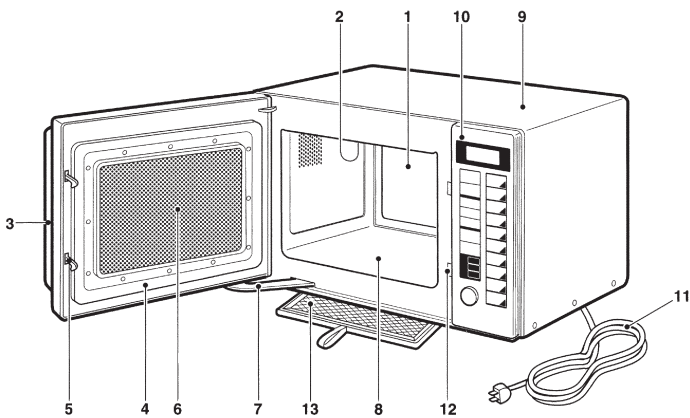


Horno-Microondas  
Microwave oven  
Mikrowellengerät  
Four a micro-ondes  
Forno a microonde

HM-2000



## NOMBRE Y FUNCIÓN DE LOS COMPONENTES



### 1. Interior del horno

Espacio en el que se colocan los alimentos por cocer. Limpiar el interior del horno cada vez que se utiliza el horno.

### 2. Protector del distribuidor de ondas

Limpiar con cuidado.

### 3. Empuñadura de la puerta

Cuando el usuario agarra la empuñadura de la puerta, un interruptor incorporado corta la corriente antes de que se abra la puerta.

### 4. Puerta

### 5. Pestillo de la puerta

### 6. Ventana de inspección blindada

Esta ventana permite vigilar el desarrollo de la cocción mientras el horno esté funcionando.

### 7. Brazo de la puerta

Impide que la puerta vuelva a cerrarse.

### 8. Bandeja cerámica

Sobre esta bandeja se depositarán, en recipientes adecuados, los alimentos por cocer.

### 9. Carcasa

### 10. Cuadro de mandos

### 11. Cordón

### 12. Sistema de enclavamiento de seguridad

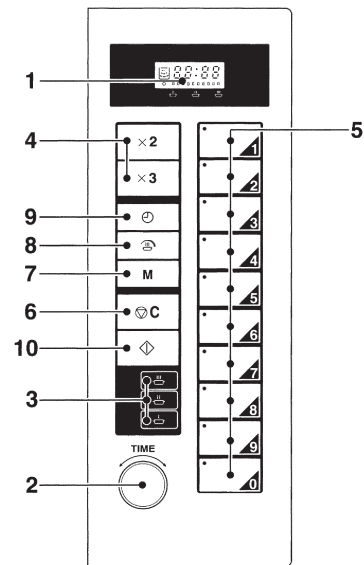
Con enclavamientos de seguridad incorporados.

### 13. Filtro de aire

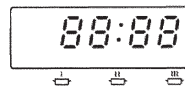
Limpiar con cuidado.

Nota : Siempre abrir la puerta completamente.

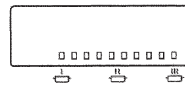
## CUADRO DE MANDOS



### 1. Contador digital



· Indica el tiempo de cocción restante.



· Indica los niveles de potencia de cocción restantes.






· Parpadea durante el funcionamiento.



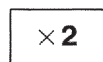
· Avisa de la necesidad de cambiar el magnetrón.

### 2. Temporizador (Manual)

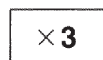
### 3. Teclas de SELECCIÓN DE POTENCIA

	Máxima	1800W
	Media	900W
	Mínima	380W

### 4. Tecla de selección de cantidades múltiples



· Para ajustar la cocción según la cantidad sea doble o triple. Debe utilizar estas teclas conjuntamente con las teclas de Programas.



### 5. Teclas de Selección de programas



· El aparato está listo para funcionar en cuanto se haya programado el tiempo de calentamiento mediante una de estas diez teclas (numeradas del 1 al 10): Se mostrará el tiempo seleccionado que comenzará a "descontarse" una vez arrancado el proceso



· Para determinar la potencia de salida y el tiempo de cocción durante la programación.

#### 6. Tecla de BORRAR



- Permite borrar una configuración, interrumpir el proceso de ajuste en caso de cometerse un error, y detener la cocción antes de que termine el proceso.

#### 7. Tecla de MEMORIZACION



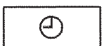
- Para introducir la salida de potencia y el tiempo de cocción deseado.

#### 8. Tecla de POTENCIA



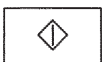
- Permite introducir la salida de potencia deseada en la memoria del aparato.

#### 9. Tecla del TEMPORIZADOR



- Permite introducir el tiempo de cocción deseado en la memoria del aparato.

#### 10. Tecla de ARRANQUE



- Para inicia el proceso de cocción.
- Para reanudar el proceso de cocción programado.

Verde y amarillo: tierra

Azul: neutro

Marrón: conductor.

Puesto que los colores de los hilos de este cordón no siempre coinciden con las marcas de color que identifican los terminales de su clavija, tenga en cuenta lo siguiente:

El hilo de color verde y amarillo deberá conectarse con el terminal de la clavija que esté marcado con la letra "E" o con el símbolo de tierra ( ) o que esté pintado de verde o de verde y amarillo.

El hilo de color azul deberá conectarse con el terminal de la clavija de color negro o que esté marcado con la letra "N".

El hilo de color marrón deberá conectarse con el terminal de la clavija de color rojo o que esté marcado con la letra "L".

