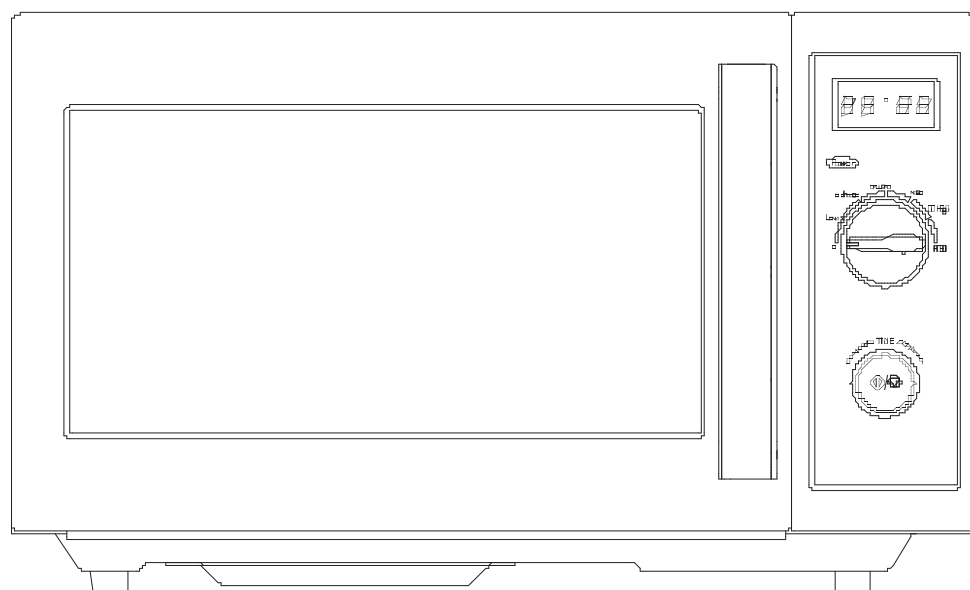
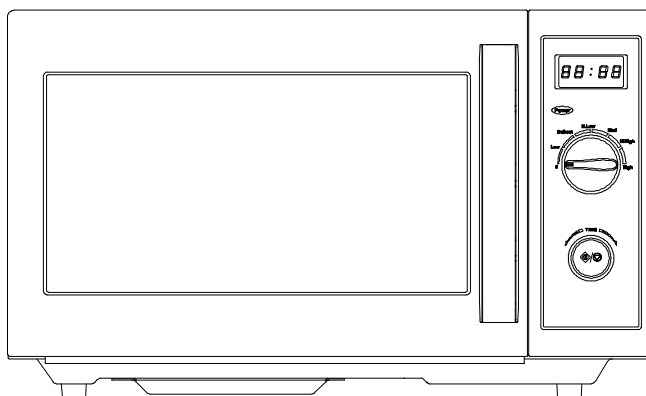


Horno microondas
Microwave oven
Mikrowellenofen
Four a micro-ondes
Forno a microonde
Forno miroondas

HM-1001M



HORNO DE MICROONDAS MANUAL DEL USUARIO



Modelo: HM-1001M

Lean estas instrucciones con atención antes de instalar y utilizar el horno. En el espacio inferior, indiquen el N°. DE SERIE que encontrarán en la placa de características de su horno y guarden esta información para futuras referencias.

N°. DE SERIE:

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 enclavamientos 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
 - a. La puerta (torcida, arqueada),
 - b. Las bisagras y cierre de seguridad (rotos o sueltos),
 - c. La junta de la puerta y su alojamiento.
4. Sólo un personal cualificado está autorizado para realizar ajustes o reparaciones del horno.

ÍNDICE

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS	0
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	2
ESPECIFICACIONES*	4
INSTALACIÓN	4
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA.....	5
RADIOINTERFERENCIAS	7
PRINCIPIOS DE LA COCINA DE MICROONDAS	7
ANTES DE LLAMAR A MANTENIMIENTO	7
GUÍA DE UTENSILIOS.....	7
NOMBRES DE LAS DISTINTAS PARTES	8
PANEL DE CONTROL.....	9
Selector de Potencia/Acción	9
Botón del reloj.....	9
La cocina de microondas	9
FUNCIONAMIENTO	11
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	12

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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 una persona competente.

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 o vapores corrosivos 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 agente de mantenimiento o por una persona igualmente cualificada 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.

ESPECIFICACIONES*

Alimentación:	230V, 50Hz, 1500W(Microonda)
Potencia nominal de salida de microondas:	1000W
Frecuencia operativa:	2450MHz
Dimensiones exteriores:	305mm(A)×508mm(A)×420mm(P)
Dimensiones de la cavidad del horno:	230mm(A)×390mm(A)×360mm(P)
Capacidad del horno:	25 Litros
Peso neto:	Aprox. 15,6 kg

*Estos datos son susceptibles de posteriores actualizaciones y confirmaciones.

INSTALACIÓN

1. Asegurarse de retirar todo el material de embalaje del interior de la puerta.
2. **ADVERTENCIA:** Comprobar la existencia de daños 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.
7. El enchufe debe estar en un lugar de fácil acceso para poder desenchufarlo sin problemas en caso de emergencia.
8. No utilizar el horno al aire libre.

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

RADIOINTERFERENCIAS

El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en su radio, TV o equipos similares.

Cuando haya interferencias, éstas se podrán reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:

1. Limpiar la puerta del horno y su alojamiento.
2. Reorientar la antena receptora de la radio o televisión.
3. Reubicar el horno de microondas con respecto al receptor.
4. Alejar el horno de microondas del receptor.
5. Enchufar el horno de microondas a una toma de corriente distinta de manera que el horno de microondas y el receptor estén en diferentes ramales.

PRINCIPIOS DE LA COCINA DE MICROONDAS

1. Disponer los alimentos con cuidado. Colocar las partes más gruesas hacia el exterior de la fuente.
2. Observar los tiempos de cocción. Cocinar durante el tiempo mínimo indicado y añadir más según sea necesario. Los alimentos demasiado cocinados pueden llegar a echar humo o prender fuego.
3. Cubrir los alimentos durante la cocción. Las tapas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen uniformemente.
4. Durante la cocción de alimentos tales como pollos o hamburguesas, darles una vez la vuelta para acelerar la cocción. También hay que darles la vuelta al menos una vez a las piezas grandes como, p. ej., los asados.
5. Volver a colocar a mitad de la cocción alimentos tales como las albóndigas, dándoles la vuelta y poniendo las que estén en el centro de la fuente en el borde de la misma.

ANTES DE LLAMAR A MANTENIMIENTO

En el caso de que el horno no funcione:

1. Compruebe que el horno esté bien enchufado. Si no, saque el enchufe de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo bien.
2. Compruebe que no se haya fundido ningún fusible ni que haya saltado ningún interruptor. Si todo parece funcionar correctamente, pruebe la toma de corriente con otro aparato.
3. Compruebe que el panel de control esté correctamente programado y que se ha puesto el reloj.
4. Compruebe que la puerta esté bien cerrada y que se ha accionado el sistema de cierre de seguridad de la puerta. De lo contrario, la energía de las microondas no fluirá dentro del horno.

SI NADA DE LO ANTERIOR ARREGLA LA SITUACIÓN, PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO CUALIFICADO. NO TRATE DE AJUSTAR O REPARAR EL HORNO USTED MISMO.

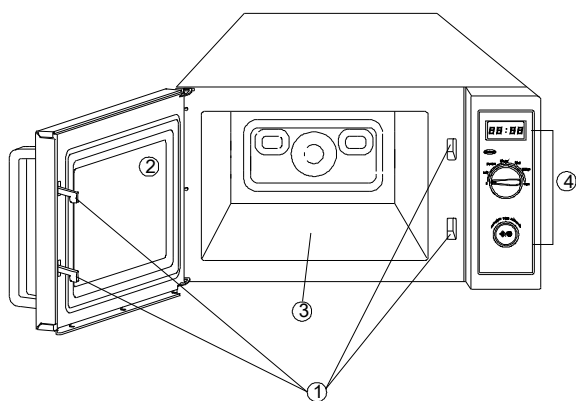
GUÍA DE UTENSILIOS

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.
5. Se pueden utilizar tiras de papel de aluminio para evitar que las áreas expuestas se cocinen demasiado. Sin embargo, hay que tener cuidado de no utilizar demasiado y de mantener una distancia de 2,54 cm. entre el papel de aluminio y la cavidad.

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

NOMBRES DE LAS DISTINTAS PARTES



1. Sistema de cierre de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Base de la cavidad del horno
4. Panel de control

PANEL DE CONTROL

El panel de control consiste en dos operadores de función. Uno es el botón del reloj y el otro el selector de potencia.

SELECTOR DE POTENCIA/ACCIÓN

Este selector se utiliza para elegir el nivel de potencia de cocción deseado. Es el primer paso para iniciar la cocción.

BOTÓN DEL RELOJ

Pulsar para iniciar la cocción.

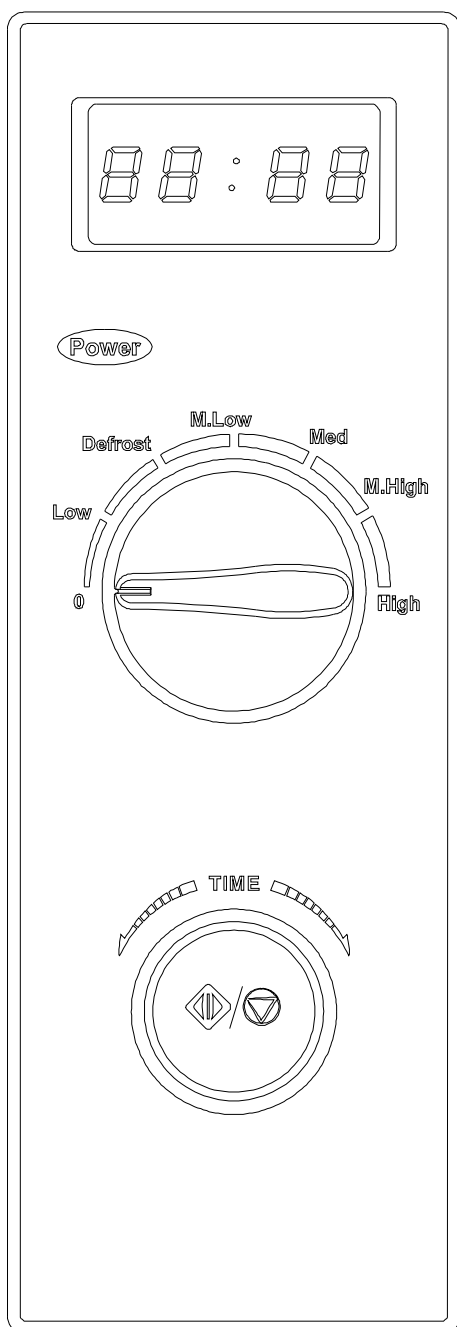
Gire el botón del reloj para seleccionar el tiempo de cocción deseado (hasta 60 minutos por cocción).

Durante la cocción, pulsar una vez para detener la cocción y volver a pulsar para reiniciar la cocción.

LA COCINA DE MICROONDAS

Para una verdadera cocina de microondas, dispone de hasta 6 niveles de potencia a elegir el que mejor se ajuste a sus necesidades. El nivel de potencia aumenta a medida que gira el selector en el sentido de las agujas del reloj. Los niveles de potencia se pueden clasificar de la siguiente manera:

	Potencia de salida	Descripción
1	100%	ALTA
2	80%	SEMI-ALTA
3	50%	MEDIA
4	40%	SEMI-BAJA
5	30%	DESCON- GELAR
6	10%	BAJA



GUÍA PARA DESCONGELAR

Para descongelar, sacar los alimentos congelados de su envase y colocarlos en un plato. Las técnicas son las siguientes:

Cubrir

Antes de descongelar, cubrir las partes más delgadas con pequeñas tiras de papel de aluminio. Durante la descongelación, cubrir también las piezas parcialmente descongeladas o templadas con tiras de papel de aluminio. Esto evitará que las partes más delgadas se calienten demasiado mientras que las partes más gruesas siguen aún congeladas.

Dar la vuelta / remover

Durante la descongelación, la mayoría de alimentos requiere que se les dé la vuelta o que se remuevan al menos una vez. Separar lo antes posible las piezas que se han quedado pegadas y volver a colocarlas en su lugar.

Raciones pequeñas

Las raciones pequeñas se descongelan de forma más rápida y uniforme que las raciones grandes. Por lo tanto, antes de descongelar, dividir los alimentos en raciones pequeñas. De esta manera, podrá elaborar un menú completo de forma rápida y fácil.

Alimentos delicados

Los alimentos delicados, tales como pasteles, cremas, natas, quesos y panes, deberían descongelarse sólo en parte para que puedan terminar de descongelarse a temperatura ambiente. Esto evitará que la parte exterior se caliente demasiado mientras que la interior sigue aún congelada.

Reposo

Una vez descongelados los alimentos, el reposo es especialmente importante, ya que permite continuar el proceso de descongelación. La tabla de descongelación muestra también los tiempos de reposo de una serie de alimentos. Una vez llevado a cabo el proceso de descongelación, los alimentos deberán procesarse lo antes posible; no deberían congelarse por segunda vez.

