflor	Ramilletes	500 ml	25 a 30 min
Brócoli	Ramilletes	250 ml	15 a 20 min
Zanahorias	Rodajas, aprox. 0,5 cm de grosor	500 ml	25 a 30 min
Zanahorias	400 g	500 ml	15 minutos+mico 100%
-	-	500 ml	25 a 30 min
Puerros	Rodajas, aprox. 1 cm de grosor	250 ml	20 a 25 min
Espinacas		250 ml	8 a 10 min
Espárragos	1,5 cm de diámetro	500 ml	50 a 60 min

Carne	Tamaño	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
-	3 cm de grosor	500 ml	20 min
Pechuga de pollo	230 g	500 ml	18 minutos+mico 100%

Pescado	Tamaño	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Filete de salmón	245 g	250 ml	10 minutos+mico 100%
Trucha	-	250 ml	10 a 12 min
Filete de merluza	-	250 ml	8 min
Gambas	Sin pelar	250 ml	15 min
-	-	250 ml	8 min

Huevos (del frigorífico)	Tamaño	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Huevos	6 unidades	250 ml	14 minutos+mico 100%
Huevos duros		250 ml	8 min

Guarniciones	Tamaño	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Patatas cocidas con piel	80 g - 150 g cada una	500 ml	40 a 45 min
Patatas hervidas	560 g	500 ml	20 minutos+mico 100%
Ñoquis de espinacas	100 g cada uno	500 ml	8 min

Alimentos dulces	Tamaño	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Compota (manzana, pera)	190 g	250 ml	6 minutos+mico 100%
Manzana rellena	-	500 ml	20 min

Cuiseur vapeur

Vous pouvez utiliser un cuiseur vapeur pour préparer des repas au four à micro-ondes à la vapeur. Les micro-ondes font bouillir l'eau. La vapeur montante entoure les aliments et les cuit. Les aliments conservent leur forme et leur goût typique.

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité



Nettoyer avant la première utilisation
Températures mini. et maxi. : -20 °C/+120 °C

Le cuiseur vapeur devient très chaud pendant la cuisson. Il existe un risque de brûlures.

Ne jamais utiliser d'alcool. Il existe un risque d'explosion.

Ouvrir le cuiseur-vapeur avec précaution après la cuisson. De la vapeur brûlante peut s'en échapper.
Risque de brûlures

L'eau restante dans le cuiseur vapeur est bouillante.
Risque de brûlures

Causes de dommages

Utiliser le cuiseur vapeur uniquement en mode micro-ondes. Sinon, il pourrait se fissurer.

Ne jamais utiliser le cuiseur vapeur sans eau.
Cela risquerait d'endommager le four à micro-ondes et le cuiseur vapeur.

Ne jamais utiliser le cuiseur vapeur dans un compartiment de cuisson trop petit.
Cela pourrait provoquer des étincelles et endommager le four à micro-ondes.

Ne jamais utiliser un cuiseur vapeur endommagé.
Si la bague en plastique du plateau de cuisson perforé en acier inoxydable est absente ou si le cuiseur vapeur est déformé, cela risque de provoquer des étincelles. Cela endommagerait le four à micro-ondes.



Dateur

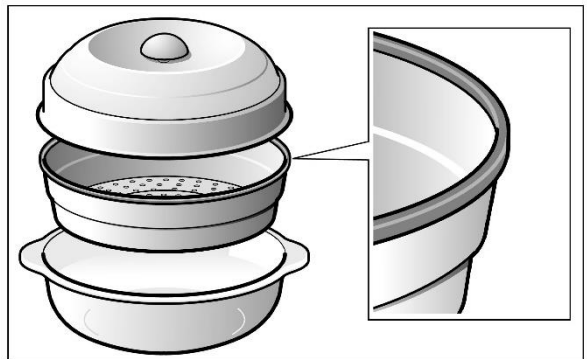
Comment l'utiliser

Le cuiseur vapeur est spécialement conçu pour les fours à micro-ondes.

La distance entre le cuiseur vapeur et les parois latérales, le haut du four et la porte du compartiment de cuisson doit être d'au moins 1 cm.

Préparation

1. Remplissez le plateau en verre d'eau.
2. Placez le plateau de cuisson perforé en acier inoxydable sur le plateau en verre.
3. Placez les aliments dans le plateau de cuisson perforé en acier inoxydable.
4. Placez le couvercle en acier inoxydable sur le cuiseur vapeur et placez le cuiseur vapeur dans le four à micro-ondes.
Placez toujours le cuiseur vapeur au centre du compartiment de cuisson.
5. Réglez le four à micro-ondes.



Quantité d'eau

La quantité d'eau dépend du temps de cuisson.

Temps de cuisson total	Quantité d'eau minimale
Jusqu'à 20 minutes	250 ml
Jusqu'à 45 minutes	500 ml

Ne laissez pas l'eau s'évaporer complètement pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau, si nécessaire.