#### **ESTA CLAVIJA NO ES IMPERMEABLE - MANTÉNGALA SECA**

El cordón termina en una clavija moldeada y provista de un fusible cuyo amperaje está indicado sobre la cara de la clavija. Si fuera necesario sustituir el fusible, deberá utilizarse un fusible nuevo BS1362 aprobado por ASTA, de las mismas características y con la marca (ASTA).

Cuando la tapa del fusible es amovible, no conecte nunca la clavija sin esta tapa en su sitio. Si necesitara una tapa de fusible de repuesto, asegúrese de que ésta sea del color que se ve en la cara de la clavija.

Si la clavija suministrada con el aparato no encajara en su enchufe, deberá cortarla y destruirla.\*

Deberá preparar el extremo del cordón convenientemente y montar la clavija adecuada.

#### **\* ADVERTENCIA: ES PELIGROSO INTRODUCIR LA CLAVIJA DE UN CORDÓN DESNUDO EN UN ENCHUFE CON CORRIENTE.**

#### **RECOMENDACIONES PARA UN USO SEGURO DE SU HORNO MICROONDAS**

Aunque su horno cuenta con dispositivos de seguridad, es preciso cumplir con las siguientes recomendaciones:

- No intente burlar ni forzar los cierres de enclavamiento de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y el frontal del horno, ni deje que se acumulen los restos de comida sobre las juntas. Limpie a menudo la superficie de cierre con un detergente suave, aclare y seque a fondo. No utilice nunca polvos abrasivos ni estropajos.
- Una vez abierta, la puerta no debe estar sometida a ninguna fuerza; por ejemplo, un niño o cualquier peso que se colgara de la puerta abierta podría provocar la caída del horno, causando heridas así como daños materiales. En caso de daño o avería, no ponga en marcha el horno hasta su reparación por un técnico de mantenimiento cualificado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre perfectamente y que los siguientes elementos no estén dañados:
  - Puerta (doblada)
  - Bisagras y pestillos (rotos o aflojados)
  - Juntas de la puerta y superficie de contacto.
- La realización de ajustes o reparaciones por otras personas que el personal de mantenimiento cualificado, puede ser peligrosa.

## **INSTALACIÓN**

- El marco del horno y el marco del cuadro de mandos están recubiertos con un plástico protector que deberá ser retirado antes de poner el horno en servicio.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada con la suficiente resistencia para soportar el peso del horno. Para evitar que puedan producirse vibraciones o ruido, el horno deberá estar en una posición estable.
- Mantenga el horno alejado de las fuentes de calor o del agua. La exposición al calor y al agua puede reducir la eficacia del horno y dar lugar a problemas de funcionamiento, por lo que se procurará colocar el horno lejos de las fuentes externas de calor y humedad.
- Este horno cumple con la Directiva sobre Compatibilidad Electromagnética Nº 89/336/CEE. Sin embargo, pueden producirse interferencias si se coloca el horno demasiado cerca de un aparato de radio o de televisión. En consecuencia, mantenga la mayor distancia posible entre estos aparatos.
- En la parte trasera del horno, hay unos orificios de escape. Por ello, a la altura de los mismos debe dejarse un espacio libre mínimo de 5 cm (2") entre el horno y cualquier superficie adyacente.  
Si coloca su horno en un armario cerrado, deje un espacio libre mínimo de 20 cm por encima del horno.  
Tapar los orificios de escape puede provocar fallos en el funcionamiento de su horno. Dado que sale aire caliente por estos orificios, asegúrese de no atascar ni obstruirlos o dejar que las cortinas se intercalen entre el horno y la pared trasera.

**¡CUIDADO! ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**

#### **IMPORTANTE:**

El color de los hilos dentro del cordón se ajusta al siguiente código de colores:

**Nota:**

El escape de vapor por el contorno de la puerta, la formación de vaho en la puerta e incluso la aparición de gotas de agua por debajo de la puerta son circunstancias absolutamente normales durante el ciclo de cocción. Se deben simplemente a la condensación provocada por el calor de los alimentos y no afectan a la seguridad de su horno.

No se pretende que la puerta cierre herméticamente el horno; sin embargo el diseño especial, contribuye a la total seguridad del aparato.

Nota: Al final del ciclo de cocción o cuando se para la cocción al abrir la puerta, el ventilador del horno funcionará durante un minuto.

**OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD****1. No desmonte nunca la carcasa.**

En este horno, hay corrientes eléctricas de alta tensión. Por ello, no debe retirarse la carcasa bajo ningún concepto.

**2. Tenga cuidado con no derramar agua sobre el horno, especialmente cerca de los orificios de ventilación.****3. Nunca ponga el horno en marcha sin el filtro de aire situado en la cara inferior de la carcasa. Hay que mantener el filtro de aire limpio para conseguir un rendimiento máximo.****4. No ponga el horno en marcha si no hay ningún alimento en su interior.**

El funcionamiento del horno vacío reduce la vida útil del magnetrón y provoca el recalentamiento.

Además, los componentes internos del horno se fundirán o quemarán, causando daños al producto.

**5. No utilice el horno sin colocar la bandeja de cocción en su interior.**

Se puede manchar el horno si los alimentos se queman sobre la base del horno.

**6. Durante la cocción, nunca permitir que el papel de aluminio, los espejones de metal u otros objetos metálicos toquen la ventana de inspección de cristal ni las paredes interiores del horno.**

Si lo hicieran, podrían producirse chispas en el punto de contacto, romperse el cristal o las paredes del horno podrían sufrir desperfectos.

