

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

1. No utilizar el horno con la puerta abierta, ya que esto podría tener como resultado una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no tocar ni tratar de forzar los dispositivos de seguridad.
2. No colocar ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permitir que se acumule suciedad o residuos de productos de limpieza en las superficies de sellado.
3. No utilizar el horno si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya ningún daño en

Índice

ESPECIFICACIONES	1 CÓMO UTILIZAR LA TECLA X2	1
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	2 CONTROL DE UTILIZACIÓN	7
INSTALACIÓN	3 INSTRUCCIONES PRÁCTICAS	8
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA	3 GUÍA DE UTENSILIOS	8
DIAGRAMA Y PANEL DE CONTROL	4 DESCONGELAR ALIMENTOS CONGELADOS	8
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DIGITAL	4 PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS EN COCINA	8
PROGRAMACIÓN DEL HORNO	5 RECOMENDACIONES IMPORTANTES	9
TIEMPO Y NIVEL DE POTENCIA DE LA COCCIÓN	5 NORMAS BÁSICAS DEL MICROONDAS	9
COCCIÓN EN VARIAS FASES	5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	10
MEMORIZAR COCCIONES EN TECLAS NUMÉRICAS	1	

ESPECIFICACIONES

Alimentación:	230V, 50Hz, 1500W(Microondas)
Potencia nominal de salida de microondas:	1000W
Frecuencia operativa:	2450MHz
Dimensiones exteriores:	312mm(H)×520mm(A)×442mm(F)
Dimensiones de la cavidad del horno:	212mm(H)×335mm(A)×364mm(F)
Capacidad del horno:	25 Litros
Peso neto:	Aprox. 17,9 kg

*Todos los datos están sujetos a cambios. El usuario deberá contrastarlos con los datos que figuran en la placa de características del horno. Los datos indicados son correctos salvo error u omisión.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

A la hora de utilizarlo, deberán tenerse en cuenta las precauciones de seguridad básicas de todo aparato eléctrico, incluyendo la siguiente:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, daños personales o exposición a una energía excesiva de microondas:

ADVERTENCIA : En el caso de que la puerta o cierres de la puerta estén dañados, no deberá utilizarse el horno hasta que haya sido reparado por personal técnico autorizado.

1. Leer todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Utilizar este aparato sólo para el uso descrito en este manual. No utilizar productos químicos corrosivos o vapores en este horno. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
3. No utilizar el horno estando vacío.
4. No utilizar este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caídas. En el caso de que el cable de suministro eléctrico esté dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por una persona igualmente calificada a fin de evitar cualquier riesgo.
5. **ADVERTENCIA:** Permitir que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo en el caso de que hayan recibido las instrucciones adecuadas para poder utilizarlo de forma segura y sean conscientes de los riesgos de un uso incorrecto.
6. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno:
 - a) Al calentar comida en un recipiente de plástico o de papel, vigilar el horno dada la posibilidad de ignición.
 - b) Retirar los cierres de alambre enrollado de las bolsas de plástico o de papel antes de colocar la bolsa en el horno.
 - c) Si se observara humo, apagar o desenchufar el aparato y mantener la puerta cerrada a fin de sofocar cualquier llama.
 - d) No utilizar la cavidad para guardar cosas. No dejar papeles, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad mientras no esté en uso.
7. **ADVERTENCIA:** No calentar líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados ya que podrían explotar.
8. Calentar bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada. Por lo tanto, hay que tener cuidado a la hora de coger el recipiente.
9. No freír alimentos en el horno. El aceite caliente puede dañar partes del horno y utensilios, e incluso provocar quemaduras en la piel.
10. No deberían calentarse en el microondas ni huevos con cáscara ni huevos duros enteros, ya que podrían explotar incluso una vez finalizado su calentamiento en el horno.
11. Pinchar antes de cocinar aquellos alimentos con una piel gruesa, como es el caso de las patatas, calabazas enteras, manzanas y castañas.
12. Antes de servir, debería removerse o agitarse el contenido de biberones y tarros para bebés, así como comprobarse su temperatura para evitar quemaduras.
13. Los utensilios de cocina pueden calentarse como consecuencia del calor transferido por los alimentos calentados. Es posible que se necesiten agarradores para manejar los utensilios.
14. Hay que asegurarse de que los utensilios son aptos para ser utilizados en un horno de microondas.
15. Prueba para los utensilios: Colocar un utensilio vacío en el horno y mantenerlo durante 60 segundos a gran potencia. Si el utensilio está muy caliente, no debería utilizarse.
16. **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona no competente llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que suponga la retirada de cualquiera de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de las microondas.
17. **Utilizar únicamente utensilios aptos para el uso en hornos de microondas;**
18. **Es aconsejable limpiar el horno regularmente y retirar del mismo cualquier residuo de alimentos;**
19. **No mantener el horno limpio podría llevar al**

deterioro de sus superficies, lo cual podría afectar adversamente a la vida del aparato y provocar posiblemente situaciones de peligro;

20. Para limpiar el aparato, es aconsejable no utilizar chorros de agua (para aparatos destinados a colocarse directamente sobre el suelo y que al menos no sean IPX5)
21. Este producto es un equipo ISM de Clase B y

Grupo 2. El Grupo 2 incluye a todos aquellos equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) que generan y/o utilizan intencionadamente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, tales como los equipos de electroerosión. En cuanto a los equipos de Clase B, se trata de aquellos equipos aptos para uso doméstico y para establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de bajo voltaje que suministra a edificios utilizados para viviendas.

INSTALACIÓN

1. Asegurarse de retirar todo el material de embalaje del interior de la puerta.
2. **ADVERTENCIA:** Comprobar la existencia de daños o defectos en el horno, como, p. ej., que la puerta esté mal alineada o torcida, que la junta de la puerta o su alojamiento estén dañados, que las bisagras y seguros de la puerta estén rotos o sueltos o la existencia de abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. En el caso de que hubiera algún daño, no utilizar el horno y ponerse en contacto con personal de mantenimiento cualificado.
3. El horno de microondas deberá colocarse sobre una superficie plana y estable, capaz de soportar tanto su peso como el de los alimentos más pesados que puedan cocinarse en el mismo.
4. No colocar el horno en lugares donde se genere calor, vaho o una gran humedad, ni junto a materiales combustibles.
5. Para un funcionamiento correcto, el horno deberá contar con una corriente de aire suficiente. Dejar un espacio de 20cm sobre el horno, 10cm en su parte posterior y 5cm a ambos lados. No cubrir ni bloquear ninguna de las aberturas del aparato. No quitar las patas.
6. Asegurarse de que el cable de suministro eléctrico esté en perfectas condiciones y de que no pase por debajo del horno ni por encima de ninguna superficie caliente o cortante.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe conectarse a tierra. El horno está provisto de un cable con hilo de tierra, terminado en una clavija de tres púas que debe enchufarse en un toma mural debidamente instalada y conectada a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica mediante un conductor de descarga de la corriente eléctrica. Se recomienda utilizar un circuito separado que sirva únicamente para el horno. Es peligroso utilizar alta tensión, ya que puede provocar fuego o cualquier otro accidente que dañe el horno.

ADVERTENCIA: El uso indebido del enchufe de conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica.

Nota

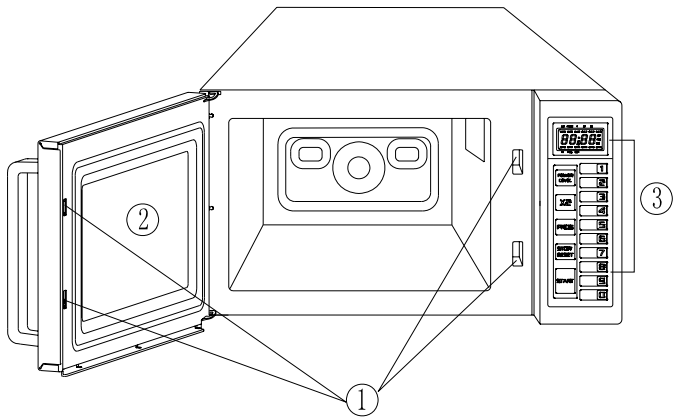
1. En el caso de cualquier duda acerca de las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consultar a un electricista o a una persona de mantenimiento cualificados.
2. Ni el fabricante ni el representante podrán aceptar responsabilidad alguna por daños ocasionados al horno o daños personales resultantes de la inobservancia de los procedimientos de conexión eléctrica.

Los conductores del cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

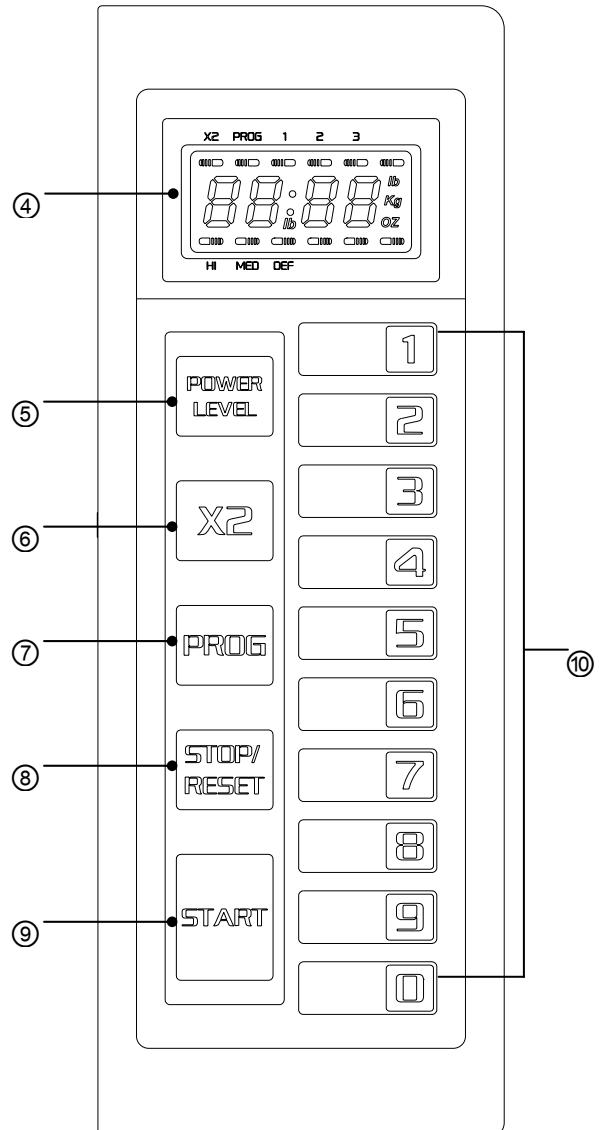
Verde y amarillo = TIERRA

Azul = NEUTRO Marrón = CONDUCTOR

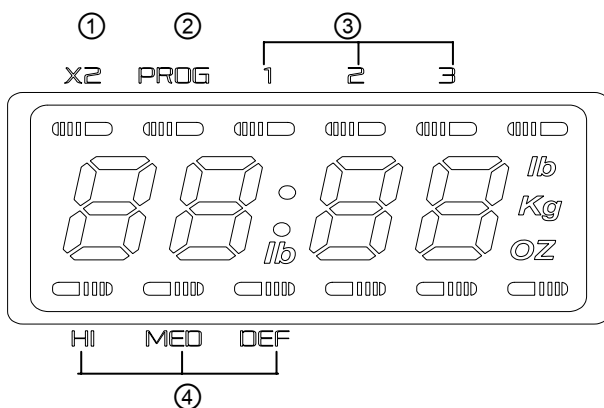
ESQUEMA Y PANEL DE CONTROL



- ① Sistema de cierre de seguridad de la puerta
- ② Ventana del horno
- ③ Panel de control



DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DIGITAL



- ① X2: Indica cocción en modalidad X2.
- ② PROG: Indica la programación de la cocción.
- ③ Números que indican la fase de la cocción.
- ④ Indican el nivel de potencia utilizado en la cocción.

PROGRAMACIÓN DEL HORNO

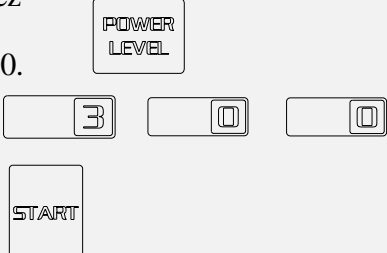
Tiempo y nivel de potencia de la cocción

Para establecer un programa de cocción, seleccionar el nivel de potencia de cocción deseado y, a continuación, utilizar las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción antes de presionar la tecla START.

Presionar POWER LEVEL	Nivel de potencia
Una vez	HI
Dos veces	MED
Tres veces	DEF

Para una cocción de una sola fase, he aquí un ejemplo de cómo programar la cocción a máxima potencia y durante un tiempo de 3 minutos:

1. Pulsar POWER LEVEL una vez
2. Pulsar las teclas numéricas 3,0,0.
3. Pulsar la tecla START.



Cocción en varias fases

Es posible que algunos alimentos necesiten cocinarse en varias fases, cada una de ellas con un nivel de potencia y un tiempo de cocción determinados. Para ello puede programar manualmente hasta 3 fases distintas de cocción.

Para la 1ª fase de cocción

Programe la primera fase de cocción según los pasos arriba indicados.

Para la 2ª fase de cocción

Programe la segunda fase de cocción eligiendo un nivel de potencia y un tiempo distintos, como, p. ej., una potencia media y un tiempo de cocción de 5 minutos.

Para programar la segunda fase de cocción a media potencia y durante un tiempo de 5 minutos, tras los pasos 1 y 2 anteriores, en vez de presionar la tecla START, haga lo siguiente:

1. Presionar POWER LEVEL 2 veces
2. Presionar las teclas numéricas 5,0,0.
3. Presionar la tecla START

Memorizar cocciones en teclas numéricas

En el caso de programas de cocción frecuentemente utilizados, se pueden guardar mediante las teclas numéricas y activarlos con sólo presionar la tecla numérica correspondiente.






Cada una de las teclas numéricas está preprogramada para un tipo de cocción. Si toca cualquiera de las diez teclas numéricas en modalidad de espera, estará seleccionando un programa de cocción.

A continuación mostramos los tiempos de cocción que cada una de las teclas numéricas tiene por defecto:

Teclas numéricas/de memoria	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tiempo de cocción preestablecido	0,10	0,20	0,30	0,45	1,00	1,30	2,00	2,30	3,00	3,30

El usuario puede, en cualquier momento, volver a programar el programa de cocción almacenado en cualquiera de las diez teclas numéricas. La siguiente tabla muestra un ejemplo de cómo establecer un programa de cocción (que puede incluir hasta 3 fases de cocción consecutivas, cada una de ellas con un nivel de potencia y un tiempo de cocción determinados) y designarle al mismo una determinada tecla numérica:

Para programar una cocción de 8 min. a media potencia y guardarla mediante la tecla numérica 5:

1. Presionar PROG una vez.	
2. Presionar la tecla numérica 5.	
3. Presionar POWER LEVEL dos veces.	
4. Presionar las teclas numéricas 8,0,0	
5. Presionar PROG para guardar.	

Puede establecer un programa de cocción de dos o tres fases repitiendo los pasos 3-4 una o dos veces. Una vez finalizado, presionar STOP/RESET para volver a la modalidad de espera.

Nota: Para volver al modo normal de puesta en marcha del horno, pulsando la tecla START en vez de que el horno empiece a funcionar inmediatamente después de pulsar cualquiera de las teclas numéricas, presionar STOP/RESET durante 5 seg.; luego tendrá que presionar la tecla START después de haber seleccionado un programa de cocción presionando cualquiera de las teclas numéricas.

Cómo utilizar la tecla X2

Gracias a la función X2, las teclas numéricas podrán almacenar mayor cantidad de programas de cocción.









En modalidad de espera, presionar X2 y a continuación cualquiera de las teclas numéricas. Los tiempos de cocción preestablecidos son los siguientes:

Teclas numéricas/de memoria	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tiempo de cocción preestablecido	0,20	0,40	1,00	1,30	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00

La función X2 sólo puede programar cocciones de una sola fase. Una vez finalizada la programación, presionar STOP/RESET para volver a la modalidad de espera.

El horno se pondrá en marcha después de presionar X2 y, a continuación, cualquiera de las teclas numéricas.

Por ejemplo, para guardar un programa de 3 minutos de cocción a gran potencia y asignarle la tecla numérica 8 utilizando la función X2:

1. Presionar PROG una vez. 
2. Presionar X2 una vez. 
3. Presionar la tecla numérica 8. 
4. Presionar POWER LEVEL una vez. 
5. Presionar las teclas numéricas 3,0,0.  ,  , 
6. Presionar PROG para guardar. 

Nota: Para volver al modo normal de puesta en marcha del horno, pulsando la tecla START en vez de que el horno empiece a funcionar inmediatamente después de pulsar cualquiera de las teclas numéricas, presionar STOP/RESET durante 5 seg.; luego tendrá que presionar la tecla START después de haber seleccionado un programa de cocción presionando X2 y cualquiera de las teclas numéricas.

Control de utilización

Es posible saber el número de veces que se ha utilizado el horno. Para ello:

1. Abra la puerta.
2. Pulse y mantenga presionado STOP/RESET y, a continuación, presione la tecla POWER LEVEL. El número que aparezca en la pantalla será el número de veces que se ha utilizado el horno.

Esta función sirve para que el usuario analice la utilización del horno y el flujo de clientela en aquellos establecimientos en los que el horno se utiliza de manera comercial.

SEGURO PARA NIÑOS

En modalidad de espera, presionar PROG durante 5 segundos y el horno quedará bloqueado.

Para desbloquearlo, presionar PROG durante 5 segundos en modalidad de espera y el horno volverá a funcionar normalmente.

INSTRUCCIONES PRÁCTICAS

Guía de utensilios

1. El material ideal para los utensilios a utilizar en un horno de microondas es aquél que sea transparente a las microondas, es decir, que permita que la energía atraviese el recipiente y caliente los alimentos.
2. Dado que las microondas no atraviesan el metal, se aconseja no utilizar utensilios metálicos ni fuentes con bordes metálicos.
3. No utilizar productos de papel reciclado para cocinar con microondas, ya que pueden contener pequeños fragmentos metálicos que pueden provocar chispas y/o fuego.
4. Más que fuentes cuadradas y/o rectangulares, se recomiendan fuentes redondas y/o ovales, ya que, en las esquinas, los alimentos tienden a cocinarse demasiado.

La siguiente lista es una guía general que le ayudará a elegir los utensilios adecuados.