Après la cuisson à la vapeur

De la vapeur s'échappe du cuiseur vapeur pendant la cuisson. Elle se condense dans le compartiment de cuisson. Une fois l'appareil refroidi, essuyez le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

Tableaux

Les tableaux contiennent plusieurs plats qui peuvent être préparés dans le cuiseur vapeur.

Temps de cuisson

Commencez par utiliser la puissance maximale, puis une puissance de 600 watts. Les durées exactes sont indiquées dans les tableaux. Remarque : Suivant l'appareil, vous pouvez régler paramètres de puissance de micro-ondes et durées les uns après les autres, puis démarrer. Pour plus de détails, reportez-vous au mode d'emploi.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments, mais du type, de la qualité et de la taille des aliments. Les temps indiqués dans les tableaux sont uniquement fournis à titre indicatif. Utilisez les tailles indiquées comme guide. Si vous cuisez des aliments plus petits, réduisez le temps de cuisson en conséquence. Pour les aliments plus grands, augmentez-le.

Légumes	Taille	Quantité d'eau minimale	Temps de cuisson
Haricots verts	5 cm de long	500 ml	40 à 50 min
Chou-fleur	Fleurons	500 ml	25 à 30 min
Brocolis	Fleurons	250 ml	15 à 20 min
Carottes	Rondelles d'environ 0,5 cm d'épaisseur	500 ml	25 à 30 min
Carottes	400 g	500 ml	15 min + puissance de micro-ondes de 100 %
-	-	500 ml	25 à 30 min
Poireaux	Rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur	250 ml	20 à 25 min
Épinards	-	250 ml	8 à 10 min
Asperges	1,5 cm de diamètre	500 ml	50 à 60 min

Viande	Taille	Quantité d'eau minimale	Temps de cuisson
-	3 cm d'épaisseur	500 ml	20 min
Blanc de poulet	230 g	500 ml	18 min + puissance de micro-ondes de 100 %
Poisson	Taille	Quantité d'eau minimale	Temps de cuisson
Pavé de saumon	245 g	250 ml	10 min + puissance de micro-ondes de 100 %
Truite	-	250 ml	10 à 12 min
Filet de cabillaud	-	250 ml	8 min
Crevettes	Non décortiquées	250 ml	15 min
-	-	250 ml	8 min
Œufs (sortant du réfrigérateur)	Taille	Quantité d'eau minimale	Temps de cuisson
Œufs	M avec 6 œufs	250 ml	14 min + puissance de micro-ondes de 100 %
Œufs à la coque	M	250 ml	8 min
Accompagnements	Taille	Quantité d'eau minimale	Temps de cuisson
Pommes de terre cuites avec la peau	80 g-150 g chacune	500 ml	40 à 45 min
Pommes de terre bouillies	560 g	500 ml	20 min + puissance de micro-ondes de 100 %
Raviolis aux épinards	100 g chacun	500 ml	8 min
Aliments sucrés	Taille	Quantité d'eau minimale	Temps de cuisson
Compote (pommes, poires)	190 g	250 ml	6 min + puissance de micro-ondes de 100 %
Pomme farcie	-	500 ml	20 min

Vas de gătit la abur

Puteți folosi un vas de gătit cu aburi pentru a pregăti alimente la abur, în cuptorul cu microunde. Cuptorul cu microunde aduce apa la fierbere. Aburul care se ridică în jurul alimentelor și le gătește. Alimentele își păstrează forma și aroma tipică.

Măsuri de siguranță

Pentru siguranța
dumneavoastră

Spălați înainte de prima utilizare
Temperatura minimă și maximă -20°C /+120°C



Vasul de gătit la aburi va deveni foarte fierbinte în timpul gătitului. Există riscul producerii de arsuri. Nu folosiți niciodată alcool. Există riscul producerii unei explozii.

Deschideți cu grijă vasul de gătit la abur după ce ați terminat de gătit. Este posibil să iasă aburi fierbinți. Risc de opărire

Apa rămasă în vasul de gătit la aburi este fierbinte. Risc de opărire

Cauzele deteriorării

Folosiți vasul de gătit la abur numai pentru gătitul la microunde.

În caz contrar, ar putea crăpa.

Nu folosiți niciodată vasul de gătit cu aburi fără apă.

Cuptorul cu microunde și vasul gătit la abur ar putea fi deteriorate.

Nu utilizați niciodată vasul de gătit la abur într-un compartiment de gătit prea mic.

Se pot produce scântei, iar cuptorul cu microunde se poate deteriora.