**7. Siempre vigile el horno cuando esté calentando o cocinando alimentos en recipientes desechables de plástico, papel u otro material combustible.****8. En caso de detectar humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno desconectándolo del suministro eléctrico.****9. No haga nada que pueda alterar el funcionamiento de las bisagras y/o pestillos superior e inferior de la puerta del horno. Tales alteraciones causarían fallos en el funcionamiento del aparato.****10. No pulse las teclas de mando con mucha fuerza ni con utensilios u objetos metálicos o cortantes. Podría causar daños al aparato y provocar averías de funcionamiento.****11. No coloque ni guarde objetos encima del aparato, ya que debido al fuerte calor que se desprende durante el funcionamiento, existe el riesgo de que dichos objetos se fundan o deterioren.****12. Manipule la bandeja de cocción con cuidado. Podría agrietarse o romperse si cayera al suelo o recibiera golpes.****13. Mantenga la clavija siempre limpia para garantizar su correcto funcionamiento.****14. Deje enfriar la bandeja de cocción antes de lavarla. De lo contrario, podría agrietarse o romperse.**

Nota: En caso de deterioro del cordón, su sustitución debe realizarse en el SERVICIO DE ASISTENCIA, ya que se requiere un cordón de fabricación especial (432-0-8390-41100).

**CONSEJOS PARA COCINAR CON EL MICROONDAS****1. Tiempo de cocción en el microondas :**

· Al igual que otras fuentes de calor, las microondas pueden provocar la evapo-ración del agua contenido en los alimentos, de modo que los alimentos se quemarán en caso de sobrecalentamiento.

· No programe el temporizador a un valor superior al tiempo requerido.

· La primera vez que cocine un plato con este horno, pare la cocción antes del tiempo normal y compruebe el proceso de cocción.

· No deje cocer demasiado. Los alimentos asados que presentan manchas negras secas tras su paso por el microondas han sido cocidos demasiado.

**2. No caliente pequeñas cantidades de alimentos ni alimentos secos durante largos períodos de tiempo.**

· Estos tipos de alimentos pueden quemarse o prender fuego, siendo las consecuencias para el horno parecidas a los efectos del uso del horno vacío. Cuando necesite cocer tales alimentos, ponga una taza de agua en el horno.

**3. Siempre abra los envases cerrados, tales como los tarros de comida para bebés, y pinche las bolsas de plástico con verduras, antes de ponerlas a cocer.**

· Los recipientes cerrados herméticamente podrían reventar.

**4. Evite calentar los biberones o tarros de comida para bebés. Trasvase la comida a un recipiente apropiado para el horno microondas. Hay que comprobar la comida antes de dársela al bebé, para comprobar su temperatura.****5. No cueza huevos en su cáscara, porque reventarán.**

· Antes de freír los huevos, perfora la membrana de la yema para que el vapor pueda escaparse. Al inflarse la yema con mayor rapidez que la membrana, el huevo revienta si se calienta demasiado rápido. No se puede cocer huevos pasados por agua en este horno microondas.

**6. Evite el recalentamiento.**

· Reduzca el tiempo de descongelación, para que los alimentos no se cuezan demasiado.

**7. No utilice nunca su microondas como SECADORA DE ROPA.**

Puesto que no existe ninguna guía de tiempos de calentamiento para el secado de elementos como papeles o tejidos, el uso del horno con esta finalidad puede dar lugar a desperfectos del horno o causar incendios.

**8. Para hervir agua u otro líquido, utilice siempre un recipiente de boca ancha que permita la fácil eliminación de las burbujas de aire. Si se utilizara un recipiente de boca estrecha, se juntarían pequeñas burbujas de aire, formando una gran burbuja que a su vez podría provocar el rebose del líquido. Este fenómeno puede ocurrir incluso una vez detenida la cocción.****SABER COCINAR EN UN HORNO DE MICROONDAS****Relación entre tiempo de cocción y cantidad**

· Programe el tiempo de cocción de acuerdo con la cantidad de alimentos que se van a preparar.

· Cuando va a calentar un cantidad doble o triple, pulse la correspondiente tecla de cantidad múltiple.

**Consejos para una cocción uniforme**

· Dé una vuelta de 180° a los alimentos voluminosos a la mitad de la cocción.

· Cuando cueza dos o más artículos, gírelos a la mitad de la cocción.

· Invierta los alimentos altos a la mitad de la cocción.

· Cuando vaya a cocinar alimentos con partes de diferentes espesores, proteja las partes más finas, de cocción más rápida, con papel de aluminio a la mitad de la cocción, para impedir que se cuezan demasiado.

· Remueva las sopas o salsas (una o dos veces) a la mitad de su cocción.




Nota: Se recomienda al usuario verificar que los utensilios que se propone utilizar son aptos para su uso en hornos de microondas.

## INSTRUCCIONES DE USO

- 1) Introducir la clavija en el enchufe.
- 2) Abrir la puerta. Debe encenderse la luz en el interior del horno.
- 3) Depositar los alimentos en recipientes adecuados sobre la bandeja en el interior del horno y cerrar la puerta. La luz del horno se apagará.

### USO MANUAL

- 4) Posicionar el botón del temporizador en el valor del tiempo deseado (máximo 10 minutos). El tiempo de cocción aparecerá en el contador digital.
- 5) Para iniciar el proceso de cocción, pulsar cualquiera de los 3 botones de selección de potencia "MAXIMA", "MEDIA", "MINIMA"; se encenderá el indicador correspondiente y empezará la cuenta atrás hasta cero en el contador digital.

	Máxima	1800W
	Media	900W
	Mínima	380W

La luz del horno se encenderá al ser pulsado uno de los botones de selección de potencia.

· Para comprobar el estado de los alimentos durante el funcionamiento del horno, se puede abrir la puerta.