UTENSILIOS DE COCINA	MICROONDAS
Cristal resistente al calor	Sí
Cristal no resistente al calor	No
Cerámica resistente al calor	Sí
Fuentes de plástico para microondas	Sí
Papel de cocina	Sí
Bandeja metálica	No
Rejilla metálica	No
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	No

Descongelar alimentos congelados

1. Si trata de descongelar del todo alimentos congelados en el horno de microondas, puede que éstos no se descongelen de manera uniforme dadas las diferencias de grosor y forma de los alimentos. También es posible que goteen y, a veces, mientras se cocina parte del alimento, otras partes permanecen congeladas. De todas formas, normalmente no es necesario descongelar del todo los alimentos; es suficiente con descongelarlos en el horno en un 70% antes de pasar a prepararlos para su cocción definitiva.
2. Para descongelar los alimentos de manera uniforme, es aconsejable darles la vuelta o removerlos durante la descongelación.
3. Para descongelar carnes grasas, calentarlas un poco en el horno y sacarlas para que estén a temperatura ambiente, o calentarlas intermitentemente hasta que se descongelen.
4. Durante la descongelación, a veces es necesario retirar el hielo.

Para obtener los mejores resultados en cocina

1. A la hora de determinar el tiempo de cocción de los alimentos, calcular siempre el mínimo y mirar de vez en cuando cómo se desarrolla la cocción. El horno de microondas cocina a tal velocidad que es fácil que los alimentos terminen por cocinarse demasiado.
2. Tener cuidado con el tiempo de cocción de pequeñas cantidades de alimentos o alimentos con un bajo contenido de agua; podrían quemarse si se cocinaran durante demasiado tiempo.

3. No utilizar el horno para secar trapos de cocina o servilletas; podrían quemarse si se calentaran durante demasiado tiempo.
4. No hacer huevos duros ni pasados por agua en el horno.
5. A la hora de cocinar un huevo, no olvidar pinchar la membrana de la yema antes de introducirlo en el horno para evitar que explote.
6. Durante la cocción de los alimentos, abrir la puerta y darle media vuelta a la fuente o darles la vuelta a los alimentos; esto ayuda a conseguir una cocción más uniforme.

Recomendaciones importantes

Para cocinar, deberán utilizarse únicamente recipientes adecuados para el microondas. No se podrán utilizar recipientes de acero ni cualquier otro recipiente no apto para el microondas.

1. Temperatura de los alimentos: para obtener los mejores resultados, se recomienda que los alimentos preparados de manera convencional no estén del todo cocinados si luego se van a calentar en este horno.
2. Recordar que una vez finalizado el ciclo de calentamiento, la temperatura interna de los alimentos calentados en este horno sigue creciendo ligeramente.
3. Una de las funciones más habituales de los microondas es el horneado de panes, pasteles y tartas. Al calentarse su interior o relleno más lentamente, se secan demasiado por fuera, por lo que se recomienda calentar este tipo de alimentos precocinado sólo hasta que su exterior esté caliente al tacto (45°C-55°C).
4. No calienten demasiado los alimentos: el 99% de las quejas por alimentos calentados en microondas se deben en última instancia al hecho de calentarlos demasiado.

Normas básicas del microondas

El éxito de la cocina de microondas depende de una serie de factores. Éstos incluyen:

1. Temperatura de los alimentos: los alimentos congelados o refrigerados necesitan calentarse durante más tiempo para alcanzar la temperatura deseada que los alimentos que están a temperatura ambiente.
2. Componentes de los alimentos: los alimentos con un alto contenido en azúcares, sales, grasas y humedad se calientan antes porque estas propiedades atraen la energía de las microondas. Los alimentos más densos, con un alto contenido en proteínas y fibra, absorben más lentamente la energía de las microondas, lo que significa que han de calentarse durante más tiempo.
3. Volumen: cuanto mayor sea la masa de los alimentos, más tiempo necesitarán para calentarse.
4. Recipientes: la cerámica, el papel, la porcelana, la espuma de poliestireno, el cristal y el plástico son aptos para su uso en hornos de microondas, pero con la siguiente advertencia: aquellos alimentos con un alto contenido en azúcares o grasas deberían calentarse únicamente en recipientes altamente resistentes al calor, ya que estos alimentos se calientan mucho. Utilizar espuma de poliestireno para estos alimentos puede hacer que la espuma se deforme. También pueden rajarse o deformarse en circunstancias similares las fuentes de plástico o cristal con una baja resistencia al calor. No calentar comida en una bolsa o recipiente herméticamente cerrados. Los alimentos se dilatan al calentarse y pueden llegar a romper la bolsa o recipiente.
5. Evitar los metales porque hacen que las microondas reboten, provocando un calentamiento desigual y, a veces, incluso destellos que pueden picar o estropear el interior del horno, el recipiente de metal o el borde de la fuente.
6. Los líquidos calentados pueden llegar a saltar si no se mezclan con aire. No calentar líquidos en el microondas sin antes removerlos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de proceder a su limpieza, apagar el horno y retirar el enchufe de la toma de corriente de la pared.
2. Mantener el interior del horno limpio. Si las paredes del horno presentan salpicaduras de alimentos o líquidos derramados adheridos a las mismas, limpiarlos pasándoles un trapo húmedo. Si el horno está muy sucio, se puede utilizar un detergente suave. Evitar el uso de sprays y demás productos de limpieza fuertes ya que pueden manchar, rayar o quitar brillo a la superficie de la puerta.
3. Las superficies exteriores deberían limpiarse con un trapo húmedo. Para evitar ocasionar daños a las partes operativas del interior del horno, hay que tener cuidado de que no se filtre agua por las aberturas de ventilación.
4. Pasar a menudo un trapo húmedo por ambos lados de la puerta y la ventana, los cierres de la puerta y piezas adyacentes para eliminar cualquier salpicadura o derramamiento. No utilizar productos de limpieza abrasivos.
5. No mojar el panel de control. Limpiarlo con un trapo suave y húmedo. Para limpiar el panel de control, dejar la puerta del horno abierta para evitar que el horno se ponga accidentalmente en funcionamiento.
6. Si se acumula vapor en la parte interior o exterior de la puerta del horno, pasar un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas está en un ambiente con alto grado de humedad, y es normal.
7. Para evitar un ruido excesivo, es aconsejable limpiar regularmente el anillo móvil y la superficie inferior del horno. Basta con pasar un trapo con un detergente suave por la superficie inferior del horno. El anillo móvil puede lavarse en agua con un jabón suave o en el lavavajillas. Una vez retirado el anillo móvil de la superficie inferior de la cavidad para su limpieza, asegúrese de volver a colocarlo correctamente.
8. Para eliminar los malos olores de su horno, mezcle un vaso de agua con el zumo y la corteza de un limón en un recipiente hondo apto para microondas y caliéntelo durante 5 minutos. Limpiar a fondo con una bayeta y secar con un trapo suave.
9. Cuando sea necesario cambiar la luz del horno, consulte con su representante para que se la cambien.
10. No tire este aparato al cubo de la basura de su casa. Los municipios cuentan con lugares especialmente creados para este tipo de deshechos.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
 - a. Door (bent),
 - b. Hinges and latches (broken or loosened),
 - c. Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Content

SPECIFICATIONS	1	HOW TO USE THE X2 PAD	6
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2	COUNT OF OPERATIONS	7
INSTALLATION	3	HELPFUL INSTRUCTIONS	8
GROUNDING INSTRUCTIONS	3	UTENSILS GUIDE	8
DIAGRAM AND CONTROL PANEL	4	DEFROSTING FROZEN FOODS	8
DIGITAL DISPLAY ACTION INDICATORS	4	FOR BEST COOKING RESULTS	8
HOW TO SET THE OVEN CONTROLS	5	IMPORTANT RECOMMENDATIONS	9
TIME AND POWER LEVEL COOKING	5	MICROWAVE BASICS	9
MULTIPLE STAGES COOKING	5	CLEANING AND CARE	10
SAVE A COOKING TO A NUMBER KEY	6		

SPECIFICATIONS

Power Consumption	230V, 50Hz, 1500W(Microwave)
Rated microwave power output:	1000W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions:	312mm(H)×520mm(W)×442mm(D)
Oven Cavity Dimensions:	212mm(H)×335mm(W)×364mm(D)
Oven Capacity:	25Litres
Net Weight:	Approx.17.9kg

*All data subject to change, and verification by the user with data available on the nameplate of the oven. Complaint of error suffers oblivion.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:
WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
3. Do not operate the oven when empty.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a) When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
 - b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c) If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
 - d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
7. **WARNING:** Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
8. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handle the container.
9. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
10. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
14. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
15. Utensil Test: Place the empty utensil in the oven, microwave at high power for 60 seconds. A utensil which becomes very hot should not be used.
16. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
17. **Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens ;**
18. **The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed ;**
19. **Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface hazardous that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation ;**
20. **The appliance should not be cleaned with a water jet (for appliances intended to stand on the floor**

and which are not at least IPX5)

21. This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of

electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.

INSTALLATION

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING:** oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

WARNING Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Note

- 1.If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or

service person.

- 2.Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

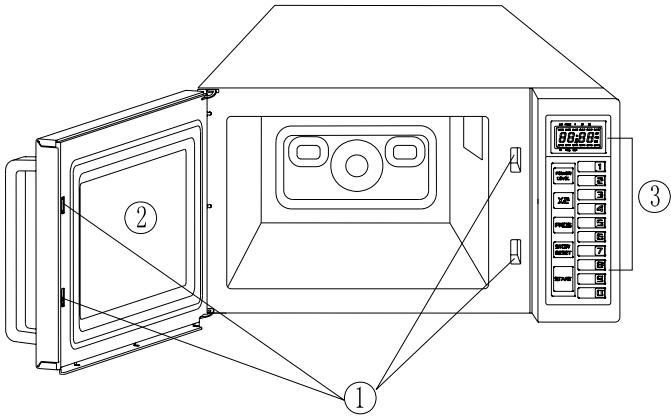
The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH

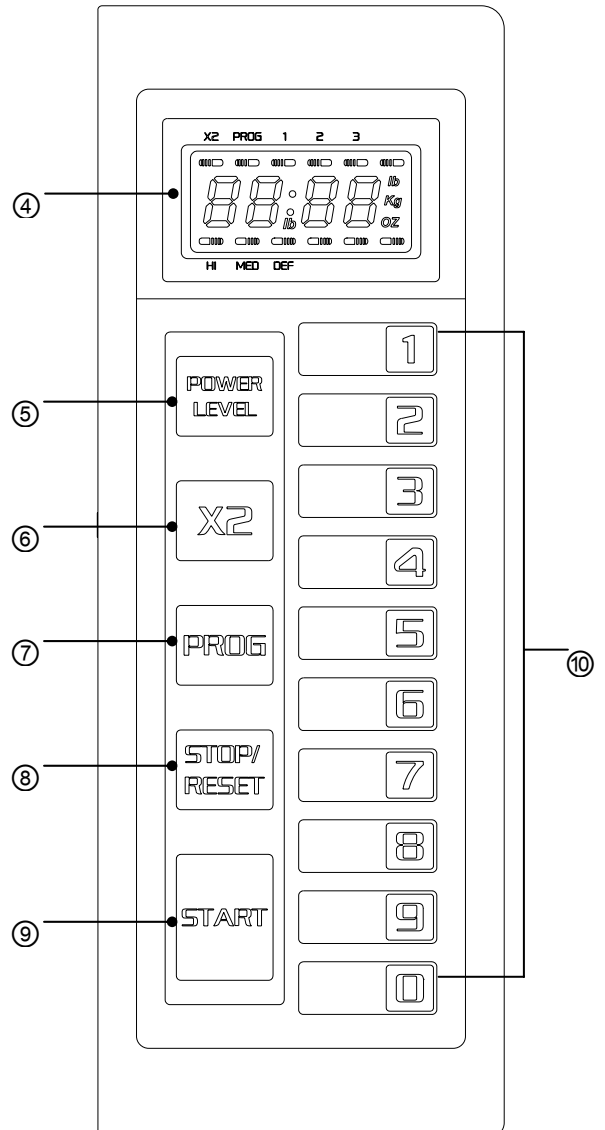
Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE

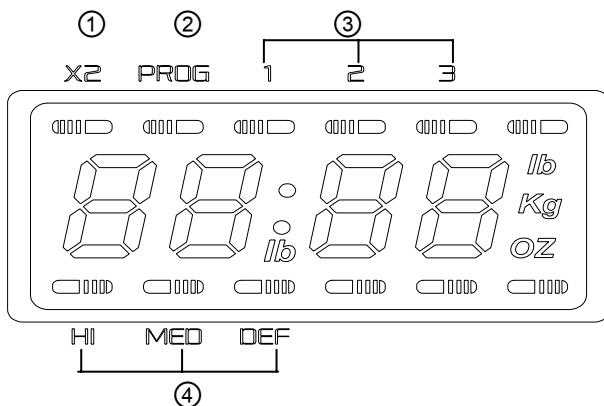
DIAGRAM AND CONTROL PANEL



- ① Door Safety Lock System
- ② Oven Window
- ③ Control Panel
- ④ Digital display window
- ⑤ Power level pad
- ⑥ X2 pad
- ⑦ Program pad
- ⑧ Stop/Reset pad
- ⑨ Start pad
- ⑩ Number/Memory pads



DIGITAL DISPLAY ACTION INDICATORS



- ① X2 indicating cooking in X2 feature.
- ② PROG indicating programming a cooking
- ③ Numbers indicating the cooking stage.
- ④ Indicating power level used in cooking.

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS






TIME AND POWER LEVEL COOKING

To set a cooking program

Select a cooking power level and then use the number pads to set cooking time before touching the START pad.

Touch POWER LEVEL	Power Description
Once	HI
Twice	MED
Thrice	DEF

For a single stage cooking, here is an example to set cooking power at full and cook for 3 minutes:

1. Touch POWER LEVEL pad once 
2. Touch number pads 3,0,0.   
3. Touch START pad. 

Multiple stages cooking

Food may require different periods/stages cooking with different power levels and cooking times. You can set up to 3 stages cooking manually.

For Stage 1 cooking

Set the first stage cooking according to the steps above specified.

For Stage 2 cooking

Set the second stage cooking programming different power level and time, for example, power set at medium; cooking time 5 minutes.

To set the second stage cooking of medium power and 5 minutes time, after the above steps 1,2, do not touch the START pad, but do the following :

1. Touch POWER LEVEL pad twice
2. Touch number pads 5,0,0.
3. Touch START pad.

SAVE A COOKING TO A NUMBER KEY

For frequently used cooking program, you can save it to a number key and conveniently activate it by touching the number key.






Each of the number keys is pre-set with a cooking program. In waiting mode, touch any of the ten number pads, you are selecting a cooking program.

The following are default settings for each of the number keys

Number/Memory Pads	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Preset Cooking Time	:10	:20	:30	:45	1:00	1:30	2:00	2:30	3:00	3:30

The user is free to reset the cooking program stored under each of the ten number keys anytime. In order to set a cooking program, which may contain up to 3 stages consecutive cooking periods with different power levels, and to designate a number key to this program, see the example in the following table:

To set medium power cooking for 8 min. and save it to number pad 5:

1. Touch PROG once.	
2. Press number pad 5.	
3. Press POWER LEVEL twice.	
4. Touch number pads 8,0,0	
5. Press PROG to save.	

You can set a two or three stages cooking program by repeating the steps 3-4 once or twice. After finished, press STOP/RESET to return to waiting mode.

Note: If you want the oven to start after you touching the START pad instead of immediately after you touching any of the number keys, press and hold down STOP/RESET for 5 sec; now you have to press START pad after selecting a cooking program by touching any of the number keys.

HOW TO USE THE X2 PAD

More cooking programs can be stored under the number keys by using the X2 function.









In waiting mode, press X2 and then any of the number keys, you can recall a preset cooking program as follows:

Number/Memory Pads	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Preset Cooking Time	:20	:40	1:00	1:30	2:00	3:00	4:00	5:00	6:00	7:00

X2 function can only program one stage cooking. After setting is finished, press STOP/RESET to return to waiting mode.

The oven will start after you touching X2 and then any of the number keys.

For example, to use the X2 function, and save a program of full power and 3 minutes cooking to number pad 8.

1. Touch PROG once.	
2. Touch X2 pad once.	
3. Press number pad 8.	
4. Press POWER LEVEL once.	
5. Touch number pads 3,0,0	 ,  , 
6. Press PROG to save.	

Note: If you want the oven to start after you touching the START pad instead of immediately after you touching any of the number keys. Press and hold down STOP/RESET for 5 sec; now you have to press START pad after selecting a cooking program by touching X2 and any of the number keys.

COUNT OF OPERATIONS

You can read the count of how many times the oven has been used. To do this,

1. Open the door.

2. Press and hold down STOP/RESET and then touch POWER LEVEL pad. The number on display shows how many times the oven has been used.

This function is for the user to analyze the usage of the oven and the traffic flow at a particular location where the oven is being used commercially.

CHILD LOCK

In waiting mode, press and hold PROG for 5 seconds. The oven is locked.

To release child lock,

In waiting mode, press and hold PROG for 5 seconds, the oven goes to normal.

Helpful instructions

Utensils Guide

1. The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food.
2. Microwave cannot penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
4. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.

The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

COOKWARE	MICROWAVE
Heat-Resistant Glass	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes
Kitchen Paper	Yes
Metal Tray	No
Metal Rack	No
Aluminum Foil & Foil Containers	No

Defrosting Frozen Foods

1. If you try to completely defrost frozen foods in the microwave oven, uneven defrosting may occur due to the differences in the thickness and shape of the food. Drippings may also result, and sometimes a part of the food cooks although other parts still remain frozen. In actual usage of frozen foods, you should not normally completely defrost food, but 70% defrosting in the oven is quite good for the next step of preparing the food for cooking.
2. To defrost evenly, turn over or rearrange the food during defrosting.
3. To defrost fatty meat, heat for a short time in the oven and leave it to stand at room temperature, or heat it intermittently until defrosted.
4. Ice should be removed at times during defrosting.

For Best Cooking Results

1. When determining time for particular foods, always figure minimum time and check occasionally during cooking for progress. The microwave oven cooks so quickly, therefore it is easy to overcook your foods.
2. Be careful of the cooking time for small quantities of foods, or foods with low water content. They may burn if cooked too long.
3. Do not use the oven for drying kitchen towels or napkins. They may burn if heated too long.
4. Do not try to boil eggs in the oven.
5. When you cook an egg, be sure to pierce the yolk membrane prior to placing into the oven to prevent the egg bursting.
6. Open the door and give the dish a half turn, or turn the food over during cooking. This helps to achieve more even cooking.

Important Recommendations

Cooking should be done only with the microwave safe vessels, we cannot use steel or any other vessel.

1. Temperature of foods. ---for best results it is recommended that foods conventionally prepared be slightly undercooked when subsequently heated in this oven.
2. Remember that after the heating cycle has been completed, internal food temperatures continue to rise slightly in foods heated in this oven.
3. A major abuse of microwave applications is the category of breads, pastries and pies are drier than insides or fillings, they heat more slowly. Therefore, baked foods should only be heated until the crust is warm to the touch (45°C-55°C).
4. Do not overheat your food: 99% of all food quantity complaints of microwave heated foods can be traced to overheating.