Nu folosiți niciodată un vas de gătit la abur deteriorat. Dacă lipsește inelul de plastic de pe tava de gătit perforată, din oțel inoxidabil, sau dacă vasul de gătit la abur este deformat, pot apărea scântei. Acest lucru va deteriora cuptorul cu microunde.



dater

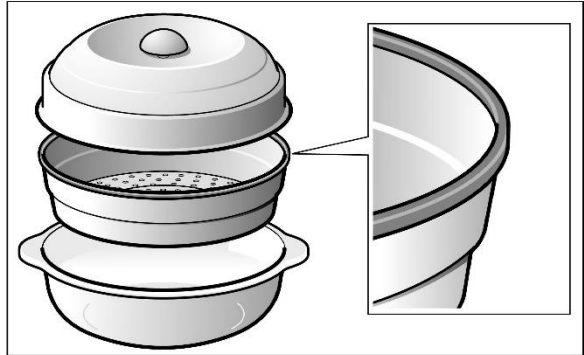
Modul de utilizare

Vasul de gătit la abur este proiectat special pentru cuptoarele cu microunde.

Distanța dintre vasul de gătit la abur și pereții laterali, tavanul și ușa compartimentului de gătit trebuie să fie de cel puțin 1 cm.

Preparare

1. Umpleți tava de sticlă cu apă.
2. Așezați tava de gătit perforată, din oțel inoxidabil, pe tava din sticlă.
3. Așezați alimentele în tava de gătit perforată, din oțel inoxidabil.
4. Puneți capacul din oțel inoxidabil peste vasul de gătit la abur și puneți vasul în cuptorul cu microunde.
Așezați întotdeauna vasul de gătit la abur în centrul compartimentului de gătit.
5. Setează cuptorul cu microunde



Cantitatea de apă

Cantitatea de apă depinde de timpul de gătire.

Timpul de gătire total	Cantitatea minimă de apă
până la 20 de minute	250 ml
până la 45 de minute	500 ml

Nu lăsați apa să se evapore complet în timpul gătitului. Adăugați apă dacă este necesar.

După gătitul la abur

În timpul gătitului, vasul de gătit degajă abur. Aceasta se condensează în compartimentul de gătit. După ce aparatul s-a răcit, ștergeți compartimentul de gătit cu o lavetă moale.

Tabele

Tabelele conțin o selecție de feluri de mâncare pe care le puteți pregăti în vasul de gătit la abur.

Timp de gătire

Utilizați mai întâi puterea maximă și apoi o putere de 600 de wați. Timpii exacti sunt indicați în tabele. Notă: în funcție de aparat, este posibil să puteți seta mai multe setări de putere și timpi succesivi pentru microunde și apoi să porniți. Consultați manualul de instrucțiuni pentru mai multe detalii.

Timpul de gătire nu depinde de cantitate, dar depinde de tipul, calitatea și mărimea alimentelor. Timpii specificați în tabele sunt doar orientativi. Folosiți dimensiunile indicate drept ghid. Dacă gătiți alimente mai mici, reduceți timpul de gătire în mod corespunzător. Pentru articole mai mari, măriți-l.

Legume	Dimensiune	Cantitatea minimă de apă	Timp de gătire
Fasole verde	5 cm în lungime	500 ml	de la 40 până la 50 min
Conopidă	Buchețele	500 ml	de la 25 la 30 min
Broccoli	Buchețele	250 ml	de la 15 la 20 min
Morcovi	Felii, cu grosimea de aproximativ 0,5 cm	500 ml	de la 25 la 30 min
Morcovi	400 g	500 ml	15 minute +microunde 100%
-	-	500 ml	de la 25 la 30 min
Praz	Felii de aproximativ 1 cm grosime	250 ml	de la 20 la 25 min
spanac	-	250 ml	de la 8 până la 10 min
Sparanghel	1,5 cm în diametru	500 ml	de la 50 până la 60 min

Carne	Dimensiune	Cantitatea minimă de apă	Temp de gătire
-	3 cm grosime	500 ml	20 min
Piept de pui	230 g	500 ml	18 minute +microunde 100%

Pește	Dimensiune	Cantitatea minimă de apă	Temp de gătire
Friptură de somon	245g	250 ml	10 minute +microunde 100%
Păstrăv	-	250 ml	de la 10 până la 12 min
File de cod	-	250 ml	8 min
Creveți	Decoșiți	250 ml	15 min
-	-	250 ml	8 min

Ouă (din frigider)	Dimensiune	Cantitatea minimă de apă	Temp de gătire
ouă	M cu 6 buc.	250 ml	14 minute +microunde 100%
Ouă fierte moi	M	250 ml	8 min

Garnituri	Dimensiune	Cantitatea minimă de apă	Temp de gătire
Cartofi gătiți în coajă	80 g - 150 g fiecare	500 ml	de la 40 până la 45 min
Cartofi fierți	560 g	500 ml	20 minute +microunde 100%
Găluște cu spanac	100 g fiecare	500 ml	8 min

Dulciuri	Dimensiune	Cantitatea minimă de apă	Tempul de gătire
Fructe coapte (mere, pere)	190 g	250 ml	6 minute +microunde 100%
Mere umplute	-	500 ml	20 min