TIEMPOS Y TÉCNICAS DE DESCONGELACIÓN DE CARNES Y AVES:

Alimento refrigerado	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo
Ternera (asado)	9-12 minutos/500g	10-15 minutos
Filete de ternera	5-8 minutos/500g	5-10 minutos
Ternera picada	6-10 minutos/500g	5-10 minutos
Cerdo (asado)	9-14 minutos/500g	10-15 minutos
Chuleta de cerdo	6-10 minutos/500g	5-10 minutos
Costilla	7-10 minutos/500g	5-10 minutos
Cerdo picado	7-10 minutos/500g	5-10 minutos
Cordero (asado)	9-12 minutos/500g	10-15 minutos
Paletilla	8-12 minutos/500g	10-15 minutos
Añojo	6-10 minutos/500g	5-10 minutos
Aves		
Pavo (entero)	7-12 minutos/500g	20-30 minutos
Pechuga	6-12 minutos/500g	15-20 minutos
Tajadas	8-12 minutos/500g	10-15 minutos
Pollo (entero)	6-10 minutos/500g	10-15 minutos
Tajadas	6-9 minutos/500g	10-15 minutos
Pato	9-12 minutos/500g	10-15 minutos

TIEMPOS Y TÉCNICAS DE DESCONGELACIÓN DE PESCADOS Y MARISCO:

Alimento	Tiempo de microondas	Tiempo de reposo	Técnica
Pescado entero	4-6 minutos/500g	5 minutos	Separar y volver a colocar en su sitio a mitad de la descongelación.
Vieiras	6-10 minutos/500g	2-3 minutos	Separar lo antes posible.
Gambas	5-8 minutos/500g	2-3 minutos	Separar lo antes posible.

Los tiempos indicados en la tabla son sólo a modo de referencia, ya que pueden variar dependiendo de la temperatura a la que se han congelado los alimentos, su consistencia y peso.

FUNCIONAMIENTO

COCCIÓN BÁSICA

1. Colocar los alimentos en el horno y cerrar la puerta.
2. Girar el selector de potencia para seleccionar un nivel de potencia.
3. Establecer el tiempo de cocción con el botón del reloj.
4. Pulsar el botón del reloj.

Nota: Para iniciar rápidamente la cocción, puede pulsar el botón del reloj repetidamente para establecer el tiempo de cocción hasta en 12 minutos y, durante la cocción, puede cambiar tanto el nivel de potencia como el tiempo de cocción.

INICIO RÁPIDO

Esta modalidad le permite poner en marcha el horno rápidamente y a toda potencia.

Pulse el botón del reloj varias veces para establecer el tiempo de cocción y el horno se pondrá en marcha inmediatamente al máximo nivel de potencia.

Pulsar el botón del reloj	Tiempo
Una vez	0:30
Dos veces	1:00
Tres veces	1:30
...	...

Por ejemplo, para establecer un tiempo de cocción de 2 minutos con esta modalidad:

Pulse el botón del reloj 4 veces e, inmediatamente, el horno se pondrá en funcionamiento a la máxima potencia de microondas.

PARA PARAR EL HORNO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO

1. Pulse el botón del reloj.
- Para reiniciar el horno, basta con presionar la tecla START/STOP
2. Abra la puerta.
- Para reiniciar el horno, basta con cerrar la puerta y pulsar el botón del reloj.

NOTA: El horno deja de funcionar cuando se abre la puerta.

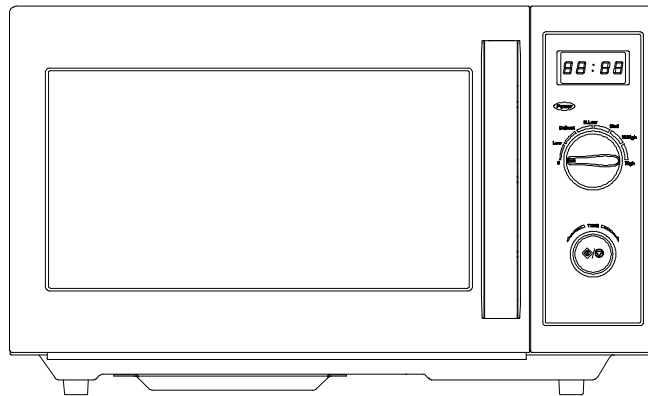
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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 esprays 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. Es aconsejable limpiar el horno con regularidad y eliminar cualquier depósito de alimentos. 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.
11. No tire este aparato al cubo de la basura de su casa. Los municipios cuentan con lugares especialmente creados para este tipo de desechos.

MICROWAVE OVEN USER'S MANUAL



Model: HM-1001M

Please read these instructions carefully before installing and operating the oven.

Record in the space below the SERIAL NO. found on the nameplate on your oven and retain this information for future reference.

SERIAL NO.

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.

CONTENTS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.....	0
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2
SPECIFICATIONS*	2
INSTALLATION	3
GROUNDING INSTRUCTIONS.....	3
RADIO INTERFERENCE.....	3
MICROWAVE COOKING PRINCIPLES	3
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE	2
UTENSILS GUIDE.....	2
PART NAMES.....	2
CONTROL PANEL.....	5
Power/Action Selector.....	5
Time Knob.....	5
Microwave Cooking.....	5
OPERATION.....	6
CLEANING AND CARE	5

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:

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.

SPECIFICATIONS*

Power Consumption:	230V~50Hz, 1500W(Microwave)
Rated microwave power output:	1000W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions:	305mm(H)×508mm(W)×420mm(D)
Oven Cavity Dimensions:	230mm(H)×390mm(W)×360mm(D)

Oven Capacity:	25Litres
Net Weight:	Approx.15.6 kg

*The above quoted data may be further updated and confirmed.

INSTALLATION

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING:** Check the 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.
7. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
8. Do not use the oven outdoors.

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

RADIO INTERFERENCE

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment.

When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

1. Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
2. Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
3. Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
4. Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

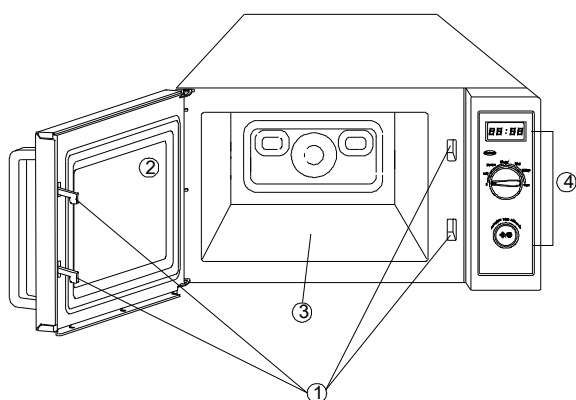
UTENSILS GUIDE

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 can not 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.
5. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 1 inch (2.54cm) between foil and cavity.

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

PART NAMES



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Oven floor
4. Control Panel

CONTROL PANEL

The control panel consists of two function operators. One is a timer knob, and another a power knob.

POWER/ACTION SELECTOR

You use this operator knob to choose a cooking power level. It is the first step to start a cooking session.

TIME KNOB

Press to start a cooking session.

Turn the time knob to select a desired cooking time up to 60 minutes per cooking session.

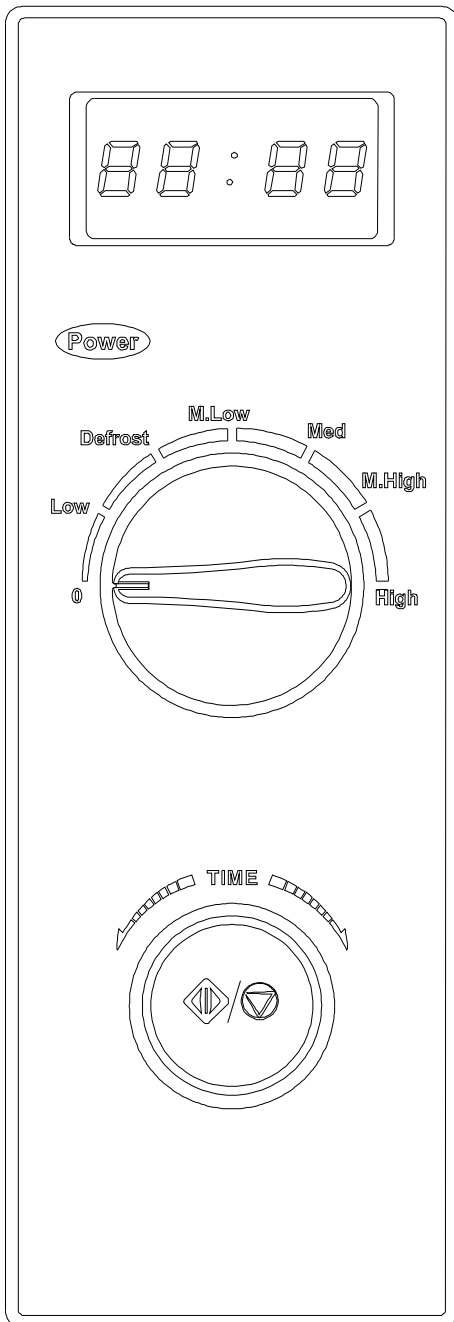
During cooking, press once to stop and press it again to start cooking again.

MICROWAVE COOKING

For pure microwave cooking, there are 6 power levels from which to choose one as best fit to do the job at hand.

Power level increases with the knob turning clockwise. The power levels can be classified as the following:

	Power Output	Description
1	100%	HIGH
2	80%	M.HIGH
3	50%	MED
4	40%	M.LOW
5	30%	DEFROST
6	10%	LOW



DEFROSTING GUIDE

For defrosting, remove the frozen food from its packaging and place the food on a plate. Techniques are as follows:

Covering

Cover thin pieces with small aluminum strips before defrosting. During defrosting, also cover partially thawed or warm pieces with aluminum strips. This prevents the thinner pieces from becoming too hot while the thicker pieces are still frozen.

Turning/ Stirring

Almost all foods require to turn over or stir once during defrosting. Separate pieces that stick together as soon as possible and rearrange them.

Smaller portions

Smaller portions defrost more evenly and faster than large portions. Devide the food, therefore, into small portions before

freezing. That way you can quickly and easily create a complete menu.

Delicate foods

Delicate foods such as pies, cream, cheese and bread should be defrosted only partially in order to allow them to complete the thawing process at room temperature. This prevents the outer portions from becoming too hot while the inner portion is still frozen.

Standing time

Standing time after the food is defrosted is especially important because it allows the thawing process to continue. The defrosting table shows the standing times for a number of different foods. After defrosting, the food should be processed as soon as possible; it should not be frozen a second time.

DEFROSTING TIMES AND TECHNIQUES FOR MEAT AND POULTRY:

Refrigerated food	Defrost time	Standing time
Beef(roast)	9-12 minutes/500g	10-15 minutes
Beef steak	5-8 minutes/500g	5-10 minutes
Minced beef	6-10 minutes/500g	5-10 minutes
Pork(roast)	9-14 minutes/500g	10-15 minutes
Pork chop	6-10 minutes/500g	5-10 minutes
Chop	7-10 minutes/500g	5-10 minutes
Minced pork	7-10 minutes/500g	5-10 minutes
Lamb(roast)	9-12 minutes/500g	10-15 minutes
Shoulder meat	8-12 minutes/500g	10-15 minutes
Mutton	6-10 minutes/500g	5-10 minutes
Poultry		
Turkey(whole)	7-12 minutes/500g	20-30 minutes
Brisket	6-12 minutes/500g	15-20 minutes
Meat slices	8-12 minutes/500g	10-15 minutes
Chicken (whole)	6-10 minutes/500g	10-15 minutes
Meat slices	6-9 minutes/500g	10-15 minutes
Duck	9-12 minutes/500g	10-15 minutes

DEFROSTING TIMES AND TECHNIQUES FOR SEAFOOD

Seafood	Microwave time	STANDING TIME	Operation
Whole fish	4-6 minutes/500g	5 minutes	Separate and rearrange halfway through defrosting. Separate as soon as possible. Separate as soon as possible.
Scallops	6-10 minutes/500g	2-3 minutes	
Prawns	5-8 minutes/500g	2-3 minutes	

The times listed in the table are for reference only and may vary according to freezing temperature, consistency and weight of the food.

OPERATION

BASIC COOKING

1. Place food in oven and close the door.
2. Turn Power Selector to select a power level.
3. Use Time knob to set a cooking time
4. Press TIME. knob

Note: To start a cooking quickly, you can press the TIME repeatedly to set cooking time up to 12 minutes, and during cooking you can change power and cooking time.

QUICK START

This feature allows you to start the oven quickly at full power.

Press the Press TIME. Knob a number of times to set the cooking time, the oven starts at full power level immediately.

Press the Press TIME	TIME
once	0:30
twice	1:00
thrice	1:30
...	...

For example, to set the oven to cook for 2 minutes using this feature:

Press TIME. Knob 4 times, the oven starts working immediately at full microwave power

TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

1. Press the Press TIME. Knob.

·You can restart the oven by touching START/STOP pad

2. Open the door.

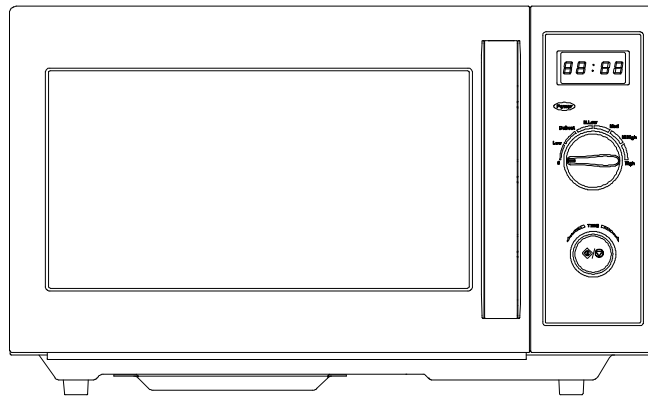
·You can restart the oven by closing the door and Press the Press TIME. Knob.

NOTE: Oven stops operating when door is opened.

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. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
11. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
12. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.