Microwave Basics

A number of factors determine the success of microwave food preparation. They include:

1. Temperature of foods: frozen or refrigerated food items require longer heating times to reach a desired serving temperature than foods from room temperature.
2. Food components: foods high in sugar, salt, fats and moisture content heat faster because these properties attract microwave energy. Denser foods high in protein and fiber, absorb microwave energy slower which means a lengthier heating time.
3. Bulk/volume: the greater the mass of food, the longer it takes to heat.
4. Containers: ceramic, paper, china, Styrofoam, glass and plastic are suitable for use in microwave ovens with the following caution. Heating foods with either high sugar or high fat content should be done. Only in high temperature resistant containers since these foods get very hot. Using Styrofoam containers for these foods will cause the Styrofoam to warp. Other low temperature restaurant glass or plastic platters may crack or warp under similar conditions. Do not heat food in a sealed container or bag. Foods expand when heated and can break the container or bag.
5. Avoid metal: because it bounces the microwaves, causing uneven heating and sometimes even flashes, which may pit or mar the interior of the oven, the metal container or plate trim.
6. Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without first stirring.

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use abrasive cleaner.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
7. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
8. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
9. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
10. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin, it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities

SCHUTZMASSNAHMEN GEGEN EVENTUELLE ÜBERMÄSSIGE STRAHLUNGS AUSSETZUNG

1. Versuchen Sie niemals, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, denn ein Betrieb bei offener Tür kann zu gefährlicher Aussetzung der Mikrowellenenergie führen. Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder annulliert noch manipuliert werden.
2. Zwischen der Herdfront und der Tür dürfen sich keine Gegenstände befinden und auf den Dichtflächen dürfen sich keine Schmutz- oder Putzmittelreste ansammeln.
 - Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn er beschädigt ist. Insbesondere muss darauf geachtet werden, dass die Tür einwandfrei schliesst und dass folgende Teile keinerlei Schaden aufweisen
 - a. Tür (verbogen),
 - b. Scharnieren und Riegel (gebrochen oder locker),
 - c. Türdichtungen und Dichtflächen.
3. Der Ofen sollte nur von qualifiziertem Fachpersonal eingestellt oder repariert werden.
4. Einstellungen oder Reparaturen am Ofen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.

Inhaltsverzeichnis

TECHNISCHE MERKMALE	1	Speichern der Programme nach Nummern Benutzen der X2-
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE		Taste
INSTALLATION		Betriebskontrolle
HINWEISE FÜR DEN ERDANSCHLUSS		PRAKTISCHE HINWEISE
DIAGRAMM UND BEDIENAFEL		Utensilien für die Mikrowelle
BESCHREIBUNG DER DIGITALANZEIGE		Auftauen von tiefgekühlten Speisen
PROGRAMMIERUNG DES OFENS		So erzielen Sie die besten Ergebnisse
Kochzeit und Leistungsstufe		Wichtige Empfehlungen
Kochen in mehreren Etappen		Grundsätzliche Vorschriften
		REINIGUNG UND PFLEGE

TECHNISCHE MERKMALE

Energieverbrauch	230 V, 50 Hz, 1500 W (Mikrowelle)
Ausgangsnennleistung Mikrowelle	1000 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Aussenabmessungen	312 mm(H)×520 mm(W)×442 mm(D)
Abmessungen Ofeninnenraum	212 mm(H)×335 mm(W)×364 mm(D)
Fassungsvermögen	25 Liter
Nettogewicht:	Ca. 17,9 kg

Alle Angaben können geändert werden und sollten vom Benutzer mit den Daten auf dem Typenschild des Ofens verglichen werden. Die angegebenen Daten sind korrekt, Fehler und Auslassungen vorbehalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten die weiter unten aufgezeigten Sicherheitshinweise befolgt werden:
ACHTUNG: Vermeiden Sie die Gefahr von Verbrennungen, Elektroschock, Brand, Personenverletzung oder Aussetzung überhöhter Mikrowellenstrahlung:

VORSICHT : Bei Beschädigung der Tür oder der Türdichtung darf der Ofen solange nicht benutzt werden, bis er von einer Person mit der notwendigen Fachkenntnis repariert worden ist;

1. Lesen Sie vor Benutzung des Gerätes alle Hinweise gründlich durch.
2. Benutzen Sie das Gerät nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck. Benutzen Sie das Gerät nicht für ätzende Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Ofentyp ist speziell entworfen zum Erhitzen, Kochen oder Trocknen von Lebensmitteln. Es ist nicht geeignet für gewerblichen oder Laborgebrauch.
3. Schalten Sie den Ofen nicht ein, wenn er leer ist.
4. Schalten Sie dieses Gerät nicht ein, wenn das Kabel oder der Stecker schadhaft ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es einen Schaden oder Fall erlitten hat. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, so muss dieses, um Gefahren zu vermeiden, durch den Lieferanten oder seinen Technischen Dienst oder durch eine ähnliche qualifizierte Stelle ausgetauscht werden.
5. **VORSICHT:** Kindern sollte die Benutzung des Ofens ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn sie die richtigen Anweisungen erhalten haben, damit sie den Ofen auf sichere Art und Weise zu benutzen in der Lage sind und die Gefahren eines falschen Gebrauchs kennen.
6. Zum Verringern der Brandgefahr im Ofeninneren:
 - a) Wenn Sie Speisen im Plastik- oder Papierbehälter erhitzen, überwachen Sie den Ofen wegen der möglichen Entflammung.
 - b) Entfernen Sie alle Drahtbänder von den Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Ofen stecken.
 - c) Bei Erscheinen von Rauch, muss das Gerät ausgeschaltet oder der Stecker herausgezogen werden. Lassen Sie die Tür geschlossen, um mögliche Flammen zu ersticken.
 - d) Benutzen Sie den Ofeninnenraum nicht als Ablageplatz. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Speisen im Ofen, wenn dieser ausser Gebrauch ist.
7. **ACHTUNG:** Flüssigkeit oder andere Speisen dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
8. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu nachträglichem sprudelndem Kochen führen. Beim Handhaben des Behälters ist deshalb grösste Vorsicht geboten.
9. Der Ofen darf nicht zum Braten benutzt werden. Heisses Öl kann die Ofenteile und Utensilien beschädigen und sogar zu Hautverbrennungen führen.
10. Eier in ihrer Schale sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellenofen erhitzt werden, denn sie können auch nach Beendigung der Mikrowellenerhitzung noch explodieren.
11. Nahrungsmittel mit dicker Haut, wie z.B. Kartoffeln, ganze Apfelsinen, Äpfel und Kastanien, müssen vor dem Kochen eingestochen werden.
12. Der Inhalt von Saugflaschen und Babybechern muss vor dem Verabreichen umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Brandwunden zu vermeiden.
13. Die Kochutensilien können sich durch Übertragung der Hitze aus den Speisen erwärmen. Benutzen Sie Topflappen zum Handhaben der Behälter.
14. Prüfen Sie nach, ob die Utensilien für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet sind.
15. Utensilien-Test: Stellen Sie den leeren Behälter in den Ofen und lassen Sie den Ofen bei höchster Energie 60 Sekunden lang laufen. Ein Behälter, der sich sehr stark erhitzt, sollte nicht in der Mikrowelle benutzt werden.
16. **ACHTUNG:** Das Entfernen einer Abdeckung, die vor der Mikrowellenstrahlung schützt, ist nur erfahrenerm Fachpersonal gestattet, denn für andere Personen stellt es eine Gefahr dar.
17. **Benutzen Sie nur solche Utensilien, die für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet sind;**
18. **Der Ofen muss regelmässig gesäubert und von allen Speiseablagerungen befreit werden ;**
19. **Wird der Ofen nicht in sauberem Zustand gehalten, so kann dies zur Beschädigung der Oberfläche führen. Es kann die Lebensdauer des Gerätes verringern und auch Gefahrensituationen verursachen.**
20. **Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden (für Geräte, die auf dem Fussboden aufgestellt werden und die nicht mindestens IPX5 haben)**
21. Dieses Produkt ist ein Gerät der Gruppe 2 Klasse B ISM. Die Definition der Gruppe 2 enthält alle ISM(Industrial, Scientific and Medical) –Geräte, in denen bewusst Hochfrequenzenergie erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischer Strahlung für die Behandlung von Material benutzt

wird, sowie Elektroerosionsgeräte. Die Ausrüstungen der Klasse B sind geeignet für Haushaltsanlagen und für Lokale, die direkt an das

Niederspannungs-Netzwerk angeschlossen sind, das Gebäude für Haushaltszwecke versorgt.

INSTALLIERUNG

1. Achten Sie darauf, dass sämtliches Verpackungsmaterial von der Türinnenseite entfernt wird.
2. **ACHTUNG:** Untersuchen Sie den Ofen auf eventuelle Schadstellen wie z.B. schräge oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtfläche, gebrochene oder lockere Türscharnieren und -riegel, und Beulen im Ofeninnenraum oder an der Tür. Wenn Sie irgendeinen Schaden entdecken, benutzen Sie den Ofen bitte nicht und wenden Sie sich an eine zugelassene Technische Dienststelle.
3. Dieser Mikrowellenofen muss auf einer geraden und stabilen Oberfläche aufgestellt werden, die dem Gewicht des Ofens einschliesslich der schwersten voraussichtlich zu verarbeitenden

- Speisen standhält.
4. Der Ofen darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen Hitze, Nässe oder hohe Feuchtigkeit zu erwarten ist. Meiden Sie die Nähe von brennbaren Werkstoffen.
 5. Der Ofen muss für einen einwandfreien Betrieb ausreichend belüftet sein. Es muss rundherum ein Freiraum bewahrt bleiben, und zwar 20cm über dem Ofen, 10cm auf der Rückseite und 5cm an beiden Seiten. Die Öffnungen des Gerätes dürfen nicht zugedeckt oder blockiert werden. Die Füsse dürfen nicht entfernt werden.
 6. Achten Sie darauf, dass das Netzstromkabel unbeschädigt ist, und dass es weder unter dem Ofen noch über heissen oder scharfen Oberflächen verläuft.

HINWEISE FÜR DEN ERDANSCHLUSS

Dieses Gerät muss geerdet werden. Der Ofen besitzt ein Kabel mit Erdungsdraht und Erdungsstecker. Er wird in die vorschriftsmässig angebrachte und geerdete Wandsteckdose eingesteckt. Im Fall von Kurzschluss verringert der Erdschluss die Gefahr eines Elektroschocks, da er einen Ausgangsdraht für den elektrischen Strom bietet. Es empfiehlt sich, den Ofen mit einem separaten Stromanschluss zu versehen. Die Benutzung einer hohen Spannung ist gefährlich und kann Brand oder einen anderen Unfall verursachen und den Ofen beschädigen kann.

ACHTUNG: Die falsche Anwendung des Erdanschlusses kann die Gefahr eines Elektroschocks mit sich bringen.

Anmerkung

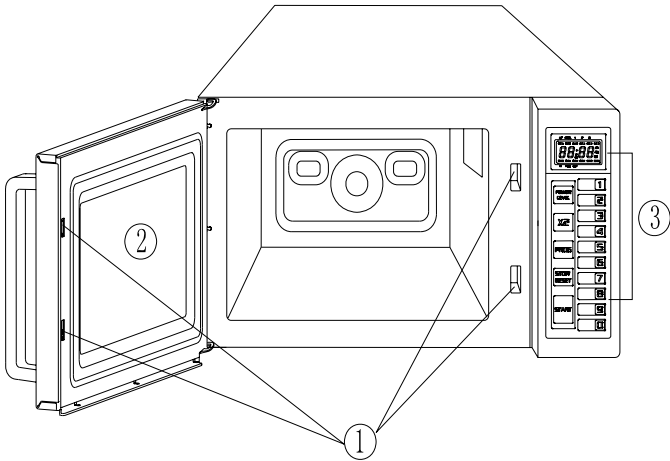
1. Falls Sie Zweifel hinsichtlich der Erdung oder der elektrischen Anleitungen haben, wenden Sie sich bitte an einen Elektrofachmann oder an das Kundendienstpersonal.
2. Weder der Hersteller noch der Fachhändler übernimmt eine Verantwortung für Schäden am Ofen oder für Körperverletzungen, die durch Nichtbeachtung der Hinweise für den elektrischen Anschluss verursacht werden.

Die Drähte in dieser Kabelleitung sind farbig entsprechend dem folgenden Code:

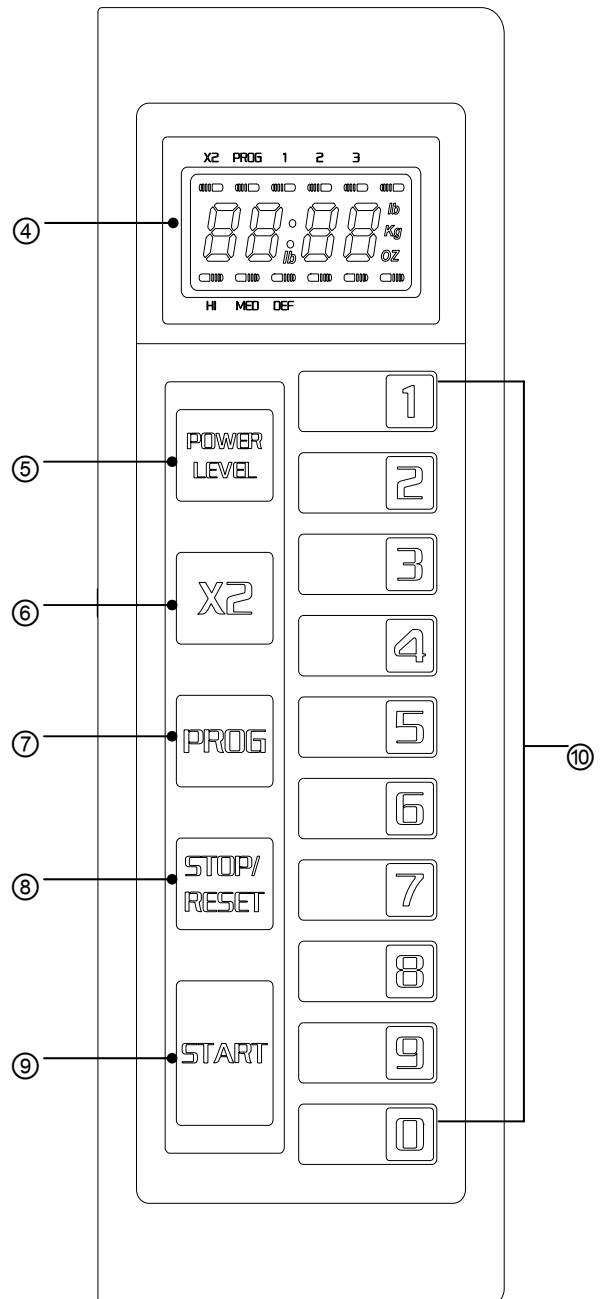
Grün und Gelb = ERDE Blau = NULLEITER

Braun = STROMDRAHT

DIAGRAMM UND BEDIENTAFEL

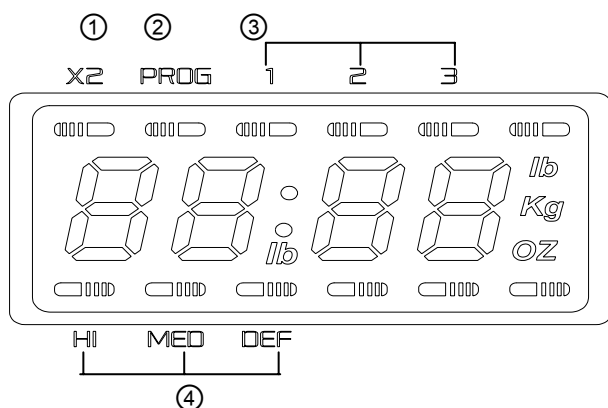


- 1- Türsicherheitsverschluss
- 2- Ofenfenster
- 3- Bedientafel



BESCHREIBUNG DER DIGITALANZEIGE

- 1- X2 : Anzeige für Kochen im X2-Modus.
- 2- PROG: Programmierung des Kochvorganges
- 3- Nummern zur Anzeige der Kochetappe.
- 4- Anzeige der zum Kochen verwendeten Leistung.



PROGRAMMIERUNG DES OFENS

EINSTELLEN VON KOCHZEIT UND LEISTUNGSSTUFE

Kochprogramm festlegen

Wählen Sie zuerst die erforderliche Leistungsstufe und geben Sie dann mit den Nummern-Tasten die Kochzeit ein. Danach auf die START-Taste drücken.

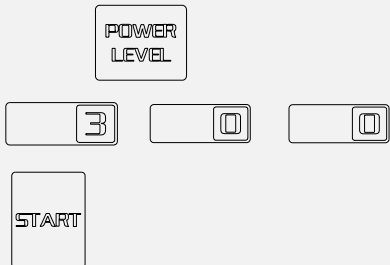
Drücken Sie auf POWER LEVEL	Leistungs- stufe
Einmal	HI
Zweimal	MED
Dreimal	DEF

Nachstehend ein Einstellbeispiel für drei Minuten Kochen bei voller Leistung:

Einmal auf POWER LEVEL drücken

Nummern-Tasten 3,0,0 drücken.

START-Taste drücken.



Kochen in mehreren Etappen

Ihre Speisen können mehrere Kochetappen mit verschiedenen Leistungsstufen und Kochzeiten verlangen. Sie können von Hand bis zu 3 Etappen festlegen.

Für die erste Kochetappe

Legen Sie die erste Kochetappe gemäss den oben beschriebenen Schritten fest.

Für die zweite Kochetappe

Legen Sie die zweite Kochetappe fest, indem Sie eine andere Leistungsstufe und eine andere Zeit einprogrammieren, z.B. Leistungsstufe auf mittel (MED), Kochzeit auf 5 Minuten.

Zum Programmieren der zweiten Kochetappe bei mittlerer Leistung und 5 Minuten Zeit, drücken Sie nach Ablauf der obigen Schritte 1 und 2 nicht die START-Taste sondern folgende: :

1. Drücken Sie zweimal die Taste POWER LEVEL
2. Drücken Sie die Nummern 5,0,0.
3. Drücken Sie nun die START-Taste.

SPEICHERN DER KOCHPROGRAMME NACH NUMMERN

Sie können die häufig verwendeten Kochprogramme nach Nummern speichern und dann auf Wunsch durch Drücken der entsprechenden Nummern-Taste aufrufen.




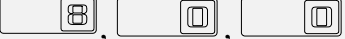

Jede der Codenummern ist einem Kochprogramm zugeordnet. Wenn Sie in Wartestellung auf eine der Nummerntasten drücken, wählen Sie das jeweilige Kochprogramm an.

Nachstehend die für die einzelnen Nummern als Default festgelegten Kochzeiten

Nummer/Speicher-Tasten	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Vorbestimmte Kochzeit	:10	:20	:30	:45	1:00	1:30	2:00	2:30	3:00	3:30

Der Benutzer kann die unter den zehn Nummern gespeicherten Kochprogramme jederzeit verändern. In der nachstehenden Tabelle sehen Sie, wie man ein Kochprogramm mit bis zu 3 Kochetappen mit verschiedenen Leistungsstufen festlegt und diesem Programm eine Nummer zuordnet:

Zum Programmieren einer Kochzeit von 8 Min. bei mittlerer Leistung und Speichern mit der Taste Nr. 5:

1. Drücken Sie einmal auf PROG.	
2. Drücken Sie die Taste mit der Nummer 5.	
3. Drücken Sie zweimal auf POWER LEVEL.	
4. Drücken Sie die Nummern-Tasten 8,0,0	
5. Zum Speichern auf PROG drücken.	