El horno ha sido diseñado para que se corten las microondas inmediatamente en cuanto se abra la puerta y, en ese caso, el contador parará hasta que se reanude la cocción.

Para reanudar la cocción, cerrar la puerta y pulsar el mismo botón de selección de potencia que el previamente seleccionado. (Nota: En esta fase, los demás botones no pondrán el horno en marcha.)

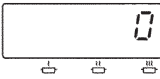


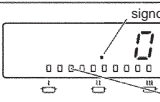

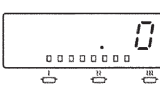


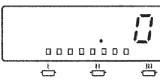

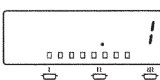

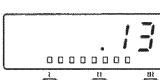

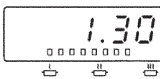


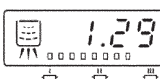
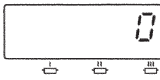
· Para aumentar o reducir el tiempo, basta con cambiarlo girando el botón del temporizador.

· Si los alimentos están a punto o si desea cancelar el temporizador durante la cocción, pulse la tecla "C".

- 6) Al final del tiempo de cocción, sonará la alarma y se parará el microondas.

## TEMPORIZADOR (MANUAL) COCCIÓN CON TECLAS

- 1) Introducir la clavija en el enchufe.
- 2) Abrir la puerta. Debe encenderse la luz en el interior del horno.



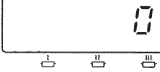


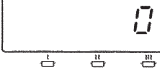

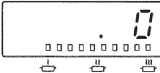


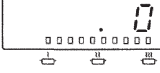

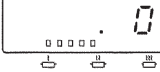


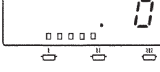

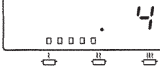

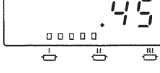



	Acción	Pantalla
1	Depositar los alimentos en recipientes adecuados sobre la bandeja en el interior del horno y cerrar la puerta. La luz del horno se apagará.	 · Aparecerá un "0" en la pantalla.
2	 · Pulsa la tecla 	 · Aparecerán el signo (:) y la barra de nivel de potencia "10" en la pantalla.
3	 · Introducir el nivel de POTENCIA 8 con las teclas de PROGRAMA. · Pulsar el número "8"	 · Barra de nivel de potencia "8".
4	 · Pulsa la tecla 	 · Ningún cambio en la pantalla.
5	 · Introducir el tiempo deseado con las teclas de PROGRAMA. · Si el tiempo deseado es 1 minuto 30 segundos, pulse primero el número "1".	 · Aparecerá un "1" en la pantalla.
6	 · Luego, pulse el número "3".	 · Aparecerá un "3" a la derecha del "1". En la pantalla se leerá "13".
7	 · Finalmente, pulse el número "0".	 · Aparecerá "1:30" en la pantalla.
8	 · Pulse la tecla de arranque. 	 · Empezará el ciclo de cocción, el indicador correspondiente se encenderá y empezará la cuenta atrás en el contador digital.
9	· Se acaba el tiempo de cocción. · Retire los alimentos del horno.	 · Suena la alarma. Aparece un "0" en la pantalla. La luz del horno se apaga.

Nota: Para el funcionamiento a la potencia Máxima, no pulse la tecla POWER. El funcionamiento a la Potencia Máxima se realiza automáticamente, de modo que se puede saltar los pasos 2 y 3. El valor de entrada máximo del temporizador es 10 minutos.

## USO DE LAS TECLAS DE PROGRAMA PARA LA MEMORIZACIÓN DE PARÁMETROS

Ciclo de cocción programado (1 etapa)

Ejemplo: Programar los siguientes parámetros como Programa N°4: - Nivel de potencia: 5  
- Tiempo: 45 segundos

	Acción	Pantalla
1	 · Pulsar la tecla  (1ª vez)	 · Aparecerá un "0" en la pantalla.
2	 · Pulsar la tecla  (2ª vez)	 · Ningún cambio.
3	 · Pulsar la tecla de PROGRAMA número "4".	 · Indicador N°4. Barra de nivel de potencia "10"
4	 · Pulsar la tecla 	 · Ningún cambio.
5	 · Introducir "nivel de potencia 5" con las teclas de PROGRAMA. Pulsar el número "5".	 · Barra de nivel de potencia "5".
6	 · Pulsar la tecla 	 · Ningún cambio.
7	 · Introducir el tiempo de funcionamiento con las teclas de PROGRAMA. · Primero, pulse el número "4".	 · Aparecerá un "4" en la pantalla.
8	 · Luego, pulse el número "5".	 · Aparecerá un "5" detrás del "4". La pantalla marcará ":45".
9	 · Finalmente, pulse la tecla 	 · Aparecerá un "0" en la pantalla.

Nota: Para el funcionamiento a la potencia Máxima, no pulse la tecla POWER. El funcionamiento a la Potencia Máxima se realiza automáticamente, de modo que se puede saltar los pasos 4 y 5.

### LISTA NIVELES DE POTENCIA

NIVEL DE POTENCIA (Cifra a introducir)	POTENCIA (W)	Tiempo máximo programable
Potencia máxima (no requiere entrada)	1800	6 min. 00 seg.
9	1620	"
8	1440	"
7	1260	"
6	1080	"
5	900	30 min. 00 seg.
4	720	"
3	540	"
2	360	"
1	180	"
0	0	"

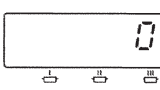

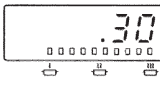

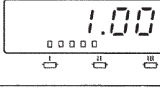

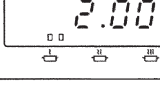


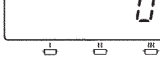
**Notas:**

1. Sonará una alarma cada vez que se pulse una tecla.
2. Si no se visualiza el número deseado, pulse la tecla "C" y vuelva a empezar la programación desde el principio.
3. Si se programa un tiempo de funcionamiento superior al tiempo MÁXIMO programable, las teclas restantes no serán operativas.
4. Para programar 1 minuto (60 segundos), introducir "100".
5. El proceso de memorización se acaba pulsando la tecla "M" en último lugar. Si no se pulsa la tecla "M", los nuevos datos no se salvarán, manteniéndose la información previamente contenida en la memoria.