MIKROWELLENOFEN BENUTZERANLEITUNG



Modell: HM-1001M

Bevor Sie den Ofen aufstellen und in Betrieb nehmen lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch. Notieren Sie weiter unten die auf dem Typenschild Ihrer Mikrowelle aufgezeigte SERIEN-NR. und bewahren Sie diese für einen möglichen späteren Rückgriff auf:
SERIEN-NR.:

SCHUTZMASSNAHMEN GEGEN EVENTUELLE ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENENERGIE

1. etreiben Sie dieses Gerät niemals mit offener Tür: Sie könnten sich einer gefährlichen Mikrowellenenergie aussetzen. Die Sicherheitsverriegelungen dürfen weder manipuliert noch überbeansprucht werden.
2. Keine Gegenstände zwischen Herdfront und Tür stellen und darauf achten, dass sich an Dichtflächen kein Schmutz oder Putzmittelreste ansammeln.
3. Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn er beschädigt ist. Insbesondere muss darauf geachtet werden, dass die Tür einwandfrei schließt und dass folgende Teile keinerlei Schäden aufweisen
 - a. Tür (verbogen, gewölbt),
 - b. Scharniere und Sicherheitsriegel (gebrochen oder locker),
 - c. Türdichtungen und Auflageflächen.
4. Einstellungen oder Reparaturen am Ofen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.

INHALTSVERZEICHNIS

SCHUTZMASSNAHMEN GEGEN EVENTUELLE ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENENERGIE	0
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2
TECHNISCHE MERKMALE*	3
INSTALLATION	3
ANWEISUNGEN ZUM ERDANSCHLUSS	2
FUNKSTÖRUNGEN	2
GRUNDSÄTZE DER MIKROWELLENKÜCHE	2
BEVOR SIE DEN TECHNISCHEN SERVICE RUFEN	2
KOCHUTENSILIEN FÜR DIE MIKROWELLE	3
BEZEICHNUNG DER VERSCHIEDENEN BESTANDTEILE	3
BEDIENFELD	5
Leistungswahlschalter /Handlung	5
Schaltuhr-Drehknopf	5
Die Mikrowellenküche	5
BETRIEB.....	5
REINIGUNG UND PFLEGE.....	5

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten die weiter unten aufgezeigten Sicherheitshinweise befolgt werden:

ACHTUNG: Zur Vermeidung von Gefahren wie Brandwunden, Elektroschock, Brandfall, Personenverletzungen oder Aussetzung überhöhter Mikrowellenstrahlung:

ACHTUNG: Bei defekter Tür oder Türdichtung darf das Gerät solange nicht benutzt werden, bis es von einer Person mit der notwendigen Fachkenntnis repariert worden ist.

1. Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes alle Hinweise gründlich durch.
2. Benutzen Sie das Gerät nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck. Niemals korrosive Dämpfe oder Chemikalien in diesem Gerät verwenden. Dieser Ofentyp ist spezifisch zum Erhitzen, Kochen oder Trocknen von Lebensmitteln konzipiert worden. Es ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für Laborzwecke geeignet.
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 Schäden erlitten hat oder abgestürzt ist. Bei beschädigtem Netzkabel muss dieses zur Gefahrenvermeidung durch den Lieferanten oder seinen Technischen Dienst oder durch eine entsprechend qualifizierte Person ausgetauscht werden.
5. **VORSICHT:** Kindern darf die Benutzung des Ofens ohne Aufsicht nur dann erlaubt werden, wenn sie über die sichere Ofenbenutzung angemessen unterrichtet wurden und sich eines falschen Gebrauchs bewusst sind.
6. Zum Verringern der Brandgefahr im Garraum:
 - a) Wenn Sie Speisen im Plastik- oder Papierbecher erhitzen, überwachen Sie den Ofen wegen der bestehenden Zündmöglichkeit.
 - b) Entfernen Sie alle Drahtbänder von den Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Ofen stecken.
 - c) Sollten Sie Rauch feststellen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus. Lassen Sie die Tür geschlossen, damit die Flammen ersticken.
 - d) Benutzen Sie den Garraum nicht als Ablageplatz. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Speisen im Ofen, wenn dieser außer Gebrauch ist.
7. **ACHTUNG:** Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
8. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu nachträglichem Sieden führen. Beim Handhaben des Behälters ist deshalb größte Vorsicht geboten.
9. Keine Speisen im Ofen braten. Heißes Öl kann die Ofenteile und -Kochutensilien 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. Dickhäutige Lebensmittel wie z.B. ganze Kartoffeln, Kürbisse, Äpfel oder Kastanien sind vorher anzustechen.
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 Kochutensilien.
14. Prüfen Sie nach, ob die Kochutensilien für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet sind.
15. Kochutensilien-Test: Stellen Sie den leeren Behälter in den Ofen und lassen Sie den Ofen bei höchster Energie 60 Sekunden lang laufen. Sind die Kochutensilien zu heiß, dann sollten sie nicht in der Mikrowelle benutzt werden.

16. **ACHTUNG:** Es ist für alle anderen, außer für einen qualifizierten Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer gegen Mikrowellenenergie schützenden Abdeckung erfordern.
17. Benutzen Sie nur solche Kochutensilien, die für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet sind.
18. Der Ofen muss regelmäßig gesäubert und von allen Speiseresten befreit werden;
19. Wird der Ofen nicht in sauberem Zustand gehalten, so kann dies zur Beschädigung der Oberfläche führen und dadurch die Lebensdauer des Gerätes verringern und auch Gefahrensituationen hervorrufen.
20. Es wird empfohlen das Gerät nicht mit Wasserstrahl zu reinigen (für Geräte, die direkt auf dem Fußboden aufzustellen sind und die mindestens nicht IPX5 entsprechen)
21. Dieses Produkt ist ein ISM-Gerät, Gruppe 2 Klasse B. Zur Gruppe 2 gehören alle ISM (Industrial, Scientific and Medical) –Geräte, welche bewusst Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung für Werkstoffbehandlungen erzeugen und/oder nutzen, wie z.B. Elektroerosionsanlagen. Bezüglich der Klasse B Einstufung, handelt es sich um Geräte, die für den Gebrauch im Haushalt und für Geschäfte geeignet sind, die direkt an Niederspannungsnetzwerke angeschlossen sind, die Wohngebäude versorgen.

TECHNISCHE MERKMALE*

Stromversorgung	230V, 50Hz, 1500W (Mikrowelle)
Ausgangsnennleistung Mikrowelle:	1000W
Betriebsfrequenz:	2450MHz
Außenabmessungen:	305mm(A)×508mm(A)×420mm(P)
Abmessungen Garraum:	230mm(A)×390mm(A)×360mm(P)
Fassungsvermögen:	25 Liter
Nettogewicht:	ca. 15,6 kg

*Diese Angaben unterliegen späteren Aktualisierungen und Bestätigungen.

INSTALLATION

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 Dichtflächen, gebrochene oder lockere Türscharniere und –riegel, und Beulen im Garraum 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 Mikrowellenherd muss auf einer geraden und stabilen Oberfläche aufgestellt werden, die dem Gewicht des Geräts einschließlich des schwersten Garguts standhält.
4. Der Ofen darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen Hitze, Dunst oder hohe Feuchtigkeit zu erwarten ist. Meiden Sie die Nähe von brennbaren Materialien.
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.
7. Der Stecker muss an einer gut zugänglichen Stelle angeordnet sein, um ihn im Notfall problemlos vom Netzstrom trennen zu können.
8. Mikrowellenofen niemals im Freien benutzen

ANWEISUNGEN ZUM ERDANSCHLUSS

Dieses Gerät muss geerdet werden. Der Ofen besitzt ein Netzkabel mit Erdleiter, das an einem 3-Stift-Stecker endet, welcher in eine vorschriftsmäßig angebrachte und geerdete Wandsteckdose zu stecken ist. Im Fall eines Kurzschlusses verringert der Erdanschluss die Gefahr eines Elektroschocks, da er über einen stromabführenden Leiter verfügt. Es empfiehlt sich, den Ofen an einen separaten und allein für den Ofen vorgesehenen Stromkreis anzuschließen. Hochspannung ist gefährlich und kann Brand oder andere Unfälle verursachen und den Ofen beschädigen. **ACHTUNG:** Ein vorschriftswidriger Gebrauch des Erdanschlussteckers kann die Gefahr eines Elektroschocks mit sich bringen.

Anmerkung

1. Falls Sie Zweifel hinsichtlich der elektrischen Anweisungen oder der Erdung haben, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektrofachmann oder an das Kundendienstpersonal.
2. Sowohl der Hersteller wie auch der Fachhändler übernehmen keinerlei Verantwortung für Sachschäden am Ofen oder für körperliche Verletzungen, die durch eine Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der elektrischen Anschlussverfahren verursacht werden.

Die Netzkabelleiter sind farbig entsprechend folgendem Code gekennzeichnet:

Grün und gelb = ERDE

Blau = NULLEITER

Braun = STROMFÜHRENDER LEITER

FUNKSTÖRUNGEN

Der Betrieb des Mikrowellenofens kann Störungen in Ihrem Radio, TV oder ähnlichen Geräten verursachen.. Um diese Störungen zu reduzieren bzw. zu beseitigen wären folgende Maßnahmen zu ergreifen:

1. Tür des Ofens sowie ihren Auflagebereich reinigen.
2. Empfangsantenne an Ihrem Radio oder TV anders ausrichten.
3. Mikrowellenofen in Bezug zum Empfänger an einem anderen Ort aufstellen
4. Mikrowellenofen vom Empfänger entfernen.
5. Mikrowellenofen an einen anderen Netzanschluss anschließen, so dass dieser und der Empfänger an verschiedenen Stromzweigen geschaltet sind.

GRUNDSÄTZE DER MIKROWELLENKÜCHE

1. Speisen sorgfältig organisieren. Dickere Stücke sollten an den äußeren Schüsselbereich gelegt werden.
2. Kochzeiten beachten. Vorgeschriebene Mindestzeit lang kochen und je nach Bedarf etwas weiter kochen. Bei zu stark gekochten Speisen kann es zu Rauchentwicklung und sogar zu Flammenbildung kommen.
3. Speisen während des gesamten Kochvorgangs zudecken. Deckel vermeiden Spritzer und sorgen für ein gleichmäßiges Garen der Speisen.
4. Speisen wie Hähnchen oder Hamburger im Laufe des Kochvorgangs einmal umdrehen, damit sie schneller garen. Größere Teile z.B. Braten müssen ebenfalls mindestens einmal umgedreht werden.
5. Speisen wie z.B. Fleischklößchen sind nach Ablauf der halben Kochzeit neu anzuordnen, d.h. diese umdrehen und die Teile, die sich in der Mitte befanden, an den Schüsselrand legen.

BEVOR SIE DEN TECHNISCHEN SERVICE RUFEN

Falls der Mikrowellenofen nicht funktionieren sollte:

1. Überprüfen, dass der Ofen richtig angeschlossen ist. Wäre dies nicht der Fall, dann ziehen Sie den Stecker aus dem Netzanschluss heraus, warten Sie 10 Sekunden und stecken Sie ihn wieder richtig herein.
2. Überprüfen Sie, dass keine Sicherung durchgebrannt ist und dass kein Sicherungsschalter angesprochen hat. Sollte anscheinend alles in Ordnung sein, probieren Sie, ob ein anderes Gerät am Stromanschluss funktioniert.

3. Überprüfen Sie, ob das Bedienfeld richtig programmiert und die Schaltuhr eingestellt worden ist.
 4. Überprüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist und ob das Sicherheitssystem des Türverschlusses geschaltet hat. Ansonsten würde die Mikrowellenenergie nicht den Garraum durchstrahlen.
- SOLLTEN IHNEN OBIGE VORSCHLÄGE NICHT HELFEN, KONTAKTIEREN SIE EINEN QUALIFIZIERTEN FACHMANN. VERSUCHEN SIE NIEMALS SELBST DAS GERÄT ZU REPARIEREN ODER NACHZUSTELLEN.

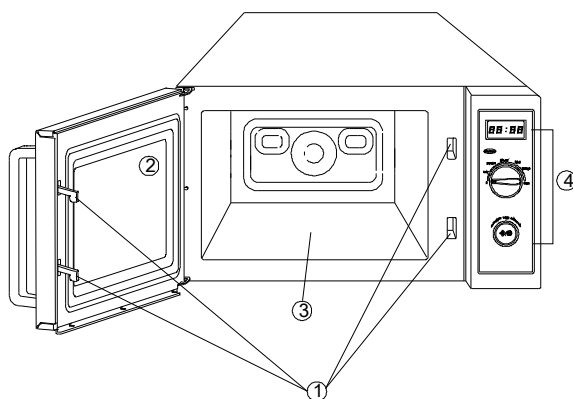
UTENSILIEN FÜR DIE MIKROWELLE

1. Das Material der in der Mikrowelle verwendeten Kochutensilien sollte mikrowellendurchlässig sein, d.h. es soll gestatten, dass die Energie den Behälter durchdringt und die Nahrungsmittel erhitzt.
2. Da 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 recyceltem 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.
5. Um ein übermäßiges Erhitzen der ausgesetzten Bereiche zu verhindern, können Sie Streifen von Alu-Folie verwenden. Gehen Sie aber sehr sparsam damit um und achten Sie darauf, dass Sie einen Abstand von mindestens 2,54 cm zwischen der Alu-Folie und dem Garraum bewahren.