Durch ein- oder zweimaliges Wiederholen der Schritte 3-4 können Sie ein Kochprogramm mit zwei oder drei Etappen festlegen. Nach Fertigstellung drücken Sie auf STOP/RESET, um in die Wartestellung zurückzukehren. Anmerkung: Soll der Ofen sich nach Drücken von START in Gang setzen und nicht sofort nach Drücken irgendeiner der Nummerntasten, dann halten Sie die Taste STOPF/RESET fünf Sekunden lang gedrückt; ab jetzt müssen Sie auf START drücken, nachdem Sie mit irgendeiner Nummerntaste ein Kochprogramm angewählt haben.

Benutzen der X2-Taste









Dank der X2-Funktion können die Nummerntasten eine grössere Anzahl an Kochprogrammen speichern. Drücken Sie in der Wartestellung auf X2 und anschliessend auf irgendeine der Nummerntasten. Es sind folgende Kochzeiten vorbestimmt:

Nummerntasten/Speicher	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Vorbestimmte Kochzeit	0,20	0,40	1,00	1,30	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00

Die X2-Funktion kann nur Kochzyklen mit einer einzigen Etappe programmieren. Drücken Sie nach Programmablauf auf STOP/RESET, um in die Wartestellung zurückzukehren.

Mit einem Druck auf X2 gefolgt von irgendeiner Nummerntaste setzt sich der Ofen in Gang.

Beispiel: Es soll ein Kochprogramm von 3 Minuten bei voller Leistung gespeichert und anhand der Funktion X2 der Taste Nummer 8 zugeordnet werden.

- | | |
|---|--|
| 1. Drücken Sie einmal auf PROG |  |
| 2. Drücken Sie einmal auf X2 |  |
| 3. Drücken Sie die Nummerntaste 8. |  |
| 4. Drücken Sie einmal auf POWER LEVEL |  |
| 5. Drücken Sie auf die Nummerntasten 3,0,0. |  ,  ,  |
| 6. Zum Speichern auf PROG drücken. |  |

Anmerkung: Soll der Ofen sich nach Drücken von START in Gang setzen und nicht sofort nach Drücken irgendeiner der Nummerntasten, dann halten Sie die Taste STOPF/RESET fünf Sekunden lang gedrückt; ab jetzt müssen Sie auf START drücken, nachdem Sie mit X2 und irgendeiner Nummerntaste ein Kochprogramm angewählt haben.

Betriebskontrolle

Sie können jederzeit nachprüfen, wie oft der Ofen benutzt worden ist. Tun Sie hierzu folgendes:

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Halten Sie die Taste STOP/RESET gedrückt und drücken Sie anschliessend auf POWER LEVEL. Die auf der Anzeige erscheinende Nummer stellt die Häufigkeit dar, mit der der Ofen benutzt worden ist. Auf diese Weise lässt sich die Ofenbenutzung und – bei gewerblichen Einrichtungen - der Kundenfluss nachprüfen.

SICHERHEITSVORKEHRUNG FÜR KINDER

Drücken Sie in der Wartestellung 5 Sekunden lang auf PROG. Der Ofen ist nun blockiert.

Zum Deblokkieren drücken Sie bitte wiederum 5 Sekunden lang auf PROG in der Wartestellung, so dass der Ofen wieder normal funktioniert.

PRAKTISCHE HINWEISE

Utensilien für die Mikrowelle

1. Das Material der in der Mikrowelle verwendeten Utensilien sollte mikrowellendurchlässig sein, das heisst es soll gestatten, dass die Energie den Behälter durchdringt und die Nahrungsmittel erhitzt.
2. Da die Mikrowellen kein Metall durchdringen können, empfehlen wir, keine metallenen Behälter und keine Schüsseln mit Metallrändern zu benutzen.
3. Benutzen Sie zum Kochen in der Mikrowelle keine Produkte aus wiederaufbereitetem Papier, denn dieses kann kleine Metallfragmente enthalten, die Funken und/oder Feuer verursachen können.
4. Anstelle von vier- und/oder rechteckigen Behältern empfiehlt sich die Benutzung von runden und/oder ovalen Behältern, denn der Inhalt in den Ecken wird leicht übermässig erhitzt.

Die nachstehende Aufstellung kann Ihnen helfen, die geeigneten Utensilien auszuwählen.

KOCHUTENSILIEN	MIKROWELLE
Hitzebeständiges Glas	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja
Kunststoffbehälter für Mikrowellenofen	Ja
Küchenkrepp	Ja
Metallschale	Nein
Metallrost	Nein
Alu-Folie und Behälter aus Alu-Folie	Nein

Auftauen von tiefgekühlten Speisen

1. Wenn Sie versuchen, gefrorene Speisen in der Mikrowelle vollkommen aufzutauen, so erfolgt das Auftauen aufgrund der unterschiedlichen Stärke und Form der Produkte womöglich nicht gleichmässig. Es kann auch zum Tropfen kommen und manchmal ist ein Teil des Produktes gekocht während andere Teile noch gefroren sind. Meistens ist jedoch ein totales Auftauen nicht erforderlich und es genügt, das Produkt zu etwa 70% im Ofen aufzutauen und dann auf normale Art und Weise fertig zu verarbeiten.
2. Für ein gleichmässiges Auftauen der Speisen empfiehlt es sich, diese beim Auftauen mehrmals umzudrehen oder umzurühren.
3. Fettiges Fleisch sollte man ein wenig im Ofen anwärmen und dann bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Man kann es auch mehrmals kurz in den Ofen stecken, bis es ganz aufgetaut ist.
4. Manchmal ist es empfehlenswert, während des Auftauvorganges das Eis zu entfernen.

So erzielen Sie die besten Ergebnisse

1. Beim Festlegen der Kochzeit sollten Sie immer ein Minimum berechnen und zwischendurch nachprüfen, wie der Vorgang abläuft. Der Mikrowellenofen kocht derart schnell, dass die Speisen leicht übermässig gekocht werden.
2. Achten Sie insbesondere auf die Kochzeit bei kleinen Mengen oder bei Speisen mit wenig Wassergehalt, denn diese könnten verbrennen, wenn sie zu lange in der Mikrowelle gekocht werden.

3. Benutzen Sie den Ofen nicht zum Trocknen von Küchentüchern oder Servietten, denn diese könnten verbrennen, wenn sie zu lange erhitzt werden.
4. Hart- oder weichgekochte Eier sollten Sie nicht in der Mikrowelle zubereiten.
5. Wenn Sie ein Ei kochen wollen, vergessen Sie nicht, bevor Sie das Ei in den Ofen legen die Eidottermembrane einzustechen, damit es nicht explodiert.
6. Während des Kochvorganges sollte man zwischendurch die Tür öffnen und die Schüssel oder den Inhalt umdrehen, um ein gleichmässigeres Kochen zu erreichen.

Wichtige Empfehlungen

Zum Kochen dürfen nur Behälter verwendet werden, die für die Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Stahlschüsseln oder Utensilien aus anderen nicht für die Mikrowelle geeigneten Werkstoffen.

1. Temperatur der Speisen: Die besten Ergebnisse erzielt man, wenn die auf herkömmliche Art zubereiteten und in diesem Ofen aufzuwärmenden Speisen nicht vollkommen gar sind.
2. Bedenken Sie bitte, dass nach Abschluss des Aufwärmzyklus die Innentemperatur der in diesem Ofen erwärmten Speisen noch ein wenig weiter ansteigt.
3. Eine der häufigsten Anwendungen der Mikrowellen ist das Aufwärmen von Brot, Kuchen und Torten. Da sich das Innere oder die Füllung langsamer erwärmt, werden sie von aussen zu trocken. Man sollte deshalb diese Art von Speisen nur soweit erhitzen, bis die Kruste handwarm ist (45°C-55°C).
4. Lassen Sie die Speisen nicht zu heiss werden: 99% der Beschwerden über in der Mikrowelle erhitzte Speisen beruhen im Endeffekt auf einem übermässigen Erhitzen derselben.

Grundsätzliche Vorschriften für die Mikrowelle

Das erfolgreiche Kochen mit der Mikrowelle ist von einer Reihe von Faktoren abhängig, unter denen folgende hervorzuheben sind:

1. Temperatur der Speisen: Tiefgekühlte oder gekühlte Lebensmittel müssen zum Erreichen der gewünschten Temperatur länger erwärmt werden als solche, die bereits Zimmertemperatur haben.
2. Inhaltsstoffe der Speisen: Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an Zucker, Salz, Fett und Feuchtigkeit werden schneller heiss, weil diese Stoffe die Energie der Mikrowellen anziehen. Lebensmittel mit höherer Dichte, mit einem hohen Gehalt an Eiweiss und Fasern, nehmen die Energie der Mikrowellen langsamer auf und müssen deshalb länger erhitzt werden.
3. Volumen: Je grösser die Masse der Speisen ist, desto länger brauchen sie, um heiss zu werden.
4. Behälter: Keramik, Papier, Porzellan, Polystyrenschaum, Glas und Plastik sind für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet. Allerdings muss folgendes beachtet werden: Speisen mit einem hohen Gehalt an Zucker oder Fett sollten möglichst nur in hochwärmebeständigen Behältern erhitzt werden, denn diese Speisen nehmen sehr hohe Temperaturen an. Ein Benutzen von Polystyrenschaum für diese Art von Speisen kann zur Verformung des Behälters führen. Unter ähnlichen Umständen können sich auch solched Schalen oder Behälter aus Plastik oder Glas verformen oder zerspringen, die nur wenig wärmebeständig sind. Erhitzen Sie keine Speisen in luftdicht verschlossenen Behältnissen. Die Speisen dehnen sich beim Erwärmen aus und können den Beutel oder Behälter zum Bersten bringen.
5. Alle Metalle müssen vermieden werden, denn sie lassen die Mikrowellen zurückprallen, verursachen ein ungleichmässiges Erwärmen und manchmal sogar Funken, die das Ofeninnere, den Metallbehälter oder den Rand der Schale angreifen oder beschädigen können.
6. Erhitzte Flüssigkeiten können spritzen, wenn sie nicht mit Luft vermischt werden. Wenn Sie eine Flüssigkeit in der Mikrowelle erhitzen wollen vergessen Sie bitte nicht, diese zuerst umzurühren.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Vor dem Reinigen des Ofens muss dieser ausgeschaltet und der Stecker aus der Wandsteckdose gezogen werden.
2. Das Innere des Ofens muss saubergehalten werden. Spritzer von Speisen oder Flüssigkeiten an den Ofenwänden können mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Putzmittel verwendet werden. Vermeiden Sie auf jeden Fall die Anwendung von Sprays und anderen stark angreifenden Reinigungsmitteln, denn diese können die Türoberfläche beflecken, verkratzen oder ihr den Glanz nehmen.
3. Von aussen sollte der Ofen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Achten Sie insbesondere darauf, dass kein Wasser durch die Lüftungsöffnungen eindringt, da dies die Betriebselemente im Ofeninneren angreifen könnte.
4. Beide Seiten der Tür und des Fensters, die Türverschlüsse und die angeschlossenen Teile sollten hin und wieder mit einem feuchten Tuch von möglichen Spritzern usw. befreit werden. Bitte keine schleissenden Putzmittel verwenden.
5. Die Schalttafel darf nicht nass werden. Sie soll nur mit einem weichen feuchten Tuch abgerieben werden. Lassen Sie dabei die Ofentür offen, um ein unbeabsichtigtes Ingangsetzen zu verhindern.
6. Wenn sich auf der Innenseite oder um den äusseren Teil der Ofentür Dampf ansammelt, bitte mit einem weichen Tuch abwischen. Diese Reaktion ist normal, wenn der Mikrowellenofen in einer Umgebung mit hohem Feuchtigkeitsgrad arbeitet.
7. Ein zu starkes Geräusch lässt sich vermeiden, wenn Sie regelmässig den abnehmbaren Ring und die Bodenfläche des Ofens reinigen. Es genügt das Abreiben der Bodenfläche mit einem Tuch mit mildem Putzmittel. Der Ring kann in einer milden Seifenlauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass Sie den Ring nach dem Reinigen wieder vorschriftsmässig auf der Bodenfläche des Ofens anbringen.
8. Unangenehme Gerüche in Ihrem Ofen lassen sich wie folgt entfernen: Geben Sie ein Glas Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in eine für Mikrowelle geeignete Schüssel und lassen Sie diese 5 Minuten lang erhitzen. Anschliessend das Ofeninnere mit einem Tuch ausreiben und abtrocknen.
9. Zum Auswechseln der Lampe in Ihrem Ofen wenden Sie sich bitte an Ihren Vertriebsagenten.
10. Bitte werfen Sie dieses Gerät nicht in den Müllbehälter. Es muss an einem von der Stadtverwaltung speziell hierzu vorgesehenen Ort entsorgt werden.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE A L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

1. N'utilisez pas le four avec la porte ouverte, car il pourrait en résulter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas toucher ni essayer de forcer le mécanisme de verrouillage de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la porte et la face avant du four. Empêchez l'accumulation de salissures ou de résidus de produits de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
3. N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et qu'aucun des éléments suivants ne soit endommagé :
 - a. La porte (gauchie, déformée),
 - b. Les charnières et le verrouillage de sécurité (cassés ou desserrés),
 - c. Le joint de la porte et son logement.
4. Votre four ne doit être réglé ou réparé que par un technicien qualifié du service d'entretien.

Sommaire

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	1	CONTRÔLE DU NOMBRE D'UTILISATIONS	7
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2	CONSEILS PRATIQUES	8
INSTALLATION	3	GUIDE DU MATERIEL DE CUISSON	8
INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE	3	DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES	8
VUE ÉCLATÉE ET TABLEAU DE COMMANDE	4	POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS DE	
DESCRIPTION DE L'ECRAN D'AFFICHAGE	4	CUISSON	8
PROGRAMMATION DU FOUR	6	RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	9
TEMPS ET NIVEAU DE PUISSANCE DE CUISSON	6	REGLES ESSENTIELLES CONCERNANT LA CUISINE AUX	
CUISSON EN PLUSIEURS ETAPES	6	MICRO-ONDES	9
MÉMORISATION DES CUISSONS SUR LES TOUCHES		NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
NUMÉRIQUES	6		
COMMENT UTILISER LA TOUCHE X2	6		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation :	230V, 50Hz, 1500 W(Micro-ondes)
Puissance nominale restituée en micro-ondes :	1000 W
Fréquence de fonctionnement :	2450 MHz
Dimensions extérieures (H x L x P) :	312 mm×520 mm×442 mm
Dimensions de la cavité du four (H x L x P) :	212 mm×335 mm×364 mm
Capacité du four :	25 Litres
Poids net :	17,9 kg environ

* Toutes ces caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées. Les caractéristiques du four doivent être vérifiées par l'utilisateur sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil. Les informations figurant dans cette Notice sont correctes sauf erreur ou omission.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Comme pour tous les appareils électriques, des précautions de sécurité sont à observer pour l'utilisation de votre four micro-ondes, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

AVERTISSEMENT : Si la porte ou le mécanisme de verrouillage de la porte sont endommagés, n'utilisez pas le four tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

1. Lisez attentivement l'intégralité de cette notice avant d'utiliser votre appareil.
2. N'utilisez cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice. N'utilisez pas de produits chimiques ni de vapeurs corrosives dans votre four. Ce type de four a été spécifiquement conçu pour réchauffer, cuisiner ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
3. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide.
4. N'utilisez pas votre four si le câble ou la prise sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il est tombé ou abîmé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par le fabricant ou un agent agréé du service d'entretien, ou bien par une personne également qualifiée, afin d'éviter tout risque.
5. **AVERTISSEMENT** : Ne laissez les enfants utiliser cet appareil sans surveillance que si des instructions leur ont été données pour qu'ils puissent l'utiliser en sécurité et en étant avertis des risques d'une mauvaise utilisation.
6. Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
 - a) Si vous réchauffez des aliments dans un récipient en plastique ou papier, surveillez le four en raison des risques d'inflammation.
 - b) Enlevez les attaches de fermeture des sachets en plastique ou papier avant de mettre le sachet dans le four.
 - c) En cas d'apparition de fumée, éteignez ou débranchez votre appareil et maintenez la porte du four fermée pour étouffer toute flamme.
 - d) N'utilisez pas l'intérieur du four pour ranger des affaires. Ne gardez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité du four pendant qu'il n'est pas utilisé.
7. **AVERTISSEMENT** : Ne réchauffez pas de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés, car ils pourraient éclater.
8. Lorsque vous réchauffez des liquides dans le four micro-ondes, il est possible que l'ébullition soit retardée. Prenez donc des précautions en sortant les récipients.
9. Ne faites pas frire d'aliments dans le four. L'huile chaude pourrait endommager certaines parties du four et des récipients utilisés et vous causer de graves brûlures.
10. Ne faites pas cuire les oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs entiers, car ils pourraient éclater, même une fois que leur chauffage est terminé dans le four.
11. Piquez avant cuisson les aliments ayant une peau dure, comme les pommes de terre, les potirons entiers, les pommes et les châtaignes.
12. Avant de servir, remuez ou secouez les biberons et les petits pots pour bébés. Vérifiez la température des aliments, afin d'éviter les brûlures.
13. Les récipients de cuisine peuvent devenir très chauds du fait de transfert de chaleur des aliments au plat. Vous pouvez avoir besoin de gants isolants pour sortir les récipients.
14. Assurez-vous que les récipients sont appropriés à la cuisson aux micro-ondes.
15. Test pour les récipients : Placez le récipient vide dans le four et faites chauffer l'appareil pendant 60 secondes à pleine puissance. Si le récipient devient très chaud, il ne doit pas être utilisé.
16. **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour toute personne non compétente de réaliser des opérations de réglage ou des réparations exigeant la dépose des capots destinés à protéger de l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
17. **N'utilisez que des récipients adaptés pour la cuisson dans le four à micro-ondes.**
18. **Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et de bien enlever tous les résidus d'aliments.**
19. **Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, ses surfaces pourraient se dégrader ce qui affecterait négativement la durée de vie du four et**

créerait des situations dangereuses.

20. Pour nettoyer votre appareil, il est recommandé de ne pas utiliser de jet d'eau sous pression (pour les appareils destinés à être posés directement sur le sol et qui ne sont pas IPX5 au moins).
21. Ce produit est un équipement ISM de Classe B et Groupe 2. Le Groupe 2 comprend tous les appareils ISM (à usages industriels, scientifiques et médicaux)

qui produisent et/ou utilisent intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique, sous forme de rayonnement électromagnétique, pour le traitement des matières, ainsi que les équipements d'électroérosion. Les équipements de Classe B sont des appareils qui conviennent pour un usage domestique et dans les établissements raccordés directement au secteur d'alimentation électrique à basse tension des immeubles à usage d'habitation.