**COMPROBACIÓN DE LA MEMORIA**

Ejemplo: Si el programa N°3 ha sido programado con los siguientes parámetros:

- 1ª Etapa: Potencia máxima durante 30 segundos.
- 2ª Etapa: Nivel de potencia 5 durante 1 minuto
- 3ª Etapa: Nivel de potencia 2 durante 2 minutos.

	Acción	Pantalla
1	· Abrir la puerta	 · Aparecerá un "0" en la pantalla.
2	 · Pulsar el número "3".	 · Indicador Programa N°3 · Barra de nivel de potencia "10". · Tiempo programado 30 seg (1ª etapa)
3	 · Pulsar el número "3" otra vez.	 · Indicador Programa N°3 · Barra de nivel de potencia "5". · Tiempo programado 1 min (2ª etapa)
4	 · Pulsar el número "3" otra vez.	 · Indicador Programa N°3 · Barra de nivel de potencia "2". · Tiempo programado 2 min (3ª etapa)
5	 · Pulsar la tecla 	 · Aparecerá un "0" en la pantalla.

**Notas:**

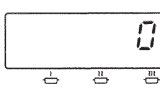
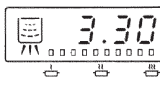
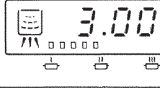
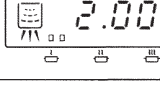
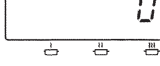
1. Pulse la tecla "C" tras comprobar el contenido de la memoria de aparato.
2. Si la memoria está vacía, el Número del programa estará parpadeando en la pantalla.
3. Para cambiar el contenido de la memoria de un programa, pulsar la tecla "M" dos veces y a continuación introducir los nuevos datos siguiendo el procedimiento descrito anteriormente.

**MÉTODO PARA CALENTAR**

**1. Uso normal**

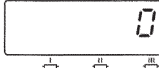


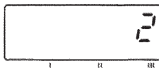

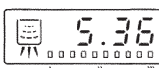
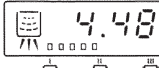
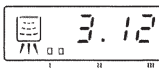
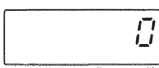
Ejemplo: Si el programa N°3 ha sido programado con los siguientes datos:

- 1ª Etapa: Potencia máxima durante 30 segundos
- 2ª Etapa: Nivel de potencia 5 durante 1 minuto
- 3ª Etapa: Nivel de potencia 2 durante 2 minutos

	Acción	Pantalla
1	· Meter los alimentos al horno.	 · Aparecerá un "0" en la pantalla.
2	· Pulsar la tecla de PROGRAMA número "3" (comienza el calentamiento). Se enciende la tecla "3".	 · Indicador Programa N°3 encendido · Aparecerá, decreciendo, el tiempo de funcionamiento restante en la etapa 1.
		 · Al final de la 1ª etapa, aparecerá el tiempo de calentamiento de la 2ª etapa e irá decreciendo hasta cero.
		 · Al final de la 2ª etapa, aparecerá el tiempo de calentamiento de la 3ª etapa e irá decreciendo hasta cero.
3	· Finaliza el tiempo de cocción. · Retirar los alimentos del horno.	 · Suena la alarma. Aparece un "0" en la pantalla.

## 2. Uso de la tecla de cantidades múltiples

Ejemplo: Se utiliza la tecla "DOBLE"

	Acción	Pantalla
1	· Meter los alimentos al horno.	 · Aparecerá un "0" en la pantalla.
2	 · Pulsar la tecla 	 · Aparecerá un "2" en la pantalla.
3	· Pulsar la tecla de PROGRAMA número "3" (comienza el calentamiento). Se enciende la tecla "3". 	 · Indicador Programa N°3 encendido · Aparecerá, decreciendo, el tiempo de funcionamiento restante en la etapa 1.
		 · Al final de la 1ª etapa, aparecerá el tiempo de calentamiento de la 2ª etapa e irá decreciendo hasta cero.
		 · Al final de la 2ª etapa, aparecerá el tiempo de calentamiento de la 3ª etapa e irá decreciendo hasta cero.
4	· Finaliza el tiempo de cocción. · Retirar los alimentos del horno.	 · Suena la alarma. Aparece un "0" en la pantalla.

### PRECAUCIONES DURANTE EL CALENTAMIENTO

#### 1. Comprobación de los alimentos durante su cocción

Si fuera necesario abrir la puerta del horno, mientras se están calentando alimentos, se interrumpiría enseguida el programa de cocción, encendiéndose la barra indicadora del programa y permaneciendo parado el contador del tiempo de cocción restante.

#### 2. Reanudar el ciclo tras una comprobación

Para reanudar el ciclo de cocción tras abrir la puerta del horno para comprobar el estado de los alimentos, cerrar la puerta y pulsar la tecla INICIO.

#### 3. Parar el tiempo de cocción

Se puede parar el proceso de cocción en cualquier momento, pulsando la tecla "C".