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

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

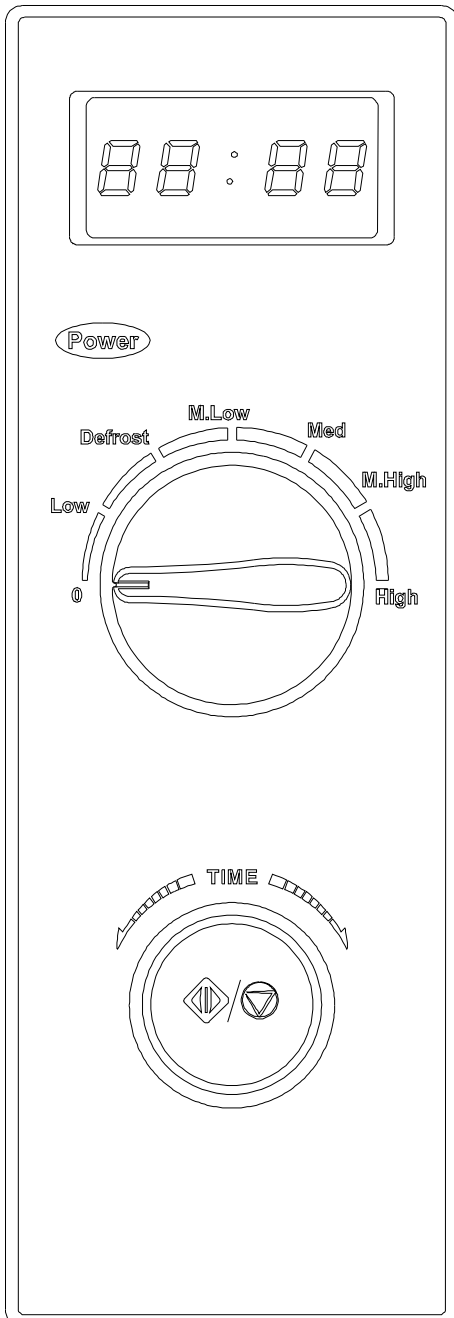
BEZEICHNUNG DER VERSCHIEDENEN BESTANDTEILE



1. Sicherheitssystem des Türverschlusses
2. Ofenfenster
3. Bodenplatte im Garraum
4. Bedienfeld

BEDIENFELD

Das Bedienfeld verfügt über zwei Funktionsschalter. Einer entspricht dem Schaltuhrdrehknopf und der andere dem Leistungswahlschalter.



LEISTUNGSWAHLSCHALTER /HANDLUNG

Dieser Wahlschalter dient zur Auswahl der gewünschten Kochleistungsstufe. Es handelt sich um den ersten Schritt, um den Kochvorgang zu starten.

SCHALTUHR-DREHKNOPF

Drücken, um den Kochvorgang zu starten.

Drehen Sie den Schaltuhrknopf, um die gewünschte Kochzeit zu wählen (bis zu 60 Minuten pro Kochvorgang).

Wird dieser Knopf während des Kochvorgangs einmal gedrückt, so stoppt der Kochvorgang. Ein erneutes Drücken setzt den Kochvorgang fort.

DIE MIKROWELLENKÜCHE

Um eine wahre Mikrowellenküche zu bieten, besitzt dieser Mikrowellenherd bis zu 6 entsprechend den Bedürfnissen einzustellenden Leistungsstufen. Die Leistungsstufen werden im Uhrzeigersinn erhöht: Ihre Einstufung ist folgende

	Ausgangsleistung	Beschreibung
1	100%	HOHE
2	80%	HALB-HOHE
3	50%	MÄSSIGE
4	40%	HALB-NIEDRIGE
5	30%	AUFTAUEN
6	10%	NIEDRIGE

AUFTAU-LEITFADEN

Zum Auftauen sind die tiefgekühlten Lebensmittel aus ihrer Verpackung herauszunehmen. Folgendermaßen verfahren:

Zudecken

Bevor aufgetaut wird, sind die schmalsten Teile mit kleinen Alufolienstreifen abzudecken. Während des Auftauvorgangs, sind auch teilweise aufgetaute oder angewärmte Teile mit den Alufolienstreifen zuzudecken. Somit lässt sich vermeiden, dass die schmalere Teile zu stark erhitzen, während die dickeren Teile noch nicht aufgetaut sind.

Umdrehen / umrühren

Im Laufe des Auftauvorgangs ist es bei den meisten Speisen erforderlich, diese mindestens einmal umzudrehen oder umzurühren. Anhaftende Teile so früh wie möglich trennen und wieder auf ihre Stelle legen.

Kleine Portionen

Kleine Portionen tauen schneller und gleichmäßiger als große Portionen auf. Deshalb sind die Speisen vor dem Auftauen in kleine Portionen zu zerteilen. So lässt sich ein komplettes Menü schnell und einfach zubereiten.

Delikate Speisen

Delikate Speisen wie z.B. Kuchen, Kreme, Sahne, Käse oder Brot sind nur teilweise aufzutauen. Danach wären sie auf Umgebungstemperatur fertig auftauen zu lassen. So wird vermieden, dass sich der Außenteil zu stark erhitzt während der Innenteil noch tiefgekühlt verbleibt.

Ruhezeit

Sind die Speisen nun aufgetaut kommt der Ruhezeit große Bedeutung zu, da somit der Auftauvorgang weiter ablaufen kann. Die Auftautabelle unten enthält ebenfalls die Ruhezeiten für eine Reihe Speisen. Ist der Auftauvorgang einmal abgeschlossen worden, sind die Speisen so schnell wie möglich zuzubereiten; sie dürfen nicht ein zweites Mal tiefgekühlt werden.

AUFTAUZEITEN UND –VERFAHREN FÜR FLEISCH UND GEFLÜGEL:

Tiefgekühltes Gut	Auftauzeit	Ruhezeit
Kalb (gebraten)	9-12 Minuten/500g	10-15 Minuten
Kalbfilet	5-8 Minuten/500g	5-10 Minuten
Kalbhackfleisch	6-10 Minuten/500g	5-10 Minuten
Schwein (gebraten)	9-14 Minuten/500g	10-15 Minuten
Schweinekotelett	6-10 Minuten/500g	5-10 Minuten
Rippen	7-10 Minuten/500g	5-10 Minuten
Schweinehackfleisch	7-10 Minuten/500g	5-10 Minuten
Lamm (gebraten)	9-12 Minuten/500g	10-15 Minuten
Schulter	8-12 Minuten/500g	10-15 Minuten
1-jähriges Lamm	6-10 Minuten/500g	5-10 Minuten
Geflügel		
Puter (ganzer)	7-12 Minuten/500g	20-30 Minuten
Brust	6-12 Minuten/500g	15-20 Minuten
Schnitzel	8-12 Minuten/500g	10-15 Minuten
Hähnchen (ganz)	6-10 Minuten/500g	10-15 Minuten
Schnitzel	6-9 Minuten/500g	10-15 Minuten
Ente	9-12 Minuten/500g	10-15 Minuten

AUFTAUZEITEN UND –VERFAHREN FÜR FISCH UND MEERESFRÜCHTE:

Speisegut	Mikrowellenzeit	Ruhezeit	Verfahren
Fisch	4-6 Minuten/500g	5 Minuten	Zur halben Auftauzeit trennen und wieder anordnen
Jakobsmuscheln	6-10 Minuten/500g	2-3 Minuten	Schnellstmöglich trennen.
Krabben	5-8 Minuten/500g	2-3 Minuten	Schnellstmöglich trennen.

Bei den auf der Tabelle angegebenen Zeiten handelt es sich um Richtwerte, die abhängig von der Temperatur auf der die Speisen tiefgekühlt

wurden, ihrer Konsistenz und ihrem Gewicht variieren können.

BETRIEB

GRUNDSÄTZLICHER KOCHABLAUF

1. Speisen in den Mikrowellenherd legen und Tür schließen.
2. Leistungswahlschalter drehen, um die Leistungsstufe anzuwählen.
3. Kochzeit mit dem Schaltuhrknopf festlegen.
4. Schaltuhrknopf drücken.

Anm.: Um den Kochvorgang schnell zu starten, können Sie den Schaltuhrknopf mehrmals drücken, um die Kochzeit bis auf 12 Minuten festzulegen und während des Kochvorgangs können Sie sowohl die Leistungsstufe wie auch die Kochzeit ändern.

SCHNELLER START

Mit dieser Betriebsart können Sie den Ofen schnell und auf voller Leistung in Betrieb setzen.

Drücken Sie den Schaltuhrknopf mehrmals, um die Kochzeit festzulegen und der Ofen setzt sich auf voller Leistung in Betrieb.

Schaltuhrknopf drücken	Zeit
Einmal	0:30
Zweimal	1:00
Dreimal	1:30
...	...

Zum Beispiel, um eine Kochzeit von 2 Minuten mit dieser Betriebszeit festzulegen:

Drücken Sie den Schaltuhrknopf 4 Mal und der Mikrowellenherd setzt sich sofort mit voller Leistung in Betrieb.

UM DEN OFENBETRIEB ZU STOPPEN

1. Drücken Sie einmal den Schaltuhrknopf.
- Um den Ofen erneut zu starten, einfach Taste START/STOP betätigen
2. Tür öffnen.
- Um den Ofen erneut zu starten, Tür einfach schließen und Schaltuhrknopf drücken.

ANM.: Der Ofen hält beim Öffnen der Tür den Betrieb an.

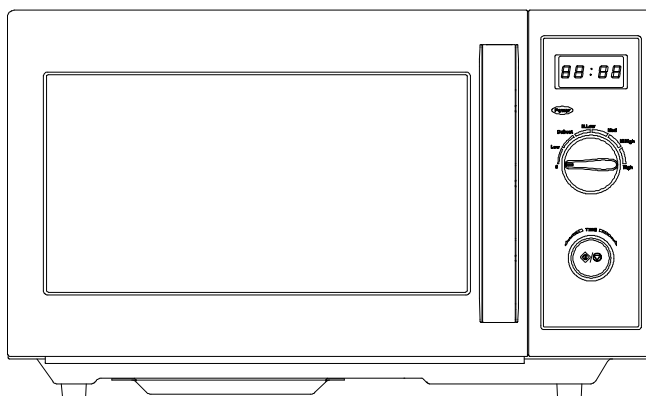
REINIGUNG UND PFLEGE

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 scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
5. Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Es 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 Dunst abschlägt, bitte mit einem weichen Tuch abwischen. Dies geschieht normalerweise, wenn der Mikrowellenofen in einer Umgebung mit hohem Feuchtigkeitsgrad

arbeitet.

7. Um übermäßigen Lärm zu verhindern ist es zweckmäßig den abnehmbaren Ring und die Bodenfläche des Ofens regelmässig zu reinigen. Hierzu die Bodenfläche einfach mit einem Tuch mit mildem Putzmittel abwischen. Der Ring kann in einer milden Seifenlauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass Sie den Ring nach dem Reinigen wieder richtig auf der Bodenfläche des Ofens anbringen.
8. Unangenehme Gerüche in Ihrem Ofen lassen sich wie folgt entfernen: Mischen Sie ein Glas Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in einem für Mikrowellen geeigneten Becher und lassen Sie ihn 5 Minuten lang erhitzen. Anschließend mit einem Küchentuch gründlich reinigen und abtrocknen.
9. Zum Auswechseln der Lampe in Ihrem Ofen wenden Sie sich bitte an Ihren Vertriebsagenten.
10. Es ist zweckmäßig den Ofen regelmäßig zu reinigen und sämtliche Nahrungsmittelreste zu entfernen. Wird der Ofen nicht in sauberem Zustand gehalten, so kann dies zur Beschädigung der Oberflächen führen und somit die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen und auch Gefahrensituationen hervorrufen.
11. Bitte werfen Sie dieses Gerät nicht in den Müllbehälter. Es muss an einem von der Stadtverwaltung speziell hierzu vorgesehenen Ort entsorgt werden.

FOUR A MICRO-ONDES NOTICE D'UTILISATION



Modèle : HM-1001M

Lisez attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser votre four. Inscrivez ci-dessous le N° DE SÉRIE qui figure sur la plaque signalétique de votre appareil et conservez cette information pour toute référence ultérieure.

N° DE SÉRIE :

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 les mécanismes de verrouillage de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la porte et la face avant du four. Empêchez l'accumulation de résidus d'aliments ou 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 (voilée, 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 agréé.

SOMMAIRE

PRÉCAUTIONS A PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE A L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES	0
CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	2
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES*	3
INSTALLATION	3
CONSIGNES DE MISE À LA TERRE	3
INTERFÉRENCES RADIO	2
PRINCIPES DE LA CUISINE AUX MICRO-ONDES.....	2
AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE	4
GUIDE DU MATÉRIEL DE CUISSON	4
LES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'APPAREIL	4
PANNEAU DE COMMANDE	5
Sélecteur de Puissance/Action	5
Bouton Horloge	5
La Cuisine aux Micro-ondes	5
FONCTIONNEMENT	6
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	7

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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 son agent 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 qu'ils soient 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 le 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 lorsque vous sortez 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 sur la peau.
10. Ne faites pas cuire dans votre four à micro-ondes 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 la chaleur transmise par les aliments réchauffés. Vous pouvez avoir besoin de maniques 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 interventions d'entretien ou de réparation 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 éliminer tous les restes d'aliments.
19. Ne pas garder l'intérieur du four propre pourrait provoquer la dégradation de la surface de ses parois, ce qui réduirait la durée de vie de l'appareil et pourrait conduire à 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES*

Alimentation :	230 V, 50 Hz, 1500 W (Micro-ondes)
Puissance nominale restituée en micro-ondes :	1000 W
Fréquence de fonctionnement :	2450 MHz
Dimensions extérieures :	305 mm (H)×508 mm (L)×420 mm (P)
Dimensions de la cavité du four :	230 mm (H)×390 mm (L)×360 mm (P)
Capacité du four :	25 Litres
Poids net :	15,6 kg environ

*Ces caractéristiques sont susceptibles de modifications et d'évolution.

INSTALLATION

1. Assurez-vous de bien enlever tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la porte.
2. **AVERTISSEMENT** : Contrôlez le four pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé : porte mal alignée ou voilée, joint de porte ou son logement endommagés, charnières et verrouillage de sécurité de porte cassés ou desserrés, 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 agréé.
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 d'objets inflammables.
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.
7. La prise doit être accessible, de manière à pouvoir ce que l'appareil puisse être facilement débranché du secteur en cas de problème.
8. N'utilisez pas ce four en extérieur. **CONSIGNES 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 à 3 broches 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. ATTENTION : La mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Remarques

1. Pour toute question concernant l'installation électrique ou la mise à la terre de votre appareil, consultez un électricien ou un technicien agréé.
2. Le fabricant et le revendeur n'assument aucune responsabilité pour les dommages corporels aux personnes ou les dommages matériels pouvant être causés au four par suite du non respect des consignes données pour le raccordement électrique de l'appareil.

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

Vert-jaune = TERRE

Bleu = NEUTRE

Brun = PHASE

INTERFÉRENCES RADIO

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou des équipements similaires.

Si c'est le cas, ces interférences peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :

1. Nettoyer le joint de la porte du four et son logement.
2. Réorienter l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
3. Changer l'emplacement du four à micro-ondes par rapport au récepteur.
4. Eloigner le four à micro-ondes du récepteur.
5. Brancher le four à micro-ondes à une autre prise de courant, afin que le four et le récepteur soient sur des circuits différents.

PRINCIPES DE LA CUISINE AUX MICRO-ONDES

1. Procédez avec précaution pour placer les aliments. Mettez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du récipient.
2. Observez les temps de cuisson. Faites cuire pendant la durée minimale indiquée, puis prolongez un peu plus la cuisson si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent arriver à dégager de la fumée ou à s'enflammer.
3. Couvrez les aliments pendant la cuisson. Les couvercles évitent les éclaboussures et favorisent une cuisson uniforme des aliments.
4. Retournez les aliments tels que poulets ou hamburgers en cours de cuisson pour qu'ils cuisent plus vite. Les grosses pièces, comme par exemple les rôtis, doivent être également retournées au moins une fois en cours de cuisson.
5. Changez de place à mi-cuisson les aliments tels que les boulettes de viande, en les retournant et en ramenant les bords au centre.

AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE

Si le four ne marche pas :

1. Vérifiez que le four est bien branché. Sinon, enlevez la fiche de la prise de courant, attendez 10 secondes puis rebranchez-la.
2. Vérifiez qu'aucun fusible n'a sauté et qu'aucun interrupteur n'est déclenché. Si tout semble marcher correctement, vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
3. Vérifiez que le panneau de commande est correctement programmé et que l'horloge a été mise.
4. Vérifiez que la porte est bien fermée et que le verrouillage de sécurité de la porte est enclenché. Sinon, la production de micro-ondes est arrêtée à l'intérieur du four.

SI RIEN DE TOUT CECI NE RÉSOUD LE PROBLÈME, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. N'ESSAYEZ PAS DE RÉGLER OU DE RÉPARER LE FOUR VOUS-MÊME.

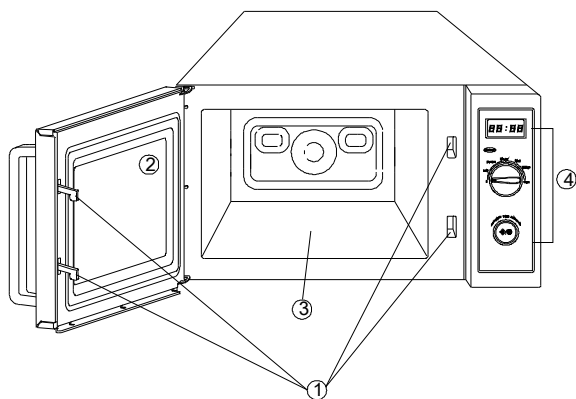
GUIDE DU MATÉRIEL DE CUISSON

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.
5. Il est possible d'utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger certaines parties contre la surcuisson. Néanmoins, veillez à n'utiliser le papier d'aluminium qu'en petite quantité et à éloigner la feuille d'aluminium des parois de la cavité d'une distance de 2,54 cm.

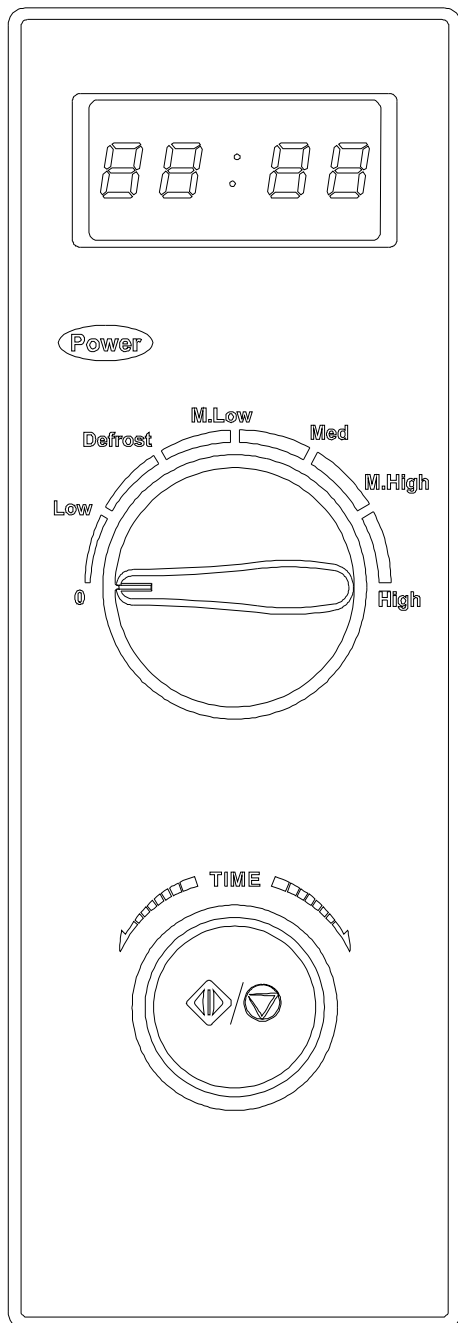
Le tableau suivant vous aidera à choisir les récipients les plus appropriés.

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

LES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'APPAREIL



1. Verrouillage de sécurité de la porte
2. Vitre du four
3. Sole du four
4. Panneau de commande



PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande comprend deux sélecteurs de fonction. L'un est le bouton Horloge et l'autre le sélecteur de puissance.

SELECTEUR DE PUISSANCE/ACTION

Ce sélecteur sert à régler le niveau de puissance souhaité pour la cuisson. C'est le premier réglage à faire avant de démarrer la cuisson.

BOUTON HORLOGE

Appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson.

Tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson souhaité (maximum de 60 minutes par cuisson).

En cours de cuisson, appuyez une fois sur le bouton pour arrêter le four et appuyez de nouveau pour le remettre en marche.

LA CUISINE AUX MICRO-ONDES

Pour une véritable cuisine aux micro-ondes, vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance pour régler votre four au niveau le plus approprié dans chaque cas. Le niveau de puissance augmente lorsqu'on tourne le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre. Les niveaux de puissance disponibles sont les suivants :

	Puissance restituée	Description
1	100 %	MAXIMUM
2	80 %	ELEVÉ
3	50 %	MOYEN
4	40 %	MOYEN-BAS
5	30 %	DÉCONGÉ-LATION
6	10 %	BAS

GUIDE DE DÉCONGÉLATION

Pour la fonction décongélation, sortir les aliments surgelés de leur emballage et les mettre dans un plat. Les techniques sont les suivantes :

Couvrir

Avant de commencer la décongélation, couvrir les parties les plus minces avec de petites bandes de papier d'aluminium. Pendant la décongélation, couvrir également les morceaux partiellement décongelés ou tièdes avec des bandes de papier d'aluminium. Ceci évite que les parties les plus fines commencent à cuire alors que les parties les plus épaisses ne sont pas encore décongelées.

Retourner / Remuer

La plupart des aliments doivent être retournés ou remués au moins une fois pendant la décongélation. Séparer dès que possible les aliments qui sont restés collés et les remettre en place.

Petites portions

Les petites portions se décongèlent plus vite et de manière plus uniforme que les grosses. Ainsi donc, si on divise les aliments en petites portions avant de commencer la décongélation, on peut préparer rapidement et facilement un menu complet.

Aliments fragiles

Les aliments fragiles, tels que les pâtisseries, les crèmes, la crème fraîche, les fromages et le pain ne doivent être que partiellement décongelés, puis il faut les laisser ensuite reposer à température ambiante pour terminer la décongélation. Ceci évite que la partie extérieure commence à cuire alors que l'intérieur est encore surgelé.

Repos

Après leur décongélation, il est important de laisser reposer les aliments pour bien terminer la décongélation. Le tableau de décongélation indique également les temps de repos d'une série d'aliments. Une fois décongelés, les aliments doivent être cuisinés le plus rapidement possible. Ils ne doivent jamais être recongelés.

TEMPS ET TECHNIQUES DE DÉCONGÉLATION DES VIANDES ET VOLAILLES :

Aliment surgelé	Temps de décongélation	Temps de repos
Boeuf (rôti)	9-12 minutes/500g	10-15 minutes
Steak	5-8 minutes/500g	5-10 minutes
Boeuf haché	6-10 minutes/500g	5-10 minutes
Porc (rôti)	9-14 minutes/500g	10-15 minutes
Côtelette de porc	6-10 minutes/500g	5-10 minutes
Côtes	7-10 minutes/500g	5-10 minutes
Porc haché	7-10 minutes/500g	5-10 minutes
Agneau (gigot)	9-12 minutes/500g	10-15 minutes
Epaule	8-12 minutes/500g	10-15 minutes
Jeune agneau	6-10 minutes/500g	5-10 minutes
Volailles		
Dinde (entière)	7-12 minutes/500g	20-30 minutes
Morceaux	6-12 minutes/500g	15-20 minutes
Escalopes	8-12 minutes/500g	10-15 minutes
Poulet (entier)	6-10 minutes/500g	10-15 minutes
Escalopes	6-9 minutes/500g	10-15 minutes
Canard	9-12 minutes/500g	10-15 minutes

TEMPS ET TECHNIQUES DE DÉCONGÉLATION DES POISSONS ET FRUITS DE MER :

Aliment	Temps de micro-ondes	Temps de repos	Technique
Poisson entier	4-6 minutes/500g	5 minutes	Séparer et repositionner en milieu de décongélation.
Coquilles St Jacques	6-10 minutes/500g	2-3 minutes	Séparer dès que possible.
Crevettes	5-8 minutes/500g	2-3 minutes	Séparer dès que possible.

Les temps figurant dans les tableaux ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier selon la température à laquelle les aliments ont été surgelés, leur consistance et leur poids.

FONCTIONNEMENT

CUISSON DE BASE

1. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Tournez le sélecteur de puissance pour régler le niveau de puissance souhaité.
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton Horloge.

4. Appuyez sur le bouton Horloge.

Remarque : Pour un démarrage rapide de la cuisson, appuyez plusieurs fois sur le bouton Horloge pour régler le temps de cuisson jusqu'à un maximum de 12 minutes. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier tant le niveau de puissance que le temps de cuisson.

DÉMARRAGE RAPIDE

Cette modalité vous permet de mettre en marche le four rapidement et à pleine puissance.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton Horloge pour établir le temps de cuisson et le four se met immédiatement en marche au niveau de puissance maximum.

Appuyer sur le bouton Horloge	Temps
Une fois	0:30
Deux fois	1:00
Trois fois	1:30
...	...

Par exemple, pour régler un temps de cuisson de 2 minutes en utilisant cette modalité :

Appuyez 4 fois sur le bouton Horloge. Le four démarre immédiatement à la puissance maximale des micro-ondes.

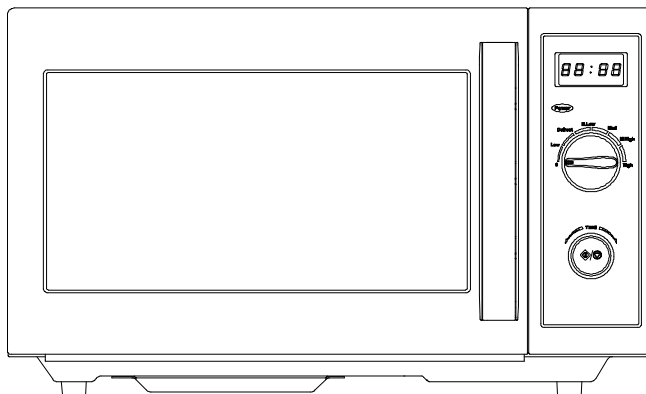
POUR ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ

1. Appuyez sur le bouton Horloge.
 - Pour remettre le four en marche, il suffit d'appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT.
 2. Ouvrez la porte.
 - Pour remettre le four en marche, il suffit de fermer la porte et d'appuyer sur le bouton Horloge.
- REMARQUE : Le four s'arrête de fonctionner dès que la porte est ouverte.

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 propre. 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 pourraient en être 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 pas 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 le plateau tournant et la sole du four. Pour cela, il suffit de passer une éponge savonneuse sur la sole. Le plateau tournant peut être lavé à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Veillez à bien remonter correctement le plateau tournant dans son logement, lorsque vous l'avez enlevé pour son nettoyage.
8. Pour éliminer les mauvaises odeurs de votre four, mélangez un verre d'eau avec le jus et l'écorce d'un citron dans un récipient creux utilisable au micro-ondes 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 lorsque c'est nécessaire.
10. Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et de bien éliminer tous les restes d'aliments. Gardez l'intérieur du four toujours propre pour éviter la dégradation de la surface de ses parois, ce qui réduirait la durée de vie de l'appareil et pourrait conduire à des situations dangereuses.
11. 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.

FORNO A MICROONDE MANUALE DELL'UTENTE



Modello: HM-1001M

Leggere con attenzione queste istruzioni prima di installare ed utilizzare il forno. Nello spazio inferiore, indicare il N° DI SERIE che si trova sulla targa d'identificazione del proprio forno e conservare queste informazioni per futuri riferimenti.

N° DI SERIE:

PRECAUZIONI PER EVITARE EVENTUALI ESPOSIZIONI AD UN'ECESSIVA ENERGIA DI MICROONDE

1. Non utilizzare il forno con la porta aperta; ciò potrebbe dar luogo ad 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 sporcizia o residui di prodotti di pulizia sulle superfici di sigillatura.
3. Nel caso in cui abbia qualche guasto, non si deve utilizzare il forno. È particolarmente importante che la porta del forno chiuda bene e che non vi sia nessuno dei seguenti danni:
 - a. La porta (storta, inarcata)
 - b. Le cerniere e le chiusure di sicurezza (rotte o allentate)
 - c. Il giunto della porta e sua sede.
4. Soltanto personale qualificato è autorizzato ad eseguire regolazioni o riparazioni nel forno.

INDICE

PRECAUZIONI PER EVITARE EVENTUALI ESPOSIZIONI AD UN'ECESSIVA ENERGIA DI MICROONDE	0
ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI.....	2
"SPECIFICHE*.....	4
INSTALLAZIONE.....	4
ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO A TERRA.....	5
RADIOINTERFERENZE.....	7
PRINCIPI DELLA CUCINA A MICROONDE.....	7
PRIMA DI RICHIEDERE LA MANUTRENZIONE.....	7
GUIDA DEGLI UTENSILI.....	7
NOMI DELLE DIVERSE PARTI.....	8
PULSANTIERA DI CONTROLLO.....	9
Selettore di Potenza/Azione.....	9
Bottone dell'orologio.....	9
La cucina a microonde.....	9
FUNZIONAMENTO.....	11
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	12

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Al momento de utilizzarlo, si devono tenere presenti le precauzioni di sicurezza essenziali di tutto l'impianto elettrico, comprendendo quelle di seguito indicate:

AVVERTENZA: Per ridurre il rischio di scottature, scariche elettriche, incendi, danni personali o esposizioni ad un'eccessiva energia alle microonde:

AVVERTENZA: Nel caso in cui la porta o le chiusure della porta fossero danneggiate, non si dovrà usare 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 soltanto per l'uso descritto su questo manuale. Non utilizzare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo forno. 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 a vuoto.
4. Non utilizzare quest'apparecchiatura se il cavo o la spina presentano danni, se non funziona correttamente o se ha subito danni o cadute. Nel caso in cui il cavo di alimentazione elettrica sia danneggiato dovrà essere sostituito dal fabbricante o dall'operatore della manutenzione, oppure da una persona parimenti qualificata, allo scopo di evitare qualsiasi rischio.
5. **AVVERTENZA:** È permesso ai bambini utilizzare il forno senza supervisione soltanto nel caso in cui hanno ricevuto le istruzioni adeguate, in modo che lo possano utilizzare con sicurezza 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 il cibo in un recipiente di plastica o di carta, data la possibilità di accensione, bisogna sorvegliare il forno.
 - b) Togliere le chiusure di filo, di avvolgimento delle buste di plastica o di carta, prima di introdurre la busta nel forno.
 - c) Nel caso in cui si osservi uscita di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa, al fine di spegnere qualsiasi fiamma.
 - d) Non utilizzare la cavità del forno per conservare oggetti. Non lasciare in detta cavità né carte, né utensili da cucina, né cibi, se non si sta usando.
7. **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi o altri cibi in recipienti ermeticamente chiusi, poiché potrebbero scoppiare.
8. Riscaldare bibite nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata. Di conseguenza, bisogna prestare attenzione quando si andrà a prelevare il recipiente.
9. Non friggere cibi nel forno. L'olio caldo può danneggiare parti del forni e utensili e potrebbe provocare anche scottature sulla pelle.
10. Non si dovranno riscaldare nel microonde né uova con il proprio guscio, né uova sode intere, dato che potrebbero scoppiare anche una volta portato a termine il riscaldamento nel forno.
11. Prima di cucinare cibi con la pelle grossa, quali, per esempio: patate, zucche intere, mele e castagne, bisogna bucherellarli.
12. Prima di servirli, bisognerebbe rimestare o agitare il contenuto dei biberon o barattolini di omogeneizzati per i bébé ed inoltre, verificarne la temperatura per evitare scottature.
13. Gli utensili da cucina si possono riscaldare in seguito al calore trasferito dai cibi riscaldati. È probabile che si abbia bisogno degli elementi da presa per maneggiare gli utensili.
14. Bisogna assicurarsi che gli utensili sino adatti per l'uso in un forno a microonde.
15. Prova per gli utensili : Porre un utensile vuoto nel forno e tenerlo per 60 secondi a gran potenza. Se l'utensile è

molto caldo non si dovrà usare.

16. **AVVERTENZA:** È pericoloso per qualsiasi persona non competente mettere in atto qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione, che comporti l'asportazione di una qualsiasi delle coperture che proteggono dall'esposizione all'energia delle microonde.
17. Utilizzare soltanto utensili adatti all'uso in forni a microonde;
18. È consigliabile pulire il forno con regolarità ed asportare dallo stesso qualsiasi residuo di cibo;
19. Non tenere il forno pulito potrebbe provocare il deterioramento delle sue superfici, e ciò potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni di pericolo;
20. Per pulire l'apparecchiatura, è consigliabile non utilizzare getti d'acqua (nel caso di apparecchiature destinate a essere appoggiate direttamente nel suolo e che per lo meno non siano 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 gli impianti d'elettroerosione. Per quanto riguarda gli impianti di classe B, si tratta di quegli impianti adatti all'uso domestico e per stabilimenti collegati direttamente ad una rete d'alimentazione elettrica a basso voltaggio, che eroga agli edifici adibiti ad abitazione.

SPECIFICHE*

Alimentazione:	230V, 50Hz, 1500W(Microonda)
Potenza nominale d'uscita di microonde:	1000W
Frequenza operativa:	2450MHz
Dimensioni d'ingombro:	305mm(A)×508mm(A)×420mm(P)
Dimensioni della cavità del forno :	230mm(A)×390mm(A)×360mm(P)
Capacità del forno :	25 Litri
Peso netto:	Circa 15,6 kg

*Questi dati in seguito potrebbero subire eventuali aggiornamenti e conferme.

INSTALLAZIONE

1. Assicurarsi che si sia tolto tutto il materiale d'imballo dall'interno della porta.
2. **AVVERTENZA:** Accertarsi che non esistano danni nel forno come, per esempio, il cattivo allineamento della porta, che non sia storta, che il giunto della stessa o della propria 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 supportare sia il proprio peso, che i cibi più pesanti che si possano cucinare nello stesso.
4. Non situare il forno in luoghi in cui si generi calore, vapore o una forte umidità, né accanto a materiali combustibili.
5. Per un funzionamento corretto il forno dovrà essere esposto ad una sufficiente corrente d'aria. Lasciare uno spazio di 20 cm sul forno, 10cm nella sua parte posteriore e 5 cm in entrambi i lati. Non coprire, né bloccare nessuna delle aperture dell'apparecchiatura. Non togliere i piedi.
6. Assicurarsi che il cavo di alimentazione elettrico sia in perfette condizioni e che non passi al di sotto del forno, né al di sopra di nessuna superficie calda o tagliente.
7. La presa elettrica si deve trovare in un luogo di facile accesso, per poter disinserire la spina senza problemi in caso d'emergenza.
8. Non utilizzare il forno in luogo all'aperto.

ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO A TERRA

Quest'apparecchiatura si deve collegare a terra. Il forno è dotato di un cavo con un filo di terra, che finisce con una spina a tre punte, che si deve inserire in una presa a muro debitamente installata e collegata a terra. Nel caso in cui si verifichi un

cortocircuito elettrico, il collegamento a terra riduce il rischio di scarica elettrica per mezzo di un conduttore di scarico della corrente elettrica. Si raccomanda di usare 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. In caso di qualsiasi dubbio circa le istruzioni sull'impianto elettrico o di collegamento a terra, interpellare un elettricista o l'operatore della manutenzione qualificato.
2. Né il fabbricante, né il rappresentante potranno assumere 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 conformità al seguente codice:

Verde e giallo = TERRA

Azzurro = NEUTRO

Marrone = CONDUTTORE

RADIOINTERFERENZE

Il funzionamento del forno a microonde può provocare interferenze nella propria radio, TV o impianti simili. Quando si verificano dette interferenze le stesse si potranno ridurre o eliminare prendendo le seguenti misure:

1. Pulire la porta del forno e la sua sede.
2. Orientare di nuovo l'antenna ricevente della radio o televisione.
3. Riposizionare il forno a microonde rispetto al ricevitore.
4. Allontanare il forno a microonde dalla ricevente.
5. Collegare il forno a microonde in una presa di corrente diversa, in modo che il forno a microonde e la ricevente si trovino in diversi rami.

PRINCIPI DELLA CUCINA A MICROONDE

1. Disporre i cibi con attenzione. Porre le parti più grosse verso l'esterno del vassoio.
2. Osservare i tempi di cottura. Cucinare durante il tempo minimo indicato ed aggiungere altro, se è necessario. I cibi troppo cotti possono addirittura emettere fumo e andare in fiamme.
3. Coprire i cibi durante la cottura. I coperchi evitano gli schizzi e facilitano la cottura più uniforme dei cibi.
4. Durante la cottura di cibi quali polli o hamburger, bisogna girarli una volta per accelerarne la cottura. Bisogna girare anche, per lo meno una volta, i pezzi destinati all'arrosto.
5. Porre di nuovo, a metà cottura, cibi quali polpette, facendole girare e situando quelle che si trovano al centro del vassoio, al bordo dello stesso

PRIMA DI RICHIEDERE IL SERVIZIO DI MANUTENZIONE

Nel caso in cui il forno non funzioni:

1. Verificare che il forno sia ben collegato. In caso contrario, estrarre la spina dalla presa di corrente, attendere 10 secondi e collegarla di nuovo bene.
2. Verificare che non si sia fuso nessun fusibile, né che sia saltato nessun interruttore. Se sembra che tutto funzioni correttamente, provare la presa di corrente con un'altra apparecchiatura.
3. Verificare che la pulsantiera di controllo sia correttamente programmata e che si è puntato l'orologio.
4. Verificare che la porta sia ben chiusa e che si è azionato il sistema di chiusura di sicurezza della porta. In caso contrario, l'energia delle microonde non fluirà dentro il forno.

SE L'APPLICAZIONE DI NESSUN PUNTO PRECEDENTE RIESCE A RISOLVERE LA SITUAZIONE, METTERSI IN CONTATTO CON UN TECNICO QUALIFICATO, NON CERCARE DI REGOLARE O RIPARARE IL FORNO DA SÉ STESSI.

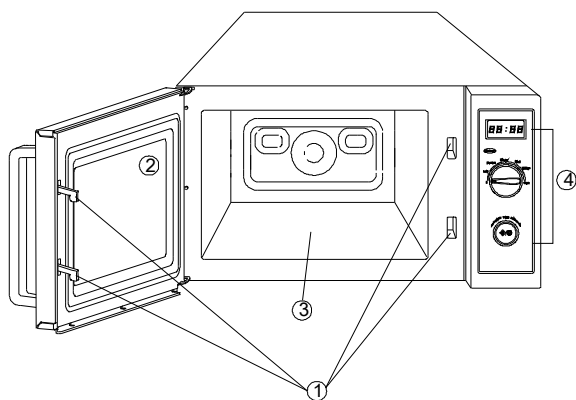
GUIDA DEGLI UTENSILI

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 e/o rettangolari, si raccomandano piatti da portata rotondi e/o ovali, dato che i cibi negli angoli tendono a cuocersi troppo.
5. Si possono utilizzare pezzi di carta di alluminio, per evitare che le parti esposte si cuociano troppo. Tuttavia, bisogna prestare attenzione a non utilizzarne troppo e di mantenere una distanza di 2,54 cm. fra la carta di alluminio e la cavità.

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

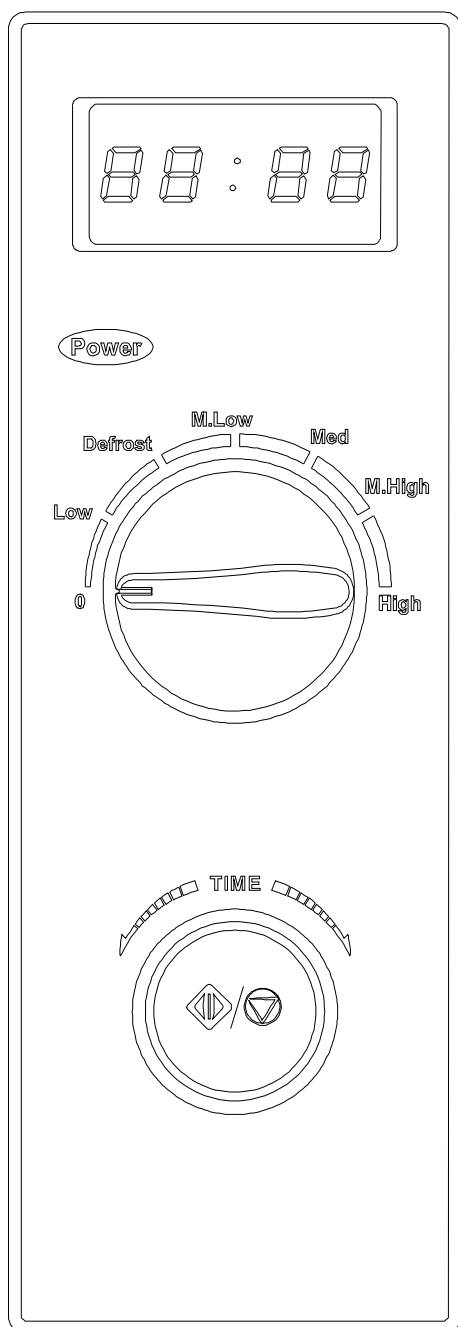
UTENSILI DA CUCINA	MICROONDE
Vetro resistente al calore	Si
Vetro non resistente al calore	No
Ceramica resistente al calore	Si
Vassoi di plastica per microonde	Si
Carta da cucina	Si
Vassoio metallico	No
Griglia metallica	No
Carta di alluminio e recipienti di carta di alluminio	No

NOMI DELLE DIVERSE PARTI



1. Sistema di chiusura di sicurezza della porta
2. Finestra del forno
3. Base della cavità del forno
4. Pulsantiera di controllo

PULSANTIERA DI CONTROLLO



La pulsantiera di controllo consiste in due operatori di funzione. Uno è il bottone dell'orologio e l'altro il selettore di potenza.

SELETTORE DI POTENZA/AZIONE

Questo selettore si utilizza per scegliere il livello di potenza di cottura dei cibi desiderato. È il primo passo per iniziare la cottura.

BOTTONE DELL'OROLOGIO

Premere per iniziare la cottura.

Girare il bottone dell'orologio per selezionare il tempo di cottura desiderato. (fino a 60 minuti per cottura).

Durante la cottura, premere una volta per fermare la cottura e premere di nuovo per ricominciare detta cottura.

LA CUCINA A MICROONDE

Per una vera cucina a microonde, si dispongono fino a 6 livelli di potenza, bisogna scegliere quello che più conviene alle proprie necessità. Il livello di potenza aumenta nella misura in cui si gira il selettore nel senso orario. I livelli di potenza si possono classificare nel seguente modo:

	Potenza di partenza	Descrizione
1	100%	ALTA
2	80%	SEMI-ALTA
3	50%	MEDIA
4	40%	SEMI-BASSA
5	30%	SCONGELARE
6	10%	BASSA

GUIDA PER LO SCONGELAMENTO

Per scongelare bisogna estrarre i cibi congelati dalla loro confezione e metterli in un piatto. Le tecniche sono le seguenti:

Coprire

Prima di scongelare, coprire le parti più sottili con piccole strisce di carta di alluminio. Durante lo scongelamento, coprire anche i pezzi parzialmente scongelati o tiepidi con strisce di carta di alluminio. Ciò eviterà che le parti più sottili si riscaldino troppo mentre le parti più grosse rimangono ancora congelate.

Farli girare / Rimestare

Durante lo scongelamento, la maggioranza dei cibi richiede che si girino e che si rimestino per lo meno una volta. Separare prima possibile i pezzi che fossero rimasti attaccati e metterli di nuovo al loro posto.

Razioni piccole

Le razioni piccole si scongelano in modo più rapido ed uniforme rispetto alle razioni grandi. E quindi, prima di scongelare, dividere i cibi in razioni piccole. In tal modo si potrà elaborare un menù completo in modo facile e rapido.

Cibi delicati

I cibi delicati, quali le paste, le creme, la panna, formaggio e pane si dovranno scongelare soltanto in parte, perché possano portare a termine lo scongelamento a temperatura ambiente. Ciò eviterà che la parte esterna si riscaldi troppo, mentre la parte esterna continua ad essere congelata.

Riposo

Dopo lo scongelamento dei cibi, il riposo è particolarmente importante, poiché permette di continuare tale processo di scongelamento. La tabella di scongelamento mostra anche i tempi di riposo di una serie di cibi. Una volta portato a termine il processo di scongelamento, i cibi si dovranno processare prima possibile e non si dovranno congelare una seconda volta.

TEMPI E TECNICHE DI SCONGELAMENTO DI CARNI E SELVAGGINA:

Cibo refrigerato	Tempo di scongelamento	Tempo di riposo
Vitello (arrosto)	9-12 minuti/500g	10-15 minuti
Bistecca di vitello	5-8 minuti/500g	5-10 minuti
Vitello macinato	6-10 minuti/500g	5-10 minuti
Maiale (arrosto)	9-14 minuti/500g	10-15 minuti
Costata di maiale	6-10 minuti/500g	5-10 minuti
Costoletta	7-10 minuti/500g	5-10 minuti
Maiale macinato	7-10 minuti/500g	5-10 minuti
Agnello (arrosto)	9-12 minuti/500g	10-15 minuti
Stinco	8-12 minuti/500g	10-15 minuti
Agnellino	6-10 minuti/500g	5-10 minuti
Selvaggina		
Tacchino (intero)	7-12 minuti/500g	20-30 minuti
Petto	6-12 minuti/500g	15-20 minuti
Fette	8-12 minuti/500g	10-15 minuti
Pollo (intero)	6-10 minuti/500g	10-15 minuti
Fette	6-9 minuti/500g	10-15 minuti
Anatra	9-12 minuti/500g	10-15 minuti

TEMPI E TECNICHE DI SCONGELAMENTO DI PESCI E FRUTTI DI MARE:

Cibo	Tempo di microonde	Tempo di riposo	Tecnica
Pesce intero	4-6 minuti/500g	5 minuti	Separare e mettere di nuovo al loro posto, a metà scongelamento.
Capasante	6-10 minuti/500g	2-3 minuti	Separare prima possibile.
Gamberi	5-8 minuti/500g	2-3 minuti	Separare prima possibile.

I tempi indicati sulla tabella servono solo come riferimento, poiché possono variare in funzione della temperatura con cui si sono congelati i cibi, della loro consistenza e peso.

FUNZIONAMENTO

COTTURA BASICA

1. Collocare i cibi nel forno e chiudere la porta.
2. Girare il selettore di potenza per selezionare un livello di potenza.
3. Stabilire il tempo di cottura con il bottone dell'orologio.
4. Premere il bottone dell'orologio.

Nota: Per dare inizio subito alla cottura, si può premere il bottone dell'orologio ripetutamente, per stabilire il tempo di cottura fino a 12 minuti e durante la cottura, si può cambiare sia il livello di potenza, sia il tempo di cottura.

INIZIO RAPIDO

Questa modalità permette di mettere in marcia il forno rapidamente ed a tutta potenza.

Premere il bottone dell'orologio varie volte per stabilire il tempo di cottura e il forno si metterà in funzionamento subito al massimo livello di potenza.

Premere il bottone dell'orologio	Tempo
Una volta	0:30
Due volte	1:00
Tre volte	1:30
...	...

Per esempio, per stabilire un tempo di cottura di 2 minuti con questa modalità:

Premere il bottone dell'orologio 4 volte ed il forno si metterà subito in funzionamento alla massima potenza di microonde.

PER SPEGNERE IL FORNO MENTRE È IN FUNZIONAMENTO

1. Premere il bottone dell'orologio.
- Per reiniziare il forno, basta premere il tasto START/STOP
2. Aprire la porta
- Per reiniziare il forno, basta chiudere la porta e premere il bottone dell'orologio.

NOTA: Il forno smette di funzionare quando si apre la porta.

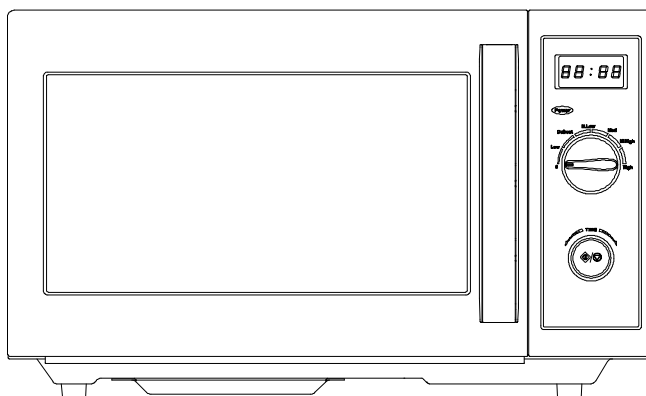
PULIZIA E MANUTENZIONE

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. Bisogna pulirla con un panno morbido e umido. Per pulire tale pulsantiera di

controllo, lasciare la porta del forno aperta per evitare che lo stesso si metta in funzionamento accidentalmente.

6. Nel caso in cui si accumulino vapore nella parte interna o esterna della porta del forno, si deve passare un panno morbido. Ciò può succedere nel caso in cui il forno a microonde si trovi in un ambiente con alto grado di umidità e ciò è normale.
7. Per evitare un eccessivo rumore, è consigliabile 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, oppure 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. Nel caso in cui fosse necessario cambiare la luce del forno, interpellare il proprio rappresentante affinché la cambi.
10. È consigliabile pulire il forno con regolarità ed eliminare qualsiasi deposito di cibi. Il forno non pulito bene potrebbe deteriorare le sue superfici e ciò potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni di pericolo.
11. Non depositare quest' apparecchiatura nel contenitore di spazzatura della propria abitazione. I municipi hanno luoghi creati appositamente per questi tipi di residui.

FORNO DE MICROONDAS MANUAL DO UTILIZADOR



Modelo: HM-1001M

Leia atentamente estas instruções antes de instalar e utilizar o forno. Indique no espaço inferior o N.º. DE SÉRIE que figura na placa de características do forno e guarde esta informação para futuras referências.

N.º. DE SÉRIE:

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 selagem..
3. Não utilizar o forno em caso de avaria. 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 no bloqueio de segurança (partidos ou soltos),
 - c. Na junta da porta e na superfície de selagem.
4. Só um técnico especializado está autorizado a efectuar ajustes ou reparações do forno.

ÍNDICE

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA EVENTUAL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICROONDAS	0
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	2
ESPECIFICAÇÕES*	4
INSTALAÇÃO	4
INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO À TERRA.....	5
RADIOINTERFERÊNCIAS	7
PRINCÍPIOS DA COZINHA DE MICROONDAS.....	7
ANTES DE CHAMAR O SERVIÇO DE MANUTENÇÃO	7
GUIA DE UTENSÍLIOS.....	7
NOME DOS VÁRIOS COMPONENTES	8
PAINEL DE CONTROLO	9
Selector de Potência/Ação.....	9
Botão do relógio.....	9
A cozinha de microondas.....	9
FUNCIONAMENTO	11
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	12

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

ADVERTÊNCIA: Para reduzir o risco de queimaduras, descargas eléctricas, incêndio, danos pessoais ou exposição a uma energia excessiva das microondas:

ADVERTÊNCIA: Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não utilizar o forno até que este seja 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 o aparelho não funcionar correctamente ou se tiver sofrido danos ou queda. Se o cabo de alimentação eléctrica estiver deteriorado, este deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de manutenção ou por um técnico qualificado a fim de evitar quaisquer riscos.
5. **ADVERTÊNCIA:** Não permitir que as crianças utilizem o forno sem supervisão por parte de um adulto, a menos que lhes tenham sido transmitidas as instruções adequadas de uma utilização segura do forno e que compreendam os riscos de um uso incorrecto.
6. Para reduzir o risco de fogo na cavidade do forno:
7. Vigiar o forno periodicamente se a comida for aquecida em recipientes de plástico, de papel ou outros materiais combustíveis.
8. Retirar os fechos de arame enrolado dos sacos de plástico ou de papel antes de introduzir o saco no forno.
9. Se for detectado fumo, desligar o aparelho ou retirar a ficha da tomada e manter a porta fechada para sufocar as chamas.
10. Não utilizar o interior do forno para guardar qualquer tipo de objectos como artigos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos.
11. **ADVERTÊNCIA:** Não aquecer líquidos ou outros alimentos em recipientes hermeticamente fechados já que podem explodir.
12. Aquecer bebidas no microondas pode provocar uma ebulição retardada. Deve-se, portanto, ter cuidado ao manusear o recipiente.
13. Não fritar alimentos no forno. O óleo quente pode danificar partes do forno e dos utensílios e pode, inclusive, provocar queimaduras na pele.
14. 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.
15. Antes de cozinhar, picar os alimentos com pele grossa, nomeadamente batatas, abóboras inteiras, maçãs e castanhas.
16. Antes de servir, mexer ou agitar o conteúdo de biberões e boiões para bebés. Deve-se ainda verificar a sua temperatura a fim de evitar queimaduras.

17. Os utensílios de cozinha podem aquecer devido à transferência de calor dos alimentos aquecidos. Utilizar pegas para segurar os utensílios.
18. Assegurar-se de que os utensílios são aptos para ser utilizados num forno de microondas.
19. Teste para os utensílios: colocar um utensílio vazio no forno e mantê-lo durante 60 segundos a alta potência. Se o utensílio aquecer demasiado, não deve ser utilizado.
20. **ADVERTÊNCIA:** É perigoso, para qualquer pessoa que não seja um técnico especializado, realizar qualquer tipo de operação de manutenção ou reparação que implique desmontar alguma tampa protectora da exposição à energia das microondas.
21. Utilizar exclusivamente utensílios aptos para uso em fornos de microondas;
22. É aconselhável limpar o forno regularmente e eliminar quaisquer restos de alimentos;
23. Não conservar o forno limpo pode levar ao deterioro das suas superfícies, afectando negativamente a vida do aparelho e criando eventuais situações de perigo;
24. 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)
25. 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, tais 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.**ESPECIFICAÇÕES***

Alimentação:	230V, 50Hz, 1500W(Microonda)
Potência nominal de saída de microondas:	1000W
Frequência operativa:	2450MHz
Dimensões exteriores:	305mm(A)×508mm(A)×420mm(P)
Dimensões da cavidade do forno:	230mm(A)×390mm(A)×360mm(P)
Capacidade do forno:	25 Litros
Peso líquido:	Aprox. 15,6 kg

*Estes dados são susceptíveis de posteriores actualizações e confirmações.

INSTALAÇÃO

1. Assegurar-se de retirar todo o material de embalagem do interior da porta.
2. **ADVERTÊNCIA:** Verificar se o forno tem algum tipo de dano, por exemplo, porta desalinhada ou torcida, junta da porta e superfície de selagem danificadas, dobradiças e 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 perfeitas condições e de que não passa por baixo do forno nem por cima de nenhuma superfície quente ou cortante.
7. A tomada eléctrica deve estar num local de fácil acesso para poder desligá-la sem problemas em caso de

emergência.

8. Não utilizar o forno ao ar livre.

INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO À TERRA

Este aparelho deve ser ligado à terra. O forno está provido de um cabo com fio de terra terminado numa ficha de três pinos que deve ser ligada numa tomada de parede 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 prejudicial para o forno. **ADVERTÊNCIA:** 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

RADIOINTERFERÊNCIAS

O funcionamento do forno microondas pode provocar interferências em aparelhos de rádio, televisores ou equipamentos semelhantes.

Em caso de interferências, estas poderão ser reduzidas ou eliminadas tomando as seguintes medidas:

1. Limpar a porta e a superfície de selagem do microondas.
2. Reorientar a antena receptora do aparelho de rádio ou televisão.
3. Relocalizar o forno microondas em relação ao receptor.
4. Afastar o forno de microondas do receptor.
5. Ligar o forno de microondas a uma tomada de corrente diferente por forma a que o forno de microondas e o receptor estejam em diferentes ramais.

PRINCÍPIOS DA COZINHA DE MICROONDAS

1. Dispor os alimentos com cuidado. Colocar as partes mais grossas orientadas para o exterior do recipiente.
2. Controlar os tempos de cozedura. Cozinhar durante o tempo mínimo indicado e ir acrescentando conforme necessário. Os alimentos demasiado cozinhados podem chegar a deitar fumo ou incendiar-se.
3. Cobrir os alimentos durante a cozedura. As tampas evitam os salpicos e contribuem para uma cozedura uniforme dos alimentos.
4. Durante a cozedura, é conveniente virar certos alimentos, tais como frangos ou hambúrguers, para acelerar o processo de cozedura. Também é necessário virar, pelo menos uma vez, alimentos volumosos como, por exemplo, assados
5. A meio da cozedura, virar alimentos tais como almôndegas e redistribuí-las no recipiente colocando as que estão no centro junto às bordas.

ANTES DE CHAMAR O SERVIÇO DE MANUTENÇÃO

No caso do forno não funcionar:

1. Verifique se o forno está devidamente ligado à tomada eléctrica. Se não estiver, desligue a ficha da tomada, aguarde 10 segundos e volte a ligá-la de forma segura.
2. Verifique se existe algum fusível de circuito fundido ou se algum dos disjuntores disparou. Se estes elementos parecerem funcionar correctamente, experimente ligar outro aparelho à tomada eléctrica.
3. Verifique se o painel de controlo está correctamente programado e se o relógio está activado.
4. Verifique se a porta está bem fechada e certifique-se de que o sistema de bloqueio de segurança da porta se activou. Caso contrário, a energia das microondas não fluirá dentro do forno.

SE NENHUMA DAS ACÇÕES ACIMA DESCRITAS CORRIGIR A SITUAÇÃO, ENTRE EM CONTACTO COM UM TÉCNICO QUALIFICADO. NÃO TENTE AJUSTAR NEM REPARAR O FORNO VOCÊ MESMO.

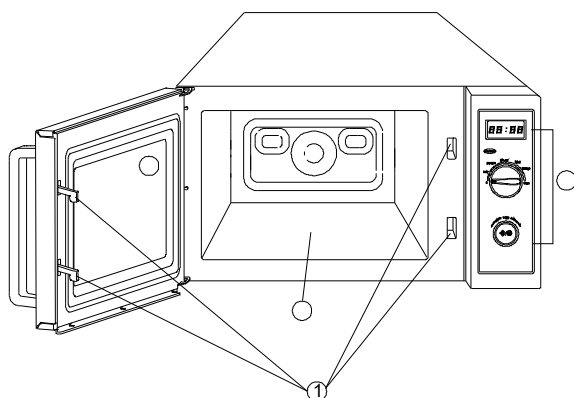
GUIA DE UTENSÍLIOS

1. O material ideal dos utensílios a utilizar num forno de microondas é todo aquele que é transparente às microondas, isto é, que permita que a energia atravessasse o recipiente e aqueça os alimentos.
2. Não utilizar utensílios metálicos nem recipientes com rebordos metálicos dado que as microondas não atravessam o metal.
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. Recomenda-se utilizar recipientes redondos e/ou ovais em detrimento dos quadrados e/ou rectangulares visto que os alimentos tendem a cozinhar-se demasiado.
5. Podem-se utilizar tiras de papel de alumínio para evitar que as áreas expostas cozinhem demasiado. No entanto, deve-se ter o cuidado de não utilizar papel de alumínio em excesso e de manter uma distância de 2,54 cm. entre o papel de alumínio e as paredes e a porta do forno.

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

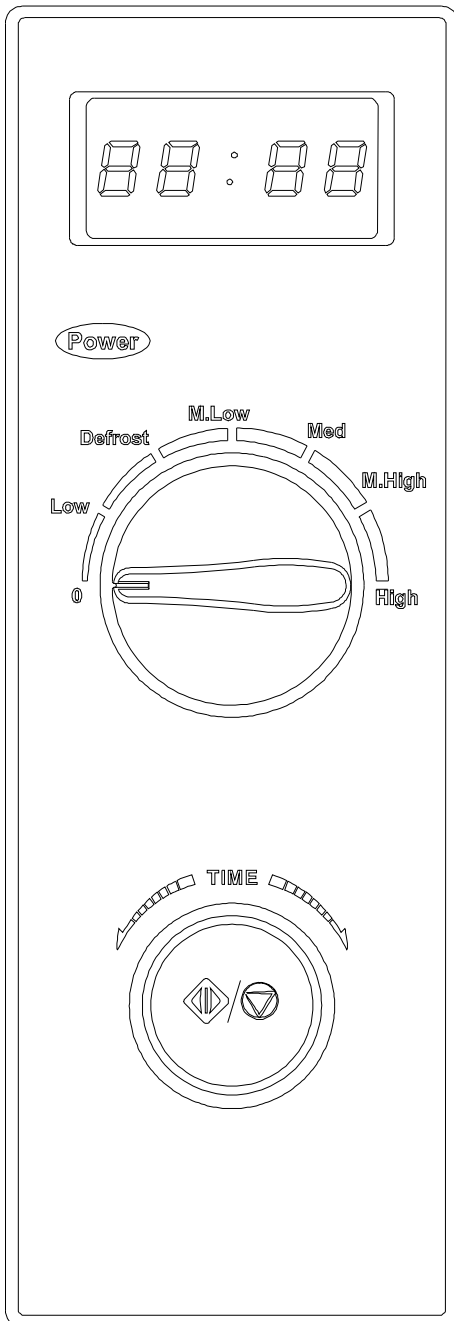
UTENSÍLIOS DE COZINHA	MICROONDAS
Vidro resistente ao calor	Sim
Vidro não resistente ao calor	Não
Cerâmica resistente ao calor	Sim
Recipientes de plástico para microondas	Sim
Papel de cozinha	Sim
Tabuleiro metálico	Não
Grelha metálica	Não
Papel de alumínio e recipientes de papel de alumínio	Não

NOMES DOS VÁRIOS COMPONENTES DO FORNO



1. Sistema de bloqueio de segurança da porta
2. Janela do forno
3. Base da cavidade do forno
4. Painel de controlo

O painel de controlo consiste em dois operadores de função. Um corresponde ao botão do relógio e o outro ao selector de potência.



SELECTOR DE POTÊNCIA/ACÇÃO

Utiliza-se este selector para escolher o nível de potência de cozedura desejado. É o primeiro passo para iniciar a cozedura.

BOTÃO DO RELÓGIO

Premir este botão para iniciar o processo de cozedura.

Rodar o botão do relógio para seleccionar o tempo de cozedura desejado (até 60 minutos por cozedura).

Durante a cozedura, premir uma vez para interromper e voltar a premir para reiniciar.

A COZINHA DE MICROONDAS

Para uma verdadeira cozinha de microondas, existem 6 níveis de potência, a seleccionar em função das necessidades de utilização. O nível de potência aumenta à medida que o selector roda no sentido dos ponteiros do relógio. Os níveis de potência podem ser classificados da seguinte

maneira:

	Potência de saída	Descrição
1	100%	ALTA
2	80%	SEMI-ALTA
3	50%	MÉDIA
4	40%	SEMI-BAIXA
5	30%	DESCON- GELAR
6	10%	BAIXA

GUIA PARA DESCONGELAR

Para descongelar, retirar os alimentos congelados da embalagem e colocá-los num prato. As técnicas são as seguintes:

Cobrir

Antes de descongelar, cobrir as partes mais finas com pequenas tiras de papel de alumínio. Durante a descongelação, cobrir também as peças parcialmente descongeladas ou tépidas com tiras de papel de alumínio, evitando assim que as partes mais finas aqueçam demasiado e que as partes mais grossas permaneçam ainda congeladas.

Virar / mexer

Durante o processo de descongelação, a maioria dos alimentos devem ser virados ou mexidos pelo menos uma vez. Separar quanto antes os pedaços que ficaram aderidos e voltar a colocá-los no seu lugar.

Porções pequenas

As porções pequenas descongelam de forma mais rápida e uniforme do que as porções grandes. Antes de descongelar convém, portanto, dividir os alimentos em pedaços pequenos. Desta maneira, poderá elaborar um menu completo de um modo rápido e fácil.

Alimentos delicados

Alimentos mais delicados, nomeadamente pastéis, cremes, natas, queijos e pão, devem ser descongelados apenas parcialmente para que possam terminar o processo de descongelação à temperatura ambiente. Isto evitará que a área exterior aqueça demasiado e que o interior permaneça congelado.

Tempo de repouso

O tempo de repouso após a descongelação dos alimentos melhora sempre o resultado já que permite continuar esse processo de descongelação. A seguinte tabela indica ainda o tempo de repouso de uma série de alimentos. Terminado o processo de descongelação, os alimentos devem ser cozinhados quanto antes e, sobretudo, não devem voltar a ser congelados pela segunda vez.

TEMPOS E TÉCNICAS DE DESCONGELAMENTO DE CARNES E AVES:

Alimento refrigerado	Tempo de descongelação	Tempo de repouso
Vitela (assada)	9-12 minutos/500g	10-15 minutos
Bife de vitela	5-8 minutos/500g	5-10 minutos
Vitela picada	6-10 minutos/500g	5-10 minutos
Porco (assado)	9-14 minutos/500g	10-15 minutos
Costeleta de porco	6-10 minutos/500g	5-10 minutos
Costela de porco	7-10 minutos/500g	5-10 minutos
Carne de porco picada	7-10 minutos/500g	5-10 minutos
Cordeiro (assado)	9-12 minutos/500g	10-15 minutos
Pá	8-12 minutos/500g	10-15 minutos
Novilho	6-10 minutos/500g	5-10 minutos
Aves		
Peru (inteiro)	7-12 minutos/500g	20-30 minutos
Peito	6-12 minutos/500g	15-20 minutos
Pedaços	8-12 minutos/500g	10-15 minutos
Frango (inteiro)	6-10 minutos/500g	10-15 minutos
Pedaços	6-9 minutos/500g	10-15 minutos
Pato	9-12 minutos/500g	10-15 minutos

TEMPOS E TÉCNICAS DE DESCONGELAMENTO DE PEIXES E MARISCO:

Alimento	Tempo de microondas	Tempo de repouso	Técnica
Peixe inteiro	4-6 minutos/500g	5 minutos	Separar e voltar a colocar no sítio a meio da descongelação
Vieiras	6-10 minutos/500g	2-3 minutos	Separar quanto antes
Gambas	5-8 minutos/500g	2-3 minutos	Separar quanto antes

Os tempos indicados na tabela servem de mera referência visto que podem variar em função da temperatura a que os alimentos foram congelados, da sua consistência e peso.

FUNCIONAMENTO

COZEDURA BÁSICA

1. Colocar os alimentos no forno e fechar a porta.
2. Rodar o selector de potência para seleccionar um nível de potência.
3. Estabelecer o tempo de cozedura com o botão do relógio.
4. Premir o botão do relógio.

Nota: Para iniciar rapidamente a cozedura, pode premir o botão do relógio repetidamente para estabelecer o tempo de cozedura até 12 minutos e, durante a cozedura, pode modificar tanto o nível de potência como o tempo de cozedura.

INÍCIO RÁPIDO

Esta modalidade permite colocar o forno em funcionamento de maneira rápida e a toda a potência.

Prima o botão do relógio várias vezes para estabelecer o tempo de cozedura e o forno entrará em funcionamento de imediato e ao nível máximo de potência.

Premir o botão do relógio	Tempo
Uma vez	0:30
Duas vezes	1:00
Três vezes	1:30
...	...

Por exemplo, para estabelecer um tempo de cozedura de 2 minutos nesta modalidade:

Prima o botão do relógio 4 vezes e o forno entrará imediatamente em funcionamento, na máxima potência do microondas.

PARA INTERROMPER O FORNO DURANTE O SEU FUNCIONAMENTO

1. Premir o botão do relógio.
- Para reiniciar o forno, basta premir a tecla START/STOP
2. Abrir a porta.
- Para reiniciar o forno, basta fechar a porta e premir o botão do relógio.

NOTA: o forno deixa de funcionar quando se abre a porta.

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 accidental do forno.
6. Em caso de acumulação de vapor na parte interior ou 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 de colocar correctamente o 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 necessário, consulte o representante do microondas para mudar a luz do forno.
10. É aconselhável limpar o forno com regularidade para eliminar eventuais depósitos de alimentos. A falta de limpeza do forno provoca o deterioro das superfícies, afectando negativamente a vida do aparelho e podendo levar a situações de perigo.
11. 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