INSTALLATION

1. Assurez-vous de bien enlever tous les éléments d'emballage de l'intérieur du four.
2. **AVERTISSEMENT** : Vérifiez l'absence de tout endommagement ou défaut, tel que : porte mal alignée ou déformée, joint de porte ou son logement endommagés, charnières et verrouillage de sécurité de porte cassés ou desserrés, présence de traces de choc à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de détérioration évidente, n'utilisez pas le four et contactez un technicien qualifié du service d'entretien.
3. Ce four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable, assez robuste pour supporter le poids tant de l'appareil que des aliments les plus lourds pouvant y être cuisinés.
4. N'installez pas le four près d'une source de chaleur, de vapeur ou de grande humidité, ni à proximité de produits combustibles.
5. Pour un bon fonctionnement, ce four doit disposer d'une aération suffisante. Laissez un espace de dégagement de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm sur chaque côté. Ne couvrez pas et n'obstruez pas les orifices d'aération de l'appareil. N'enlevez pas les pieds.
6. Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Contrôlez qu'il ne passe pas sous le four et qu'il n'est pas en contact avec des surfaces chaudes ni des parties coupantes.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être raccordé à la terre. Son cordon d'alimentation est muni d'un fil de terre et d'une fiche avec prise de terre qui doit être branchée dans une prise murale convenablement installée et raccordée à la terre conformément à la réglementation. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en déviant le courant électrique dans un conducteur de protection. Il est recommandé d'utiliser un circuit séparé dédié exclusivement au four. Il est dangereux d'utiliser une alimentation haute tension, en raison des risques d'incendie ou de tout autre accident pouvant endommager le four.

AVERTISSEMENT : La mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Remarques

1. Pour toute information complémentaire concernant l'installation électrique ou la mise à la terre de votre appareil, consultez un électricien ou un technicien qualifié du service entretien.
2. Le fabricant et le revendeur déclinent toute responsabilité en cas d'endommagement du four ou de blessures résultant du non respect des recommandations données pour le branchement électrique de l'appareil.

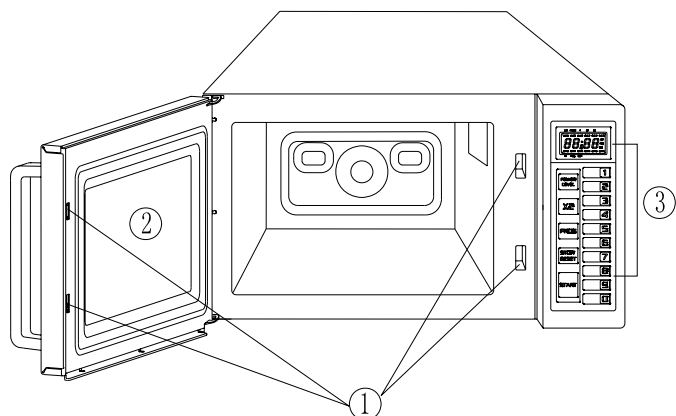
Les fils du cordon principal sont repérés suivant le code de couleurs suivant :

Vert-jaune = TERRE

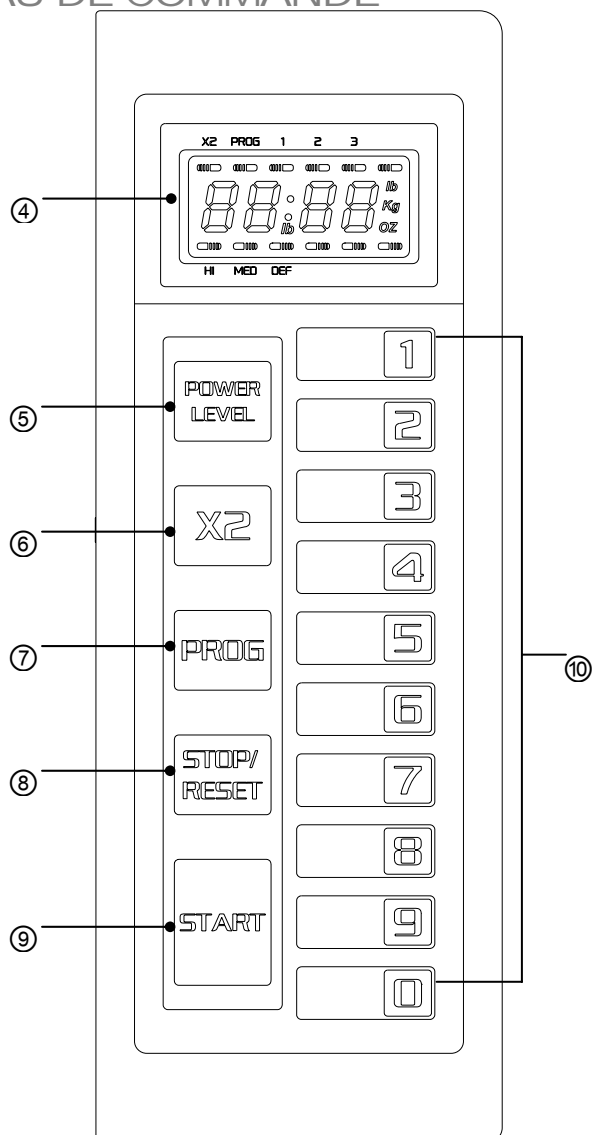
Bleu = NEUTRE

Brun = PHASE

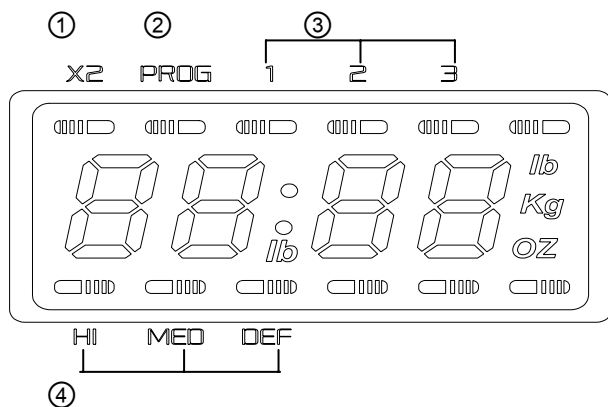
VUE ÉCLATÉE ET TABLEAU DE COMMANDE



- Mécanisme de verrouillage de la porte
- Vitre du four
- Tableau de commande
- Ecran d'affichage
- Touche de sélection du niveau de puissance
- Touche X2
- Touche de sélection du programme
- Touche d'arrêt /annulation
- Touche de marche
- Touches de numéro/mémorisation



DESCRIPTION DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE



- X2 : Indique le mode de cuisson X2.
- PROG : Indique la programmation de la cuisson.
- Chiffres indiquant l'étape de cuisson en cours.
- Indication du niveau de puissance utilisé pour la cuisson.






PROGRAMMATION DU FOUR

Temps et niveau de puissance de cuisson

Pour programmer une cuisson, sélectionnez le niveau de puissance de cuisson désiré, réglez le temps de cuisson en utilisant les touches numériques, puis appuyez sur la touche de START.

Appuyez sur POWER LEVEL	Niveau de puissance
Une fois	HI
Deux fois	MED
Trois fois	DEF

Voici un exemple de cuisson programmée en une étape, à la puissance maximale et pendant 3 minutes :

1. Appuyez une fois sur POWER LEVEL. 
2. Appuyez sur les touches numériques 3,0,0.   
3. Appuyez sur la touche START. 

Cuisson en plusieurs étapes

Certains aliments peuvent avoir besoin d'une cuisson en plusieurs étapes, chacune d'elles avec un niveau de puissance et un temps de cuisson déterminés. Pour cela, il est possible de programmer manuellement jusqu'à 3 étapes différentes de cuisson.

Pour la 1ère étape de cuisson

Programmez la première étape de cuisson comme indiqué plus haut.

Pour la 2ème étape de cuisson

Programmez la deuxième étape de cuisson en choisissant un autre niveau de puissance et un autre temps, par exemple une puissance moyenne et un temps de cuisson de 5 minutes.

Pour programmer la deuxième étape de cuisson à puissance moyenne et pendant 5 minutes, procédez suivant les points 1 et 2 ci-dessus, puis au lieu d'appuyer sur la touche START :

1. Appuyez 2 fois sur POWER LEVEL.
2. Appuyez sur les touches numériques 5,0,0.
3. Appuyez sur la touche START.

Mémorisation des cuissons sur les touches numériques

Les programmes de cuisson souvent utilisés peuvent être stockés en mémoire sur les touches numériques et appelés par simple appui sur la touche numérique correspondante.






Chacune des touches numériques est préprogrammée pour un type de cuisson. Pour sélectionner un programme de cuisson, il suffit d'appuyer sur l'une des dix touches numériques dans le mode attente.

Voici les temps de cuisson préprogrammés par défaut sur chacune des touches numériques :

Touches numériques /mémorisation	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Temps de cuisson préfixé	0,10	0,20	0,30	0,45	1,00	1,30	2,00	2,30	3,00	3,30

L'utilisateur peut reprogrammer librement le programme de cuisson associé à chacune des dix touches numériques. Le tableau suivant montre un exemple du mode d'établissement d'un programme de cuisson (qui peut comprendre jusqu'à 3 étapes de cuisson successives, chacune d'elles avec un niveau de puissance et un temps de cuisson déterminés) et sa mémorisation sur une touche numérique déterminée :

Pour programmer une cuisson de 8 minutes, à puissance moyenne et le stocker sur la touche numérique 5 :

1. Appuyez une fois sur PROG.	
2. Appuyez sur la touche numérique 5.	
3. Appuyez deux fois sur POWER LEVEL.	
4. Appuyez sur les touches numériques 8,0,0	
5. Appuyez sur PROG pour mémoriser.	

Il est possible d'établir un programme de cuisson en deux ou trois étapes, en répétant la séquence des points 3-4 une ou deux fois. Pour finir, appuyez sur STOP/RESET pour revenir au mode attente.

Remarque : Pour faire revenir le four au mode de mise en marche par pression sur START, au lieu de directement par appui sur l'une des touches numériques, maintenez la touche STOP/RESET appuyée pendant 5 secondes ; par la suite, pour mettre en marche le four, il vous faut appuyer sur la touche START après avoir choisi un programme de cuisson par pression sur l'une quelconque des touches numériques.

Comment utiliser la touche X2

La fonction X2 permet de stocker un plus grand nombre de programmes de cuisson.

En mode attente, appuyez sur X2, puis sur l'une des touches numériques. Les temps de cuisson préfixés sont les suivants :

Touches numériques / mémorisation	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Temps de cuisson préfixé	0,20	0,40	1,00	1,30	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00

La fonction X2 ne permet de programmer que des cuissons d'une seule étape. Au terme de la programmation, appuyez sur STOP/RESET pour revenir au mode attente.

Pour mettre en marche le four, appuyez sur X2, puis sur l'une des touches numériques.

Par exemple, pour établir un programme de cuisson de 3 minutes à grande puissance et l'associer à la touche numérique 8 en utilisant la fonction X2 :

1. Appuyez une fois sur PROG.



2. Appuyez une fois sur X2.



3. Appuyez sur la touche numérique 8.



4. Appuyez une fois sur POWER LEVEL.



5. Appuyez sur les touches numériques 3,0,0.



6. Appuyez sur PROG pour mémoriser.



Remarque : Pour faire revenir le four au mode de mise en marche par pression sur START, au lieu de directement par appui sur l'une des touches numériques, maintenez la touche STOP/RESET appuyée pendant 5 secondes ; par la suite, pour mettre en marche le four, il vous faut faire pression sur la touche START après avoir choisi un programme de cuisson en appuyant sur X2 et sur l'une quelconque des touches numériques.

Contrôle du nombre d'utilisations

Il est possible de savoir le nombre d'utilisations du four. Pour cela :

1. Ouvrez la porte.

2. Maintenez enfoncée la touche STOP/RESET et appuyez sur la touche POWER LEVEL. Le chiffre qui apparaît sur l'affichage est le nombre d'utilisations du four.

Cette fonction permet à l'utilisateur d'étudier l'utilisation du four et le flux de clientèle dans les établissements où le four est utilisé d'une manière commerciale.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

En mode attente, appuyez sur PROG pendant 5 secondes pour activer le verrouillage de sécurité du four.

Pour le déverrouillage, appuyez pendant 5 secondes sur la touche PROG dans le mode attente et le four remarche normalement.

CONSEILS PRATIQUES

Guide du Matériel de cuisson

1. Le matériau idéal pour les récipients à utiliser dans un four à micro-ondes est celui qui est transparent aux micro-ondes, c'est-à-dire qui permet que l'énergie traverse le récipient et chauffe les aliments.
2. Comme les micro-ondes ne traversent pas le métal, il est recommandé de ne pas utiliser des récipients métalliques ni des plats ayant une bordure métallique.
3. N'utilisez pas des emballages en papier recyclé dans votre four car ils peuvent renfermer de petits fragments métalliques susceptibles de provoquer des étincelles et/ou un incendie.
4. Il est préférable d'utiliser des plats ronds et/ou ovales, plutôt que des carrés et/ou rectangulaires dans lesquels les aliments ont tendance à trop cuire dans les angles.

Le tableau suivant vous aidera à choisir les récipients les plus appropriés.

RÉCIPIENTS DE CUISINE	MICRO-ONDES
Verre résistant à la chaleur	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui
Récipients en plastique pour micro-ondes	Oui
Papier de cuisine	Oui
Plat métallique	Non
Grille métallique	Non
Papier d'aluminium et barquettes en aluminium	Non

Décongélation des aliments surgelés

1. Si vous désirez décongeler complètement des aliments surgelés dans le four à micro-ondes, il est possible que la décongélation ne soit pas uniforme si les aliments sont de forme et d'épaisseur différentes. Il est également possible que les aliments exsudent de l'eau. Parfois aussi, certaines parties de l'aliment commencent à cuire alors que les autres sont encore surgelées. En principe, il n'est normalement pas nécessaire de décongeler complètement les aliments. Il est suffisant de les décongeler à environ 70 % dans le four, puis de les préparer pour leur cuisson définitive.
2. Pour décongeler les aliments d'une manière uniforme, il est recommandé de les retourner ou de les remuer en cours de décongélation.
3. Pour décongeler les viandes grasses, chauffez-les un peu dans le four, puis sortez-les pour les remettre à la température ambiante, ou bien chauffez-les en alternant des temps de repos jusqu'à leur décongélation.
4. Il est parfois nécessaire de vider l'eau exsudée en cours de décongélation.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson

1. Pour déterminer le temps de cuisson des aliments, calculez toujours la durée la plus courte et surveillez la cuisson pour éventuellement la poursuivre plus longtemps. Le four à micro-ondes cuit les aliments très rapidement et vous éviterez ainsi qu'ils soient trop cuits.
2. Si vous allez cuire des petites quantités d'aliments ou des aliments contenant peu d'eau, faites attention au temps de cuisson car les aliments peuvent brûler s'ils sont cuits trop longtemps.
3. N'utilisez pas le four pour sécher les torchons de cuisine ou chauffer les serviettes. Attention aux risques d'inflammation s'ils sont chauffés trop longtemps.
4. Ne faites jamais cuire des oeufs durs ni à la coque dans votre four.
5. Si vous allez faire cuire un oeuf, pensez à piquer la membrane du jaune avant de le mettre au four pour éviter son éclatement.

6. Ouvrez la porte du four en cours de cuisson et tournez le récipient d'un demi-tour ou retournez les aliments afin d'obtenir une cuisson plus uniforme.

Recommandations importantes

1. Pour cuisiner, vous ne devez utiliser que des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes. Il est interdit d'utiliser des récipients en acier ou des récipients non adaptés pour le micro-ondes.
2. Température des aliments : Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de faire cuire les aliments cuisinés de manière traditionnelle moins longtemps que nécessaire s'ils vont être ensuite réchauffés dans le four micro-ondes.
3. N'oubliez pas qu'au terme du cycle de réchauffage, la température à l'intérieur des aliments réchauffés dans ce four continue à monter légèrement.
4. L'une des fonctions les plus courantes des micro-ondes est le réchauffage du pain, des viennoiseries et gâteaux. Comme le cœur des aliments est réchauffé plus lentement, il arrive souvent que le dessus des aliments soit trop croûté et sec. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson de ce type d'aliments précuisinés dès que la partie du dessus est chaude au toucher (45°C-55°C).
5. Ne réchauffez pas trop les aliments : dans 99 % des cas, les résultats ne sont pas satisfaisants parce que le temps de réchauffage au four a été trop long.

Règles essentielles concernant la cuisine aux micro-ondes

La cuisine aux micro-ondes dépend d'une série de facteurs, dont notamment :

1. La température des aliments : les aliments surgelés ou refroidis ont besoin d'être chauffés plus longtemps que ceux qui sont à la température ambiante, pour atteindre la température désirée.
2. La composition des aliments : le temps de chauffage des aliments ayant une teneur élevée en sucre, sel, graisse et humidité est plus court car ces éléments attirent l'énergie des micro-ondes. Les aliments plus denses, ayant un taux élevé de protéines et de fibres, absorbent plus lentement l'énergie des micro-ondes, ce qui veut dire qu'ils doivent être chauffés plus longtemps.
3. Le volume : plus la masse des aliments est élevée et plus ils ont besoin de temps pour se chauffer.
4. Les récipients : la céramique, le papier, la porcelaine, la mousse de polystyrène, le verre et le plastique sont utilisables dans les fours micro-ondes, mais avec un avertissement : les aliments ayant une teneur élevée en sucres ou en graisses, doivent être uniquement chauffés dans des récipients hautement résistants à la chaleur, car ce sont des aliments atteignant des températures très élevées. Si l'on utilise de la mousse de polystyrène pour ces aliments, celle-ci risque de se déformer. Les récipients en plastique ou en verre ayant une faible résistance à la chaleur risquent également, dans ces cas, de se fendre ou de se déformer. Ne réchauffez jamais des aliments dans un sachet ou dans un récipient hermétiquement fermé. Les aliments se dilatent en se réchauffant et ils peuvent arriver à faire éclater le sachet ou le récipient.
5. Évitez les récipients métalliques car les micro-ondes rebondissent sur les parois, d'où un réchauffage non uniforme et même des risques d'étincelles/claquements qui peuvent provoquer des points de corrosion ou abîmer l'intérieur du four, le récipient métallique ou le bord du plat.
6. Les liquides réchauffés peuvent déborder brusquement s'ils ne sont pas mélangés avec de l'air. Ne réchauffez pas des liquides dans le micro-ondes sans prendre la précaution de les remuer avant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Eteignez le four et débranchez la fiche de courant de la prise murale avant de procéder au nettoyage de votre appareil.
2. Maintenez l'intérieur du four en bon état de propreté. En cas d'éclaboussures d'aliments ou de liquides sur les parois, nettoyez-les en passant une éponge humide. Si le four est très sale, vous pouvez le nettoyer avec un détergent doux. Evitez l'utilisation de sprays et autres produits de nettoyage agressifs qui peuvent tacher et rayer la surface de la porte ou en ternir le brillant.
3. Nettoyez régulièrement la carrosserie extérieure avec une éponge humide. Faites particulièrement attention à ne jamais faire pénétrer d'eau dans les orifices d'aération, car les parties internes du four en seraient gravement endommagées.
4. Essuyez régulièrement avec une éponge humide les deux côtés de la porte et de la vitre, les joints d'étanchéité de la porte et les parties tout autour pour éliminer les éclaboussures et les salissures. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
5. Ne mouillez jamais le tableau de commande. Nettoyez-le avec une éponge humide. Laissez la porte du four ouverte pour nettoyer le tableau de commande, afin d'éviter toute mise en marche involontaire de l'appareil.
6. En cas de condensation de vapeur à l'intérieur du four ou autour de la partie extérieure de la porte, essuyez avec un torchon doux. Ceci peut arriver lorsque le degré d'humidité est élevé dans la pièce où est installé le four à micro-ondes, mais c'est normal.
7. Pour éviter un fonctionnement bruyant, il est recommandé de nettoyer régulièrement l'anneau de guidage et la sole du four. Pour cela, il suffit de passer une éponge savonneuse sur la sole. L'anneau de guidage peut être lavé à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Veillez à bien remonter correctement l'anneau de guidage dans son logement, lorsque vous l'avez enlevé pour son nettoyage.
8. Pour éliminer les mauvaises odeurs de votre four, placez une tasse, utilisable au micro-ondes, remplie d'eau avec du jus et une écorce de citron dans votre four et faites chauffer pendant 5 minutes. Nettoyez ensuite à fond l'intérieur du four avec une éponge et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
9. Faites appel à votre revendeur pour changer l'ampoule de votre four.
10. Il est interdit de jeter cet appareil avec les déchets ménagers. Son élimination doit être effectuée conformément à la réglementation locale en vigueur pour ce type de déchets.