#### 4. ¿Qué pasa cuando se selecciona un programa no disponible en la memoria del aparato?

En este caso, el número del programa parpadea en la pantalla y el horno deja de funcionar sin empezar a calentar.

#### 5. Tiempo de cocción para una cantidad doble

El tiempo de cocción de una cantidad doble es 1,6 veces el tiempo de cocción de una cantidad normal.

#### 6. Tiempo de cocción para una cantidad triple

El tiempo de cocción de una cantidad triple es 2,1 veces el tiempo de cocción de una cantidad normal.

#### 7. Limitaciones en el caso de calentar cantidades múltiples

Si se programa un nivel de potencia superior o igual al 6, el tiempo máximo de calentamiento es de 12 minutos. Si se utiliza un nivel de potencia igual o inferior al 5, el tiempo máximo de calentamiento es de 60 minutos.

NIVEL DE POTENCIA	Tiempo máximo programable			
	Cantidad doble		Cantidad triple	
	Tiempo máx. programable	Tiempo de calentamiento	Tiempo máx. programable	Tiempo de calentamiento
10 - 6	6 min. 00 seg.	9 min. 36 seg.	5 min. 42 seg.	12 min. 00 seg.
5 - 1	30 min. 00 seg.	48 min. 00 seg.	28 min. 39 seg.	60 min. 00 seg.

### MATERIALES Y UTENSILIOS DE COCINA UTILIZABLES

#### CRISTAL RESISTENTE AL HORNO

Artículos para hornos (con tratamiento especial para calores de gran intensidad), tales como escudillas mezcladoras, fuentes anchas, moldes para pasteles, tartas y patés, vasos graduados, cazuelas y tazones sin decoraciones metálicas.

#### PORCELANA

Escudillas, tazas, platos de servir, fuentes y platos sin adornos metálicos.

#### CERÁMICA

Fuentes, tazas, tazones y escudillas.

#### PLÁSTICO

Puede utilizarse un envoltorio de plástico (film transparente) a modo de tapa. Tender el envoltorio de plástico sobre el recipiente y apretarlo contra los lados del recipiente. Éste habrá de ser lo suficientemente alto como para impedir que el envoltorio de plástico toque los alimentos. Asimismo, habrá que perforar el film para permitir la salida del vapor. Al calentarse, los alimentos pueden hacer que se funda el envoltorio si está en contacto con los alimentos. Para cocciones de corta duración, podrán emplearse fuentes y tazas de plástico, recipientes semirrígidos aptos para congela-



dores, así como bolsas de plástico, pero teniendo mucho cuidado, porque puede producirse un ablandamiento del plástico debido al calor de los alimentos.

Materiales inadecuados para su uso en microondas :

#### UTENSILIOS DE METAL

No se recomienda el uso de utensilios de metal porque el metal protege la base y los lados de los alimentos contra la energía de las microondas, con lo cual la cocción es irregular. Además, los utensilios de metal provocan arcos eléctricos y causan daños al aparato.

#### ADORNOS METÁLICOS

No deben utilizarse pucheros, vajilla, etc. con cercos o adornos metálicos, ya que éstos impiden que la cocción se realice normalmente, pudiendo producirse daños materiales.

#### PAPEL DE ALUMINIO

Debe evitarse el uso de grandes hojas o trozos de papel de aluminio, porque

interrumpirían la cocción y pueden facilitar la formación de arcos eléctricos. No obstante, se pueden utilizar trozos pequeños para cubrir partes de los alimentos, tales como las patas y alas de los pollos. Cuando se utilice, el papel de aluminio siempre debe estar alejado al menos 25,4 mm de las paredes laterales del horno.

#### MADERA

Los recipientes y tablas de madera se secarán si se meten en un horno de microondas, llegando a agrietarse y partirse.



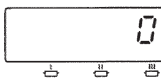


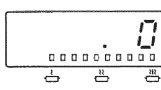



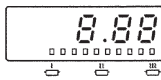







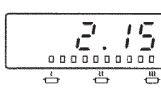
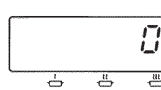


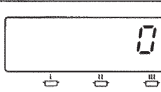
#### VARIOS

Procure no utilizar recipientes agrietados, fisurados o defectuosos, ni siquiera si son de cristal resistente al horno.

**¡CUIDADO! NO DEJE LOS CIERRES METÁLICOS EN LAS BOLSAS DE PAPEL O DE PLÁSTICO, PORQUE SE CALIENTAN Y PUEDEN PROVOCAR INCENDIOS.**

### COMPROBACIÓN DEL TIEMPO TOTAL DE COCCIÓN O DEL NÚMERO DE APERTURAS DE LA PUERTA Y REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA ALARMA

La pantalla permite visualizar el tiempo total de cocción o el número de veces que se ha apretado la tecla de apertura de la puerta. Asimismo, el usuario puede cambiar el tiempo de cocción restante y el sonido o el volumen de la alarma.

	Acción	Pantalla
1	 · Pulsar la tecla 	 · Aparecerá un "0" en la pantalla.
2	 · Pulsar la tecla 	 · Aparecen el signo (:) y la barra de nivel de potencia "10" en la pantalla.
3	   · Pulsar el número "8" tres veces.	 · Aparecerá "8:88" en la pantalla.
*	· Los pasos 1 a 3 son los mismos, sea cual sea la opción. Introducir el 4º dígito como se explica a continuación, para comprobar o cambiar el modo.	
4	 · Introducir una de las opciones (1 a 0) utilizando la tecla de PROGRAMA.	 · Por ejemplo, introducir "1" (tiempo total de cocción).
5	 · Pulsar la tecla 	 · Los 4 dígitos estarán parpadeando.
6	 · Pulsar la tecla  otra vez.	 · El número "215" indica el tiempo total de cocción en horas, O.
		 · Si en el paso 4 se seleccionó cualquier opción menos la 1 ó la 2, aparecerá un "0" en la pantalla, indicando que se ha admitido el nuevo valor programado.
7	 · Pulsar la tecla 	 · Cuando se haya seleccionado la opción 1 ó 2, hay que pulsar la tecla "C" para borrar la pantalla. (No es necesario con las opciones 3 a 0).