PRECAUZIONI PER EVITARE EVENTUALI ESPOSIZIONI AD UNA ECCESSIVA ENERGIA DI MICROONDE

1. Non utilizzare il forno con la porta aperta, poiché ciò potrebbe provocare un'esposizione dannosa all'energia di microonde. È importante né toccare, né cercare di forzare i fissaggi di sicurezza.
2. Non porre nessun oggetto fra la parte anteriore del forno e la porta, né lasciare che si accumulino sporchie o residui di prodotti di pulizia sulle superfici di sigillatura.
3. Se si rileva qualche guasto, non si deve utilizzare il forno. È particolarmente importante che la porta del forno chiuda bene e che non vi sia nessun danno come, per esempio:
 - a. La porta (storta, inarcata),
 - b. Le cerniere e le sicure (rotte o allentate),
 - c. Nel giunto della porta e relative sedi.
4. Soltanto personale qualificato è autorizzato ad eseguire regolazioni o riparazioni nel forno.

Indice

SPECIFICHE	1	COME UTILIZZARE IL TASTO X2	1
ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI	2	CONTROLLO DI UTILIZZO	7
INSTALLAZIONE	3	ISTRUZIONI PRATICHE	8
ISTRUZIONI DI COLLEGAMENTO A TERRA	3	GUIDA DEGLI UTENSILI	8
DIAGRAMMA E PULSANTIERA DI CONTROLLO	4	SCONGELARE CIBI CONGELATI	8
DESCRIZIONE DELLO SCHERMO DIGITALE	4	PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI IN CUCINA	8
PROGRAMMAZIONE DEL FORNO	6	RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI	9
TEMPO E LIVELLO DI POTENZA DELLA COTTURA	1	NORME BASILARI DEL MICROONDE	
COTTURA IN VARIE FASI	1	PULIZIA E MANUTENZIONE	10
MEMORIZZARE COTTURE SUI TASTI NUMERICI	1		

SPECIFICHE

Consumo di energia:	230V, 50Hz, 1500W(Microonda)
Potenza nominale di uscita microonde:	1000W
Frequenza operativa:	2450MHz
Dimensioni esterne:	312mm(A)×520mm(A)×442mm(P)
Dimensioni della cavità del forno:	212mm(A)×335mm(A)×364mm(P)
Capacità del forno:	25 Litri
Peso netto:	Circa 17,9 kg.

*Tutti i dati sono sottoposti a cambiamenti e a verifiche da parte dell'utente, con i dati disponibili sulla targa d'identità caratteristiche del forno. I dati riportati sono corretti, salvo errore od omissioni.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si andrà ad utilizzare, si dovrà tenere conto delle precauzioni di sicurezza basilari di tutto l'impianto elettrico, compresa la seguente:

AVVERTENZA: Per ridurre il rischio di scottature, scariche elettriche, incendi, danni personali o esposizione ed una energia eccessiva di microonde:

AVVERTENZA : Nel caso in cui la porta, o chiusure della porta fossero danneggiate, non si dovrà utilizzare il forno fino a che sia stato riparato da una persona competente;

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura.
2. Utilizzare quest' apparecchiatura solo per l'uso descritto su questo manuale. Non utilizzare per questo forno né prodotti chimici, né vapori corrosivi. Questo tipo di forno è stato disegnato specificamente per riscaldare, cucinare o asciugare cibi. Non è stato disegnato per uso industriale o di laboratorio.
3. Non utilizzare il forno se è vuoto.
4. Non utilizzare quest'apparecchiatura se il cavo o la spina sono deteriorati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o cadute. Nel caso in cui il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante o dal proprio agente di manutenzione, o da una persona altrettanto qualificata, al fine di evitare qualsiasi rischio.
5. **AVVERTENZA:** L'uso del forno si può consentire ai bambini non sorvegliati soltanto se hanno ricevuto le istruzioni adeguate per poterlo utilizzare in modo sicuro e siano consapevoli dei rischi derivati da un uso non corretto.
6. Per ridurre il rischio di fiamma nella cavità del forno:
 - a) Al riscaldare cibi in un recipiente di plastica o di carta, controllare il forno, onde prevenire la possibilità d'ignizione.
 - b) Togliere le chiusure di filo di avvolgimento delle buste di plastica o di carta, prima di introdurre la busta nel forno.
 - c) Se si osserva l'uscita di fumo, spegnere e scollegare l'apparecchiatura, tenendo la porta chiusa al fine di spegnere qualsiasi fiamma.
 - d) Non utilizzare la cavità per conservare oggetti. Non lasciare articoli di carta, utensili da cucina o cibi in detta cavità, anche se il forno non è in funzionamento.
7. **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi o altri cibi in recipienti ermeticamente chiusi, poiché potrebbero scoppiare.
8. Riscaldare bibite nel microonde può provocare una ebollizione ritardata. Di conseguenza, usare precauzioni quando si deve togliere il recipiente.
9. Non friggere cibi nel forno. L'olio caldo può danneggiare parti del forno e gli utensili, nonché provocare scottature sulla pelle.
10. Non si dovranno riscaldare nel microonde né uova con guscio, né uova soda intere, perché potrebbero scoppiare anche una volta portato a termine il loro riscaldamento nel forno.
11. Bucherellare prima di cucinare i cibi con la buccia grossa, tipo quella delle patate, zucche intere, mele e castagne.
12. Prima di servire, si dovrà rimuovere o agitare il contenuto dei biberon e dei barattoli per bebè, come pure verificare la loro temperatura, onde evitare scottature.
13. Gli utensili da cucina si possono riscaldare, per aver ricevuto il calore trasmesso dai cibi riscaldati. È probabile che si abbia bisogno di presine per maneggiare detti utensili.
14. Bisogna assicurarsi che tali utensili siano adatti ad essere utilizzati in un forno a microonde.
15. Prova per gli utensili: Mettere un utensile vuoto nel forno e tenerlo per 60 secondi a forte potenza. Se diventa molto caldo, non si dovrà utilizzare.
16. **AVVERTENZA:** È pericoloso per qualsiasi persona non competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione in cui si debba togliere una qualsiasi delle coperture che proteggono dall'esposizione all'energia delle microonde.
17. Utilizzare soltanto utensili adatti all'uso nei forni a microonde;
18. È consigliabile pulire il forno regolarmente e togliere dallo stesso qualsiasi residuo di cibi;
19. Non tenere pulito il forno può provocare il

deterioramento delle sue superfici e ciò potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e creare eventuali situazioni di pericolo;

20. Per pulire l'apparecchiatura, si consiglia di non utilizzare getti d'acqua (per apparecchiature da disporre direttamente sul suolo e che non siano per lo meno IPX5)

21. Questo prodotto è un impianto ISM di Classe B e

Gruppo 2. Il Gruppo 2 comprende tutti quegli impianti ISM (Industriali, Scientifici e Medici) che generano e/o utilizzano intenzionalmente energia di radiofrequenza in forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento di materiali, come pure gli impianti di elettroerosione. Per quanto riguarda gli impianti di classe B, si tratta di quelli adatti per uso domestico e per stabilimenti collegati direttamente ad una rete di alimentazione elettrica a basso voltaggio, che fornisce gli edifici adibiti ad abitazione.

INSTALLAZIONE

1. Assicurarsi di aver tolto tutto il materiale d'imballo dall'interno della porta.

2. **AVVERTENZA:** Accertarsi che non esistano danni o difetti nel forno come, per esempio, il cattivo allineamento della porta, che non sia storta, che il giunto della stessa o della relativa sede non siano danneggiati e che le cerniere e le sicure della porta non siano rotte o rilasciate; verificare, inoltre, se esiste qualche ammaccatura dentro la cavità o sulla stessa porta. Se si riscontrasse qualche danno, non utilizzare il forno e mettersi in contatto con il personale di manutenzione qualificato.

3. Il forno a microonde si dovrà appoggiare su una superficie piana e stabile, in grado di sopportare il suo peso,

oltre a quello dei cibi più pesanti che si possono cucinare nello stesso .

4. Non situare il forno in luoghi in cui si genera calore, vapore o una forte umidità, né accanto a materiali combustibili.

5. Per un funzionamento corretto, il forno dovrà disporre di una corrente d'aria sufficiente. Lasciare uno spazio di 20 cm. sopra del forno, 10 cm. nella sua parte posteriore e 5 cm. in entrambi i lati. Non coprire, né bloccare nessuna delle aperture dell'apparecchiatura. Non togliere i piedini.

6. Accertarsi che il cavo di alimentazione elettrica si trovi in perfette condizioni e che non passi né al di sotto del forno, né al di sopra di nessuna superficie calda o appuntita.

ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO A TERRA

Questa apparecchiatura si deve collegare a terra. Il forno è dotato di un cavo che contiene un conduttore di terra, con una spina di collegamento a terra che si deve inserire in un ricettacolo posto sulla parete, debitamente installato e collegato a terra. Se si verifica un cortocircuito elettrico, il collegamento a terra riduce il rischio di scarica elettrica per mezzo di un conduttore di scarico della corrente. Si raccomanda di utilizzare un circuito separato, che serva soltanto per il forno. È pericoloso utilizzare alta tensione, poiché può provocare fiamme o qualsiasi altro incidente che danneggi il forno. **AVVERTENZA:** L'uso inadeguato della spina di collegamento a terra può dar luogo ad una scarica elettrica.

Nota

1. Se si ha qualsiasi dubbio circa le istruzioni sull'impianto elettrico o di collegamento a terra, interpellare un elettricista o il

personale di manutenzione qualificato.

2. Né il fabbricante, né il rappresentante assume alcuna responsabilità circa gli eventuali danni provocati al forno o circa danni personali derivati dalla mancata osservanza dei procedimenti per la connessione elettrica.

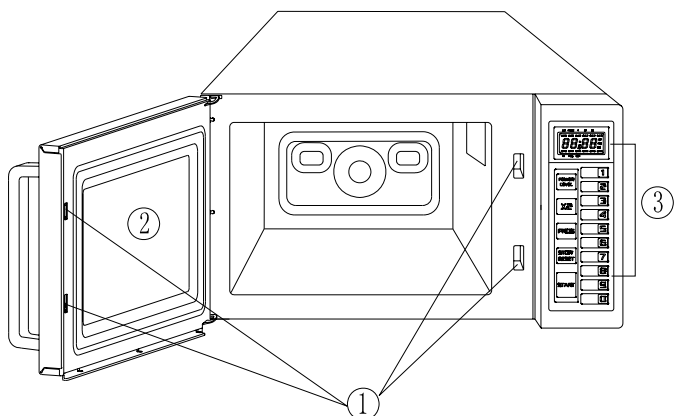
I conduttori del cavo principale sono colorati, in osservanza al seguente codice:

Verde e giallo = TERRA

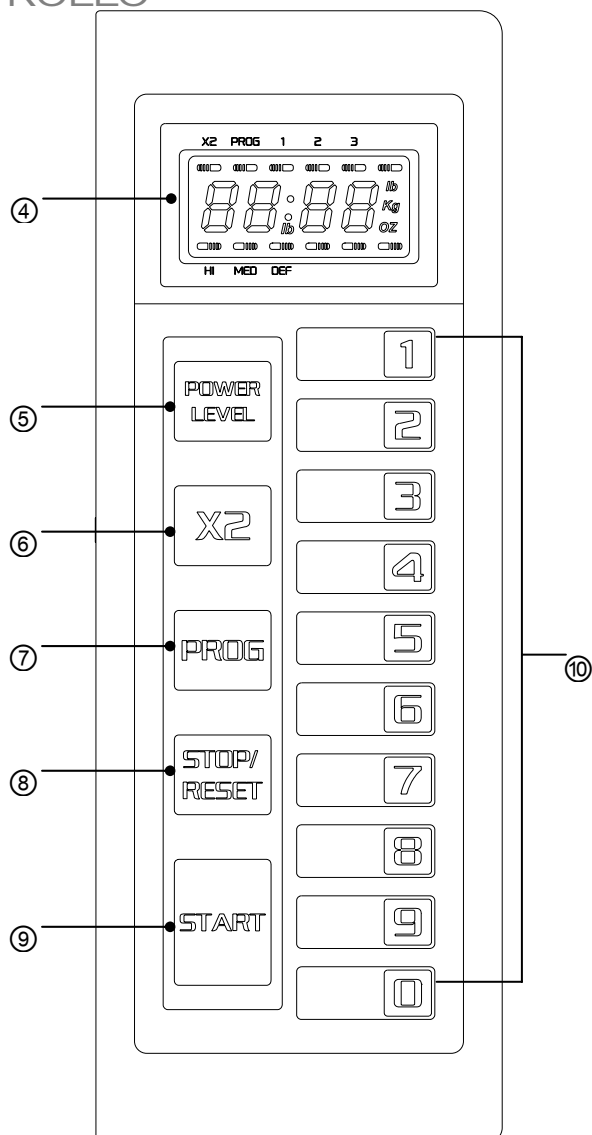
Azzurro = NEUTRO

Marrone = CONDUTTORE

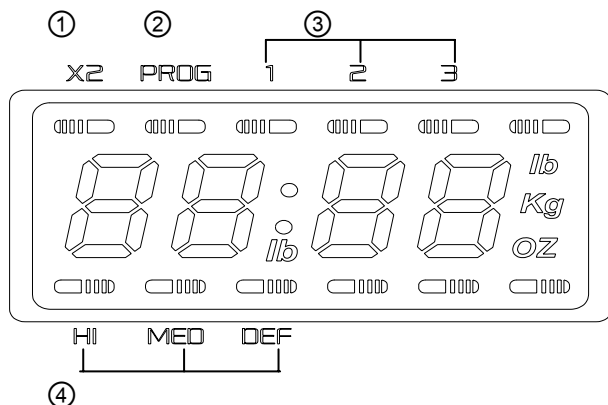
DIAGRAMMA E PULSANTIERA DI CONTROLLO



Sistema di chiusura di sicurezza della porta
 Sportello del forno
 Pulsantiera di controllo
 Schermo digitale
 Tasto di livello di potenza
 Tasto X2
 Tasto di programma
 Tasto di arresto/ripristino
 Tasto d' inizio
 Tasti di numero/memoria



DESCRIZIONE DELLO SCHERMO DIGITALE



X2: Indica la cottura nella modalità X2.
 PROG: Indica la programmazione della cottura.
 Numeri che indicano la fase della cottura.
 Indicano il livello di potenza, utilizzato nella cottura.






PROGRAMMAZIONE DEL FORNO

Tempo e livello di potenza nella cottura

Per stabilire un programma di cottura, selezionare il livello di potenza di cottura desiderato e di seguito utilizzare i tasti numerici per stabilire detto tempo di cottura, prima di premere il tasto START.

Premere POWER LEVEL	Livello di potenza
Una volta	HI
Due volte	MED
Tre volte	DEF

Per una cottura di una sola fase, si dà un esempio di come programmare la cottura alla massima potenza e per un tempo di 3 minuti

1. Premere POWER LEVEL una volta 
2. Premere i tasti numerici 3,0,0.   
3. Premere il tasto START. 

Cottura in varie fasi

È possibile che alcuni cibi si debbano cuocere in varie fasi, ognuna di esse con un livello di potenza ed un tempo di cottura determinati. A tal fine si possono programmare manualmente fino a 3 fasi diverse di cottura.

Per la 1ª fase di cottura

Programmare la prima fase di cottura seguendo i passi anzi indicati.

Per la 2ª fase di cottura

Programmare la seconda fase di cottura scegliendo un livello di potenza ed un tempo diverso, come, per es., una potenza media ed un tempo di cottura di 5 minuti.

Per programmare la seconda fase di cottura a media potenza e per un tempo di 5 minuti, dopo i passi 1 e 2 precedenti, invece di premere il tasto START, fare quanto segue:

1. Premere POWER LEVEL 2 volte
2. Premere i tasti numerici 5,0,0.
- 3 Premere il tasto START

Memorizzare cotture in tasti numerici

Se si tratta di programmi di cottura utilizzati con frequenza, si possono salvare per mezzo dei tasti numerici ed attivarli premendo soltanto il tasto numerico corrispondente.








Ognuno dei tasti numerici è programmato per un tipo di cottura. Se si tocca uno qualsiasi dei dieci tasti numerici nella modalità d'attesa, si starà selezionando un programma di cottura.

Di seguito si riportano i tempi di cottura che ognuno dei tasti numerici ha per difetto:

Tasti numerici/di memoria	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tempo di cottura prestabilito.	0,10	0,20	0,30	0,45	1,00	1,30	2,00	2,30	3,00	3,30

L'utente può, in qualsiasi momento, impostare di nuovo il programma di cottura registrato in uno qualsiasi dei dieci tasti numerici. La seguente tabella mostra un esempio di come stabilire un programma di cottura (che può comprendere fino a 3 fasi di cottura consecutive, ognuna di esse con un livello di potenza ed un tempo di cottura determinati) e designare allo stesso un determinato tasto numerico:

Per programmare una cottura di 8 min. a media potenza e salvarla mediante il tasto numerico 5:

1. Premere PROG una volta	
2. Premere il tasto numerico 5.	
3. Premere POWER LEVEL due volte.	
4. Premere i tasti numerici 8,0,0	 ,  , 
5. Premere PROG per salvarlo	

Si può stabilire un programma di cottura di due o tre fasi, ripetendo i passi 3-4 una o due volte. Portato a termine ciò, premere STOP/RESET per tornare alla modalità di attesa.