Se puede seleccionar uno de los siguientes modos, introduciendo el número correspondiente en el paso 4:

#### Modos seleccionables

1. Tiempo total de cocción.
2. Número de apertura de la puerta (100).
3. Indicación del tiempo de cocción restante (cuando se interrumpe el ciclo, al abrir la puerta).
4. Cancelar el tiempo de cocción restante.
5. Sonido de la alarma al final del tiempo de cocción (Pip, Pip, Pip).
6. Sonido de la alarma al final del tiempo de cocción (Piiip).
7. Volumen de la alarma (bajo)
8. Volumen de la alarma (medio)
9. Volumen de la alarma (alto)
0. Volumen de la alarma (ninguno)

#### MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

##### MANTENGA SU HORNO SIEMPRE LIMPIO.

1. Limpieza de la ventana de inspección, del panel interior de la puerta y del frontal del horno.

Para conseguir los mejores resultados y mantener el alto nivel de seguridad del horno, se debe impedir la acumulación de alimentos y grasas sobre el panel interior de la puerta y el frontal del horno.

Lavar estas superficies con agua y un detergente suave, aclarar y secar con un paño.

No utilice nunca polvos abrasivos o estropajos.

2. Limpieza del interior del horno.

Elimine los líquidos derramados, las salpicaduras de aceite y los restos de comida inmediatamente después de utilizar su horno. El uso de un horno sucio reduce su eficacia, hace que la suciedad se pegue a la superficie del horno y que se desprendan malos olores. Limpie el interior del horno con un paño mojado en agua tibia con un poco de detergente suave y luego, aclare con un paño húmedo.

Puesto que la parte inferior del interior del horno es la que más tiende a mancharse con las especias y los alimentos, generando malos olores y vibraciones anormales, procure mantener esta zona limpia.

¡ATENCIÓN! No limpie las partes pintadas o de plástico del horno con lejía, disolventes u otros productos de limpieza, porque estos productos pueden disolver o deformar estas piezas.

3. Se puede limpiar con cuidado el protector del distribuidor de ondas (en la parte superior interna del horno) sin moverlo o se puede retirarlo para lavarlo en el fregadero. Este protector es una hoja de mica apoyada en las cuatro paredes del horno. Retire con cuidado el protector de las lengüetas de sujeción en la pared delantera y tire hacia adelante para sacarlo del horno. Lávelo en agua caliente (pero no hirviendo) y detergente, aclare y seque. Procure no golpear ni doblar las aletas metálicas del distribuidor de ondas, para no modificar el esquema de calentamiento del horno. Para volver a colocar el protector, deslícelo en las guías situadas en las paredes laterales y trasera del horno y sujete el protector con las lengüetas metálicas en la pared delantera.
4. Limpie el filtro de aire amovible periódicamente (al menos una vez por semana). No ponga el horno en marcha sin el filtro de aire colocado.

#### ¿QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA?

Si apareciera el mensaje "E-21" en la pantalla, desenchufe el aparato inmediatamente, porque este error "E-21" indica que se están quemando los alimentos o hay un sobrecalentamiento del horno.

Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia más próximo. Bajo ningún concepto, debe retirar o manipular los tornillos o piezas del horno. PUEDE RESULTAR MUY PELIGROSO.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia, haga las siguientes comprobaciones sencillas:

- Si la luz del horno no se enciende cuando el horno está funcionando:

1. Verifique que la clavija esté correctamente enchufada.
2. Compruebe el fusible dentro de la clavija y asegúrese de que el cableado de la clavija es correcto.  
Nota : Este aparato debe estar protegido con un fusible.
3. Cerciórese de que la puerta esté completamente cerrada.
4. Asegúrese de que hay un programa memorizado.

- Antes de cambiar la bombilla en el interior del horno, compruebe que el aparato está desenchufado de la red.

- Si la luz del horno se enciende y que el indicador de selección de potencia o de programación de cocción está iluminado, pero no se calientan los alimentos:

1. Asegúrese de que los alimentos no estén encerrados en un recipiente de metal.

- Ruido anormal durante el funcionamiento

1. Verifique que no se están formando chispas durante el funcionamiento del microondas debido al uso de utensilios de metal inadecuados o recipientes con cercos y adornos metálicos, de papel de aluminio o de espetones metálicos.
2. Asegúrese de que la bandeja esté colocada correctamente en el horno.
3. Compruebe que los alimentos o recipientes no tocan las paredes interiores del horno.

- En caso de detectar humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno retirando el enchufe de la toma de corriente.

#### ESPECIFICACIONES Y ACCESORIOS

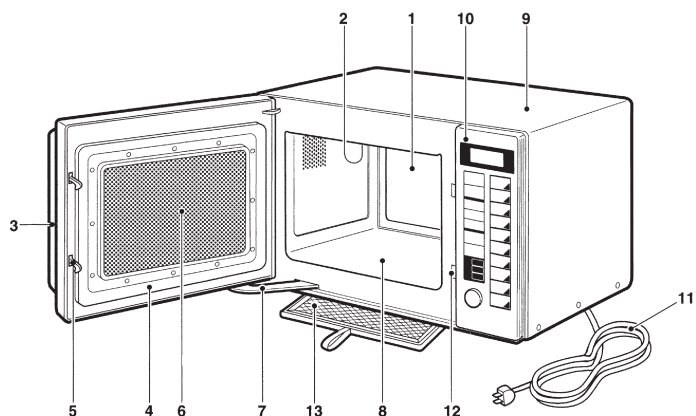
##### Especificaciones HM-2000

Consumo eléctrico	2900W
Potencia de salida de las microondas	1800W - 180W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Dimensiones externas	610 x 493 x 410 mm
Dimensiones internas	374 x 413 x 238 mm
Peso	43 kg

##### Accesorios

Manual de instrucciones	1
Filtro de aire	1

## NAME AND FUNCTION OF PARTS



### 1. Oven cavity

Place food in this space to cook. Wipe the cavity clean each time the oven is used.

### 2. Stirrer shield

Clean with care.

### 3. Door handle

When the door handle is gripped, a built-in switch turns off the power before the door is opened.

### 4. Door

### 5. Door latch

### 6. Glass shielded viewing window

The progress of cooking can be observed while oven is operating.

### 7. Door arm

Prevents door swinging back.

### 8. Ceramic tray

Food in suitable container is placed on this tray for cooking.

### 9. Cabinet

### 10. Control panel

### 11. Power supply cord

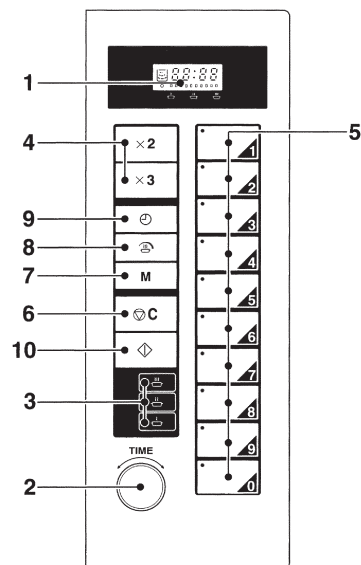
### 12. Safety interlock system

With built-in safety interlock.

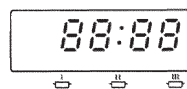
### 13. Air filter

Clean with care.

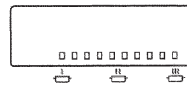
## CONTROL PANEL



### 1. Digital timer



· Displays remaining cooking time.



· Displays remaining cooking power levels.






· Blinks while cooking.



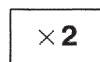
· Gives notice that it is time to replace the magnetrons.

### 2. Timer (Manual)

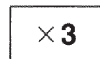
### 3. Power select key (Manual cooking)

	High	1800W
	Medium	900W
	Low	380W

### 4. Multiple quantity selection key



· For setting cooking to double or triple-quantity. These keys to be used in conjunction with the programme key.



### 5. Programme selection keys



· The unit is ready to begin operation as soon as the heating time has been programmed, using these ten keys (numbered 1 to 9, 0).



The time selected will be displayed, and "count down" after the process is begun.



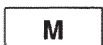
· For determining power output and cooking time during programming.

#### 6. Clear key



· For cancelling setting, interrupting the setting process when a mistake has been made, or stopping cooking before the completion of the cooking process.

#### 7. Memory key



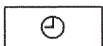
· For entering the desired power output and cooking time

#### 8. Power key



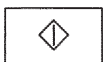
· For entering the desired power output into the unit's memory.

#### 9. Timer key



· For entering the desired cooking time into the unit's memory.

#### 10. Start key



· For timer cooking.  
· For restart at programmed cooking.

## INSTALLATION

- The oven surround and also the surround of the control panel is covered by a protective plastic film, and this should be removed prior to putting the oven into use.
- Install the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven. To avoid the possibility of causing vibration or noise the oven must be in a stable position. And the appliance must be positioned so that the plug is accessible.
- Keep the oven away from heat and water.  
Exposure to heat and water can lower oven efficiency and lead to malfunctioning, so be sure to install the oven away from external heat and water sources.
- This oven conforms to EMC Directive 89/336/EEC, however some interference may occur if it is placed too close to a radio or TV, so keep them as far apart as possible.
- Exhaust vents are located at the rear of the oven so maintain a minimum spacing of 5cm (2") between the oven and any adjacent surfaces at these points.  
In an enclosed housing, please maintain a minimum spacing of 20cm on the top.  
Covering the exhaust vent may lead to malfunctioning. Hot air flows from these vents, so be sure not to obstruct cover or let curtains come between the oven and the rear wall.

**WARNING-This appliance must be earthed**

### IMPORTANT

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow: Earth.

Blue: Neutral.

Brown: Live.

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol or coloured green or green-and-yellow.

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

### THIS PLUG IS NOT WATERPROOF - KEEP DRY

This cord is already fitted with a moulded plug incorporating a fuse, the value of which is indicated on the pin face of the plug. Should the fuse need to be replaced, an ASTA approved BS1362 fuse must be used of the same rating, marked thus.

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. If a replacement fuse cover is required, ensure it is the same colour as that visible on the pin face of the plug. Fuse covers are available from Sanyo Service Centre.

If the plug supplied is not suitable for your socket outlet, it should be cut off and destroyed\*.

The end of the flexible cord should be suitably prepared and the correct plug fitted.

**\*WARNING: A PLUG WITH BARED FLEXIBLE CORDS IS HAZARDOUS IF ENGAGED IN A LIVE SOCKET OUTLET.**

### HOW TO USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY

Although your oven is provided with safety features, it is important to observe the following:

- It is important not to defeat or tamper with safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow residue to accumulate on sealing surfaces. Wipe the sealing area frequently with