Nota: Se si desidera che il forno si metta in funzionamento dopo aver premuto il tasto START invece che avvenga subito dopo aver premuto uno qualsiasi dei tasti numerici, premere STOP/RESET per 5 sec.; in seguito dovrà premere il tasto START dopo aver selezionato un programma di cottura premendo uno qualsiasi dei tasti numerici.

Come utilizzare il tasto X2

Grazie alla funzione X2, i tasti numerici potranno registrare una maggior quantità di programmi di cottura.

Nella modalità di attesa, premere X2 e di seguito uno qualsiasi dei tasti numerici. I tempi di cottura prestabiliti sono i seguenti:

Tasti numerici/di memoria	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tempo di cottura prestabilito	0,20	0,40	1,00	1,30	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00

La funzione X2 può programmare soltanto cotture di una sola fase. Una volta portata a termine la programmazione, premere STOP/RESET per tornare alla modalità di attesa.

Il forno si metterà in funzionamento dopo aver premuto il tasto X2 e, di seguito, uno qualsiasi dei tasti numerici.

Por esempio, para salvare un programma di 3 minuti di cottura a gran potenza ed assegnargli il tasto numerico 8 utilizzando la funzione X2:

Premere PROG una volta.



Premere X2 una volta.



Premere il tasto numerico 8.



Premere POWER LEVEL una volta.



Premere i tasti numerici 3,0,0.



Premere PROG per salvarlo.



Nota: Se si desidera che il forno si metta in funzionamento dopo aver premuto il tasto START invece che avvenga subito dopo aver premuto uno qualsiasi dei tasti numerici, premere STOP/RESET per 5 sec.; in seguito dovrà premere il tasto START dopo aver selezionato un programma di cottura, premendo X2 ed uno qualsiasi dei tasti numerici.

Controllo dell' utilizzo

È possibile sapere il numero di volte che si è utilizzato il forno. A tal fine:

1. Aprire la porta.

2. Premere e tenere premuto STOP/RESET e di seguito premere il tasto POWER LEVEL. Il numero che apparirà sullo schermo sarà il numero di volte che si è utilizzato il forno.

Questa funzione serve affinché l'utente analizzi l'utilizzo del forno, nonché il flusso di clientela in quegli stabilimenti in cui il forno se utilizza per fini commerciali.

SICURA PER I BAMBINI

Nella modalità di attesa, premere PROG per 5 secondi ed il forno resterà bloccato.

Per sbloccarlo, premere PROG per 5 secondi nella modalità di attesa ed il forno tornerà a funzionare normalmente.

ISTRUZIONI PRATICHE

Guida degli utensili

1. Il materiale ideale per gli utensili da utilizzare in un forno a microonde è quello che è trasparente rispetto alle microonde, vale a dire, che consenta che l'energia attraversi il recipiente e riscaldi i cibi.
2. Dato che le microonde non attraversano il metallo, si consiglia di non utilizzare né utensili metallici, né vassoi con bordi metallici.
3. Non utilizzare prodotti di carta riciclata per cucinare con microonde, poiché potrebbero contenere piccoli frammenti metallici che possono dar luogo a scintille e/o fiamme.
4. Più che vassoi quadrati o rettangolari, si raccomandano piatti da portata rotondi e/o ovali, dato che i cibi negli angoli tendono a cuocersi troppo.

Il seguente elenco è una guida generale che aiuterà a scegliere gli utensili adeguati.

UTENSILI DA CUCINA	MICROONDE
Vetro resistente al calore	Si
Vetro non resistente al calore	No
Ceramica resistente al calore	Si
Vassoi di plastica per microonde	Si
Carta da cucina	Si
Vassoio metallico	No
Griglia metallica	No
Carta di alluminio e recipienti di carta di alluminio	No

Scongelare cibi congelati

1. Si tratta di scongelare del tutto i cibi congelati nel forno a microonde; può darsi che gli stessi non si scongelino in modo uniforme, in considerazione della differenza di spessore e della forma dei cibi. È anche probabile che sgocciolino e, a volte, si cuoce una parte di cibo mentre altre parti rimangano congelate. In ogni modo, normalmente non è necessario scongelare del tutto i cibi, è sufficiente scongelarli nel forno al 70%, prima di prepararli per la loro cottura definitiva.
2. Per scongelare i cibi in modo uniforme, è consigliabile girarli o rimuoverli durante lo scongelamento.
3. Per scongelare carni grasse, riscaldarle un poco al forno e toglierle affinché stiano a temperatura ambiente, o riscaldarle con intermittenza fino a che si scongelino.
4. Durante lo scongelamento, a volte è necessario togliere il ghiaccio.

Per ottenere i migliori risultati in cucina

1. Quando si deve determinare il tempo di cottura dei cibi, calcolare sempre il minimo e sorvegliare ogni tanto come si svolge la cottura. Il forno a microonde cuoce a tale velocità che è facile che i cibi alla fine si cuociano troppo.
2. Fare attenzione al tempo di cottura di piccole quantità di cibi o cibi con un basso contenuto di acqua, poiché se si cucinano per troppo tempo si potrebbero bruciare.
3. Non utilizzare il forno per asciugare strofinacci da cucina o tovaglioli, se si riscaldano per troppo tempo si potrebbero bruciare.
4. Non cuocere nel forno né uova sode, né uova alla coque.

5. Quando si deve cuocere un uovo, non dimenticare di bucherellare la membrana del tuorlo prima di introdurlo nel forno, per evitare che scoppi.
6. Durante la cottura dei cibi, aprire la porta e far girare il vassoio o i cibi; ciò aiuta a ottenere una cottura più uniforme.

Raccomandazioni importanti

Per cucinare si dovranno utilizzare soltanto recipienti adatti al microonde. Non si potranno utilizzare né recipienti di acciaio, né nessun altro recipiente non adatto al microonde.

1. Temperatura dei cibi: per ottenere i migliori risultati, si raccomanda di non cuocere del tutto i cibi preparati in modo convenzionale, se si prevede di riscaldarli dopo in questo forno.
2. Ricordare che una volta portato a termine il ciclo di riscaldamento, la temperatura interna dei cibi riscaldati in questo forno continua ad aumentare leggermente.
3. Una delle funzioni più abituali delle microonde è l'infornata del pane, paste e torte. Poiché il loro interno o il ripieno si riscalda più lentamente, si disidratano troppo all'esterno, per questo si raccomanda di riscaldare questo tipo di cibi precotti solo fino a che il loro esterno risulti caldo al tatto (45C- 55°C).
4. Non riscaldare troppo i cibi: il 99% delle lamentele per i cibi riscaldati nel microonde in definitiva si deve al loro eccessivo riscaldamento.

Norme basiche del microonde

Il successo della cucina a microonde dipende da una serie di fattori. Questi comprendono:

1. Temperatura dei cibi: i cibi congelati o refrigerati bisogna riscaldarli per più tempo, per raggiungere la temperatura desiderata, rispetto a quelli che si trovano a temperatura ambiente.
2. Componenti dei cibi: i cibi con un alto contenuto di zuccheri, sali, grassi e umidità si riscaldano prima, dato che queste proprietà attraggono le energie del microonde. I cibi più densi, con un alto contenuto di proteine e fibre, assorbono più lentamente l'energia delle microonde, e ciò significa che si devono riscaldare per più tempo.
3. Volume: quanto maggiore è la massa dei cibi, più tempo ci sarà bisogno per riscaldarli.
4. Recipienti: la ceramica, la carta, la porcellana, il polistirolo espanso, il vetro e la plastica sono adatti all'uso nel forno a microonde, ma con la seguente avvertenza: quei cibi con un alto contenuto di zuccheri o grassi si dovranno riscaldare soltanto in recipienti altamente resistenti al calore, dato che detti cibi si riscaldano molto. L'utilizzo di polistirolo espanso può far sì che questi si deformi. Inoltre, si possono spaccare o deformare in circostanze simili anche i vassoi di plastica o di vetro con bassa resistenza al calore. Non riscaldare cibi in una busta o un recipiente ermeticamente chiusi. I cibi si dilatano al riscaldarsi e si può anche rompere la busta o il recipiente.
5. Evitare i metalli perché fanno rimbalzare le microonde, provocando un riscaldamento disuguale e, a volte, addirittura lampeggiamenti che possono far andare a male o rovinare l'interno del forno, il recipiente di metallo o il bordo del vassoio.
6. I liquidi riscaldati possono arrivare a saltare se non si mescolano con l'aria. Non riscaldare liquidi nel microonde senza prima averli rimossi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di provvedere alla sua pulizia, spegnere il forno e togliere la spina dalla presa di corrente della parete.
2. Tenere l'interno del forno pulito. Se le pareti del forno presentano schizzi di cibi o liquidi versati e aderiti sulle stesse, pulirle passando uno strofinaccio umido. Se il forno è molto sporco, si può utilizzare un detergente morbido. Evitare l'uso di spray ed altri prodotti di pulizia forti, dato che possono macchiare, rigare o togliere brillantezza alla superficie della porta.
3. Le superfici esterne si dovranno pulire con uno strofinaccio umido. Per evitare di provocare danni alle parti operative dell'interno del forno, bisogna fare attenzione a non far filtrare acqua dalle aperture di ventilazione.
4. Passare spesso uno strofinaccio umido in entrambi i lati della porta e della finestra, nelle chiusure della porta ed i pezzi adiacenti, per eliminare qualsiasi schizzo o versamento di liquidi. Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi.
5. Non bagnare la pulsantiera di controllo. Pulirla con un panno morbido e umido. Per pulire la pulsantiera di controllo lasciare la porta del forno aperta, per evitare che lo stesso si metta in funzionamento accidentalmente.
6. Se si accumula vapore all'interno o intorno alla parte esterna della porta del forno, passare un panno morbido. Ciò può succedere quando il forno a microonde si trova in un ambiente con alto grado di umidità ed è normale.
7. Per evitare un rumore eccessivo è consigliare pulire regolarmente l'anello mobile e la superficie inferiore del forno. Basta passare un panno con un detergente morbido sulla superficie inferiore del forno. L'anello mobile si può lavare con acqua ed un sapone morbido, o nella lavastoviglie. Una volta tolto l'anello mobile dalla superficie inferiore della cavità per la sua pulizia, assicurarsi che si collochi di nuovo correttamente.
8. Per eliminare i cattivi odori del proprio forno, mescolare un bicchiere di acqua con il succo e la buccia di un limone in un recipiente fondo, adatto al microonde e riscaldarlo per 5 minuti. Pulire a fondo con uno strofinaccio o con un panno morbido.
9. Se si rende necessario cambiare la luce del forno, interpellare il proprio rappresentante affinché la cambi.
10. Non depositare quest' apparecchiatura nel contenitore di spazzatura della propria abitazione. I municipi hanno luoghi creati appositamente per questi tipi di residui.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA EVENTUAL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICROONDAS

1. Não utilizar o forno com a porta aberta já que poderia expor-se à energia nociva das microondas. É importante não manipular nem forçar os fechos de segurança.
2. Não colocar nenhum objecto entre a parte frontal do forno e a porta nem permitir que se acumule sujidade ou resíduos de produtos de limpeza nas superfícies de fecho.
3. Não utilizar o forno se estiver avariado. É especialmente importante que a porta do forno feche bem e que não haja nenhum tipo de anomalia nos seguintes elementos:
 - a. Na porta (torcida, arqueada),
 - b. Nas dobradiças e nos fechos (partidos ou soltos),
 - c. Na junta da porta e respectivo alojamento.
4. Só um técnico especializado está autorizado a efectuar ajustes ou reparações do forno.

Índice

ESPECIFICAÇÕES	1	COMO UTILIZAR A TECLA X2	6
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	2	CONTROLO DE UTILIZAÇÃO	7
INSTALAÇÃO	3	INSTRUÇÕES PRÁTICAS	8
INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO À TERRA	3	GUIA DE UTENSÍLIOS	8
DIAGRAMA E PAINEL DE CONTROLO	4	DESCONGELAR ALIMENTOS CONGELADOS	8
DESCRIÇÃO DO ECRÃ DIGITAL	4	PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS NA COZINHA	8
PROGRAMAÇÃO DO FORNO	5	RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES	9
TEMPO E NÍVEL DE POTÊNCIA DA COZEDURA	5	NORMAS BÁSICAS DO MICROONDAS	9
COZEDURA EM VÁRIAS FASES	5	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	10
MEMORIZAR COZEDURAS NAS TECLAS NUMÉRICAS	6		

ESPECIFICAÇÕES

Consumo de energia:	230V, 50Hz, 1500W(Microonda)
Potência nominal de saída do microondas:	1000W
Frequência operativa:	2450MHz
Dimensões exteriores:	312mm(A)×520mm(A)×442mm(P)
Dimensões da cavidade do forno:	212mm(A)×335mm(A)×364mm(P)
Capacidade do forno:	25 Litros
Peso líquido:	Aprox. 17,9 kg

*Todos os dados estão sujeitos a modificações e a verificação por parte do utilizador com os dados disponíveis na placa de características do forno. Os dados indicados são correctos salvo erro ou omissão.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Durante a utilização do forno é necessário tomar as precauções de segurança básicas de qualquer aparelho eléctrico, incluindo a seguinte:

AVISO: Para reduzir o risco de queimaduras, choques eléctricos, incêndio, danos pessoais ou exposição a uma energia excessiva das microondas:

ATENÇÃO: Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deverá utilizar o forno até que este tenha sido reparado por um técnico qualificado.

1. Ler todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
2. Utilizar este aparelho apenas para o uso descrito neste manual. Não utilizar produtos químicos nem vapores corrosivos neste forno. Este tipo de forno foi concebido especificamente para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. Não está concebido para uso industrial ou de laboratório.
3. Não utilizar o forno vazio.
4. Não utilizar este aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se não funcionar correctamente ou se sofrer danos ou quedas. Se o cabo de alimentação eléctrica estiver deteriorado, este deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de manutenção ou por um técnico igualmente qualificado a fim de evitar qualquer risco.
5. Não permitir que as crianças utilizem o forno sem vigilância até que tenham recebido as instruções adequadas, que lhes permitam fazê-lo de forma segura, e tenham entendido os riscos de um uso incorrecto.
6. Para reduzir o risco de fogo na cavidade do forno:
 - a) Quando aquecer comida em recipientes de plástico, de papel ou outros materiais combustíveis, vigiar o forno periodicamente.
 - b) Retirar os fechos de arame enrolado dos sacos de plástico ou de papel antes de introduzir o saco no forno.
 - c) Se detectar fumo, desligar o aparelho ou retirar a ficha da tomada e manter a porta fechada para sufocar as chamas.
 - d) Não utilizar o interior do forno para guardar qualquer tipo de objectos como artigos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos.
7. **AVISO:** Não aquecer líquidos ou outros alimentos em recipientes hermeticamente fechados já que podem explodir.
8. Aquecer bebidas no microondas pode provocar uma ebulição retardada. Portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
9. Não fritar alimentos no forno. O óleo quente pode danificar partes do forno e dos utensílios e pode, inclusive, provocar queimaduras na pele.
10. Não cozinhar nem aquecer ovos com casca ou ovos cozidos inteiros no microondas já que poderiam explodir mesmo depois de finalizado o seu aquecimento no forno.
11. Antes de cozinhar, picar os alimentos com pele grossa, nomeadamente batatas, abóboras inteiras, maçãs e castanhas.
12. Antes de servir, mexer ou agitar o conteúdo de biberões e boiões para bebés. Ainda assim, deve-se verificar a sua temperatura a fim de evitar queimaduras.
13. Os utensílios de cozinha podem aquecer devido à transferência de calor dos alimentos aquecidos. Utilizar pegas para segurar os utensílios.
14. Assegurar-se de que os utensílios são aptos para ser utilizados num forno de microondas.
15. Teste para os utensílios: colocar um utensílio vazio no forno e mantê-lo durante 60 segundos a alta potência. Se o utensílio estiver muito quente, não deve ser utilizado.
16. **AVISO:** É perigoso, para qualquer pessoa que não seja um técnico especializado, realizar qualquer operação de manutenção ou reparação para a qual seja necessário desmontar alguma tampa protectora da exposição à energia das microondas.
17. **Utilizar exclusivamente utensílios aptos para o uso em fornos de microondas;**
18. **É aconselhável limpar o forno regularmente e eliminar qualquer resto de alimentos;**
19. **Não conservar o forno limpo pode levar ao deterioro das suas superfícies, afectando negativamente a vida do aparelho e criando eventuais situações de perigo;**

20. Para limpar o aparelho, é aconselhável não utilizar água corrente (para aparelhos destinados a serem colocados directamente sobre o solo e que pelo menos não sejam IPX5)
21. Este produto é um equipamento ISM de Classe B e Grupo 2. O Grupo 2 inclui todos aqueles equipamentos ISM (Industriais, Científicos e Médicos) que geram e/ou utilizam

intencionalmente energia de radiofrequência em forma de radiação electromagnética para o tratamento de materiais assim como os equipamentos de electroerosão. São considerados como Classe B os equipamentos aptos para uso doméstico e para estabelecimentos ligados directamente a uma rede de distribuição de energia eléctrica de baixa tensão destinada a alimentar edificações para fins domésticos.

INSTALAÇÃO

1. Assegurar-se de retirar todo o material de embalagem do interior da porta.
2. AVISO: Verificar se o forno tem algum tipo de dano ou defeito, por exemplo, a porta desalinhada ou torcida, a junta da porta e o respectivo alojamento danificados, as dobradiças e os fechos da porta partidos ou soltos, amolgaduras no interior ou na porta. Se detectar alguma anomalia, não utilizar o forno e entrar em contacto com pessoal de manutenção qualificado.
3. O forno de microondas deve ser instalado sobre uma superfície plana e estável, capaz de suportar tanto o seu peso como o dos alimentos mais pesados que se possam cozinhar.
4. Manter o forno afastado de fontes de ar quente, vapor ou muita humidade, e de materiais combustíveis.
5. Para um funcionamento correcto, o forno deverá contar com uma ventilação suficiente. Deixar um espaço livre de 20cm sobre o forno, 10cm na parte posterior e 5cm em ambos os lados. Não cobrir nem bloquear nenhuma das aberturas de ventilação do aparelho. Não retirar os pés.
6. Assegurar-se de que o cabo de alimentação eléctrica está em perfeito estado de conservação, de que não passa por baixo do forno nem por cima de nenhuma superfície quente ou pontiaguda.

INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO À TERRA

Este aparelho deve ser ligado à terra. O forno está equipado com um cabo de alimentação que contém um fio e uma ficha para ligação à terra. A ficha deverá ser ligada a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. Em caso de curto-circuito eléctrico, a ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao permitir o escoamento da corrente eléctrica por um cabo alternativo. Recomenda-se utilizar um circuito separado que sirva unicamente para o forno. A utilização de uma voltagem superior pode resultar num incêndio ou noutra acidente que pode danificar o forno.

ATENÇÃO: o uso inadequado da ficha de ligação à terra pode provocar um choque eléctrico.

Nota

1. Em caso de dúvida acerca das instruções eléctricas ou da ligação à terra, consultar um electricista ou um

técnico de manutenção qualificados.

2. Nem o fabricante nem o representante poderão assumir responsabilidade alguma por danos pessoais ou danos ocasionados no forno que resultem da inobservância dos procedimentos da ligação eléctrica.

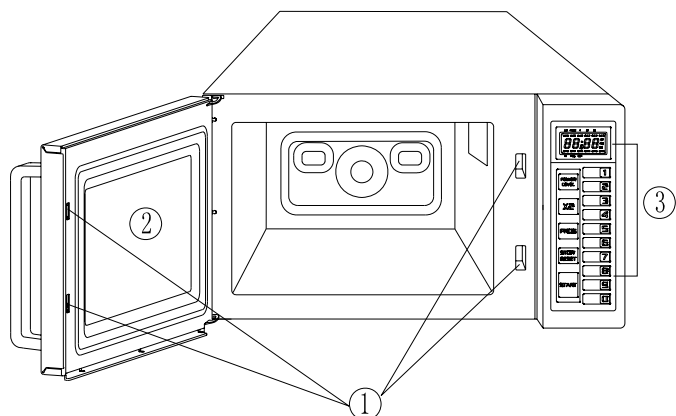
Os fios do cabo de alimentação deste forno identificam-se pelas seguintes cores:

Verde e amarelo = TERRA

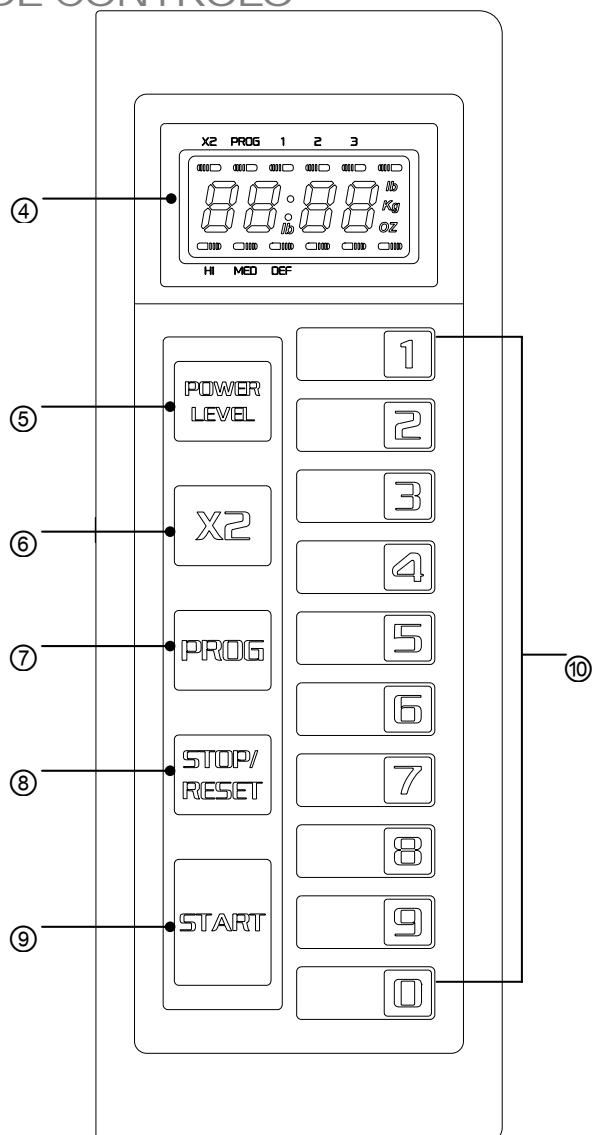
Azul = NEUTRO

Castanho = CONDUTOR

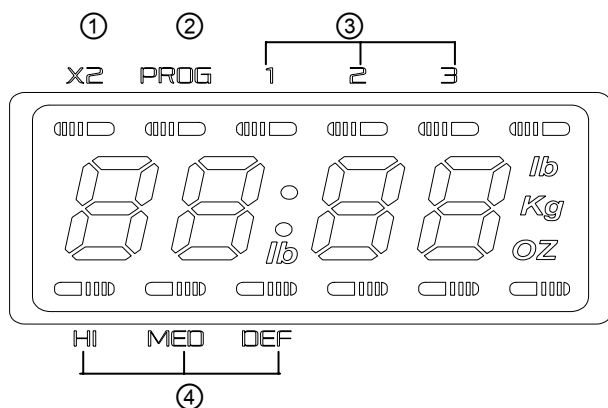
DIAGRAMA E PAINEL DE CONTROLO



- ① Sistema de fecho de segurança da porta
- ② Janela do forno
- ③ Painel de controlo



DESCRIÇÃO DO ECRÃ DIGITAL



- ① X2: Indica cozedura na modalidade X2.
- ② PROG: Indica a programação da cozedura.
- ③ Números que indicam a fase da cozedura.
- ④ Indicam o nível de potência utilizado na cozedura.

PROGRAMAÇÃO DO FORNO

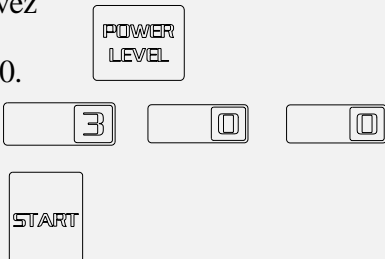
Tempo e nível de potência da cozedura

Para estabelecer um programa, seleccionar o nível de potência de cozedura desejado e, seguidamente, utilizar as teclas numéricas para definir o tempo de cozedura antes de premir a tecla START.

Premir POWER LEVEL	Nível de potência
Uma vez	HI
Duas vezes	MED
Três vezes	DEF

Para uma cozedura de uma única fase, eis um exemplo de como programar a cozedura à máxima potência e durante um tempo de 3 minutos:

1. Premir POWER LEVEL uma vez
2. Premir as teclas numéricas 3,0,0.
3. Premir a tecla START.



Cozedura em várias fases

É possível que alguns alimentos necessitem de ser cozinhados em várias fases, cada uma delas com um nível de potência e um tempo de cozedura determinados. Para o efeito, pode programar manualmente até 3 fases diferentes de cozedura.

Para a 1ª fase de cozedura

Programa a primeira fase de cozedura segundo os passos acima indicados.

Para a 2ª fase de cozedura

Programa a segunda fase de cozedura seleccionando um nível de potência e um tempo diferentes, por exemplo uma potência média e um tempo de cozedura de 5 minutos.

Para programar a segunda fase de cozedura em potência média e durante um tempo de 5 minutos, após os passos 1 e 2 anteriores, em vez de premir a tecla START, faça o seguinte:

1. Premir POWER LEVEL 2 vezes
2. Premir as teclas numéricas 5,0,0.
3. Premir a tecla START

Memorizar cozeduras nas teclas numéricas

Os programas de cozedura mais frequentemente utilizados podem ser guardados mediante as teclas numéricas e posteriormente activados com o simples premir da tecla numérica correspondente.




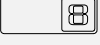



Cada uma das teclas numéricas está pré-programada para um tipo de cozedura. Se tocar qualquer uma das dez teclas numéricas na modalidade de espera, estará a seleccionar um programa de cozedura.

Os tempos de cozedura que cada uma das teclas numéricas tem por defeito são os seguintes:

Teclas numéricas/de memória	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tempo de cozedura pré-estabelecido	0,10	0,20	0,30	0,45	1,00	1,30	2,00	2,30	3,00	3,30

O utilizador pode, em qualquer momento, voltar a programar o programa de cozedura armazenado em qualquer uma das dez teclas numéricas. A seguinte tabela exemplifica como estabelecer um programa de cozedura (que pode incluir até 3 fases de cozedura consecutivas, cada uma delas com um nível de potência e um tempo determinados) e atribuir-lhe uma determinada tecla numérica:

Para programar uma cozedura de 8 min. em potência media e guardá-la através da tecla numérica 5:

1. Premir PROG uma vez.	
2. Premir a tecla numérica 5.	
3. Premir POWER LEVEL duas vezes.	
4. Premir as teclas numéricas 8,0,0	 ,  , 
5. Premir PROG para guardar.	

Pode estabelecer um programa de cozedura de duas ou três fases repetindo os passos 3-4 uma ou duas vezes. Ao finalizar, premir STOP/RESET para voltar à modalidade de espera.

Nota: Se desejar que o forno entre em funcionamento depois de premir a tecla START em vez de imediatamente depois de ter pressionado uma das teclas numéricas, premir STOP/RESET durante 5 segundos; a partir desse momento terá que premir a tecla START depois de ter seleccionado um programa de cozedura pressionando qualquer uma das teclas numéricas.

Como utilizar a tecla X2









Graças à função X2, as teclas numéricas poderão armazenar uma maior quantidade de programas de cozedura. Na modalidade de espera, premir X2 e, a seguir, uma das teclas numéricas. Os tempos de cozedura pré-estabelecidos são os seguintes:

Teclas numéricas/de memória	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tempo de cozedura pré-estabelecido	0,20	0,40	1,00	1,30	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00

A função X2 só pode programar cozeduras de uma única fase. Finalizada a programação, premir STOP/RESET para voltar à modalidade de espera.

O forno entrará em funcionamento depois de premir X2 seguido de qualquer uma das teclas numéricas.

Por exemplo, guardar um programa de 3 minutos de cozedura em alta potência e atribuir-lhe a tecla numérica 8 utilizando a função X2:

1. Premir PROG uma vez. 
2. Premir X2 uma vez. 
3. Premir a tecla numérica 8. 
4. Premir POWER LEVEL uma vez. 
5. Premir as teclas numéricas 3,0,0.  ,  , 
6. Premir PROG para guardar. 

Nota: Se desejar que o forno entre em funcionamento depois de premir a tecla START em vez de imediatamente depois de ter pressionado uma das teclas numéricas, premir STOP/RESET durante 5 segundos; a partir desse momento terá que premir a tecla START depois de ter seleccionado um programa de cozedura pressionando X2 e qualquer uma das teclas numéricas.

Controlo de utilização

É possível saber o número de vezes que se utilizou o forno. Para o efeito:

1. Abrir a porta.

2. Manter o botão de STOP/RESET premido e posteriormente carregar na tecla POWER LEVEL. O número que surgir no visor corresponde ao número de vezes que o forno foi utilizado.

Esta função serve para analisar e controlar a própria utilização do forno e o fluxo de clientela naqueles estabelecimentos em que o forno é utilizado de maneira comercial.

MECANISMO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Na modalidade de espera, premir PROG durante 5 segundos: o forno fica bloqueado.

Para anular o bloqueio, premir PROG durante 5 segundos na modalidade de espera e o forno voltará a funcionar normalmente.

INSTRUÇÕES PRÁTICAS

Guia de utensílios

1. O material ideal dos utensílios a utilizar num forno de microondas é todo aquele que é transparente às microondas, isto é, que permite que a energia atravesse o recipiente e aqueça os alimentos.
2. Dado que as microondas não atravessam o metal, aconselha-se não utilizar utensílios metálicos nem recipientes com rebordos metálicos.
3. Não utilizar produtos de papel reciclado para cozinhar com microondas. Estes poderiam conter pequenos fragmentos metálicos capazes de produzir faíscas e/ou fogo.
4. Recomendam-se recipientes redondos e/ou ovais em detrimento dos quadrados e/ou rectangulares visto que os alimentos tendem a cozinhar-se demasiado nas esquinas destes últimos.

A seguinte lista é uma guia geral que o ajudará a escolher os utensílios adequados.

UTENSÍLIOS DE COZINHA	MICROONDAS
Vidro resistente ao calor	Sim
Vidro não resistente ao calor	Não
Cerâmica resistente ao calor	Sim
Recipientes de plástico para microondas	Sim
Papel de cozinha	Sim
Tabuleiro metálico	Não
Grelha metálica	Não
Papel de alumínio e recipientes de papel de alumínio	Não

Descongelar alimentos congelados

1. Se pretende descongelar completamente alimentos congelados no forno de microondas, é possível que estes não se descongelem de maneira uniforme tendo em conta as diferenças de grossura e a forma dos alimentos. Também é possível que gotejem e que, por vezes, uma parte do alimento se cozinhe e que outra permaneça congelada. De qualquer forma, normalmente não é necessário descongelar totalmente os alimentos; é suficiente proceder a um 70% de descongelação no forno antes de passar à sua cozedura definitiva.
2. Para descongelar os alimentos de maneira uniforme, convém dar-lhes a volta ou dispô-los de outro modo durante a descongelação.
3. Para descongelar carnes gordas, aquecê-las um pouco no forno e depois deixar à temperatura ambiente ou então aquecê-las intermitentemente até que se descongelem.
4. Durante a descongelação, às vezes é necessário retirar o gelo.

Para obter os melhores resultados na cozinha

1. Para determinar o tempo de cozedura dos alimentos, calcular sempre o tempo mínimo de preparação e controlar a cozedura de vez em quando. O forno de microondas cozinha a tal velocidade que é fácil que os alimentos acabem por cozinhar-se demasiado.
2. Ter cuidado com o tempo de cozedura de pequenas quantidades de alimentos ou que tenham baixo conteúdo de água: podem queimar-se se forem cozinhados durante demasiado tempo.

3. Não utilizar o forno para secar panos de cozinha ou guardanapos; poderiam queimar-se e provocar um incêndio.
4. Não preparar ovos cozidos nem escalfados no forno.
5. Antes de cozinhar um ovo, não esquecer de picar a membrana da gema antes da sua introdução no forno para evitar que rebente.
6. Durante a cozedura dos alimentos, abrir a porta e dar meia volta ao recipiente ou mudar a disposição dos alimentos para conseguir um resultado mais uniforme.

Recomendações importantes

Para cozinhar deve-se utilizar apenas recipientes adequados para o microondas. Não se podem utilizar recipientes de aço nem qualquer outro recipiente não apto para o microondas.

1. Temperatura dos alimentos: para obter os melhores resultados, recomenda-se que os alimentos preparados de maneira convencional não estejam totalmente cozinhados se posteriormente vão ser aquecidos neste forno.
2. Recordar que após a finalização do ciclo de aquecimento, a temperatura interna dos alimentos aquecidos neste forno continua a aumentar ligeiramente.
3. Uma das funções mais habituais do forno de microondas é o cozimento de pão, pastéis e bolos. Como o seu interior ou recheio aquecem mais lentamente, secam demasiado por fora pelo que se recomenda aquecer este tipo de alimentos pré-cozinhados apenas até que o seu exterior esteja quente ao tacto (45°C-55°C).
4. Não aqueça os alimentos em excesso: 99% das queixas por alimentos aquecidos no microondas devem-se, em última instância, ao facto de aquecê-los demasiado.

Normas básicas do microondas

O êxito de cozinhar com microondas depende de uma série de factores entre os quais se incluem:

1. Temperatura dos alimentos: os alimentos congelados ou refrigerados necessitam de mais tempo para alcançar a temperatura desejada do que aqueles que estão à temperatura ambiente.
2. Componentes dos alimentos: os alimentos com um alto conteúdo em açúcares, sais, gorduras e humidade são aquecidos em menos tempo porque estas propriedades atraem a energia das microondas. Os alimentos mais densos, com um alto conteúdo em proteínas e fibra, absorvem mais lentamente a energia das microondas, o que significa que devem ser aquecidos durante mais tempo.
3. Volume: quanto maior for a massa dos alimentos, mais tempo de aquecimento necessitam.
4. Recipientes: a cerâmica, o papel, a porcelana, a esferovite, o vidro e o plástico são aptos para o seu uso em fornos de microondas, com a seguinte ressalva: os alimentos com um alto conteúdo em açúcares ou gorduras devem ser aquecidos apenas em recipientes altamente resistentes ao calor já que este tipo de alimentos aquece muito. Utilizar esferovite para estes alimentos pode provocar a deformação dos seus grânulos. Também os recipientes de plástico ou vidro com uma baixa resistência ao calor podem rachar ou deformar-se em circunstâncias similares. Não aquecer comida em sacos ou recipientes hermeticamente fechados. Os alimentos dilatam durante o aquecimento e podem chegar a rebentar o saco ou o recipiente.
5. Evitar os metais porque reflectem as microondas e o alimento aquece de forma desigual. Podem provocar igualmente faíscas que danificariam o interior do forno, o recipiente de metal ou o seu rebordo.
6. Os líquidos quentes podem saltar do recipiente se não estiverem convenientemente misturados com o ar. Agite sempre os líquidos antes de os aquecer no microondas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de proceder à sua limpeza, apagar o forno e retirar a ficha da tomada eléctrica.
2. Manter o interior do forno limpo. Se as paredes do forno apresentarem salpicos de alimentos ou líquidos derramados, eliminá-los com um pano húmido. Se o forno estiver muito sujo, utilizar um detergente suave. Evitar o uso de sprays e outros produtos de limpeza fortes já que podem manchar, riscar ou tirar brilho à superfície da porta.
3. As superfícies exteriores devem ser limpas com um pano húmido. Para evitar danos nas partes operativas do interior do forno, evitar a entrada de água pelas aberturas de ventilação.
4. Passar regularmente um pano húmido em ambos os lados da porta e da janela, nos fechos da porta e peças adjacentes para eliminar qualquer salpico ou derramamento. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.
5. Não molhar o painel de controlo. Limpá-lo com um pano suave e húmido. Para limpar o painel de controlo, deixar a porta do forno aberta para evitar um arranque acidental do forno.
6. Em caso de acumulação de vapor dentro ou à volta do exterior da porta do forno, passar um pano suave. Essa acumulação, que é absolutamente normal, pode ocorrer quando o forno de microondas se encontra num ambiente com um alto grau de humidade.
7. Para evitar um ruído excessivo, convém limpar regularmente o anel móvel e a superfície inferior do forno. Basta passar um pano com um detergente suave pela superfície inferior do forno. O anel móvel pode ser limpo com água e detergente suave ou lavado na máquina de lavar loiça. Assegure-se da perfeita colocação do anel móvel no interior do forno após a sua limpeza.
8. Para eliminar os maus cheiros do seu forno, misture um copo de água com o sumo e a casca de um limão dentro de um recipiente fundo, apto para microondas, e aqueça-o durante 5 minutos. Limpar escrupulosamente com um esfregão e secar com um pano suave.
9. Quando for necessário mudar a luz do forno, consultar o representante da marca para que proceda à sua substituição.
10. Não depositar este aparelho no contentor do lixo. As câmaras municipais dispõem de um serviço especialmente criado para a recolha destes equipamentos.



UNE-EN ISO 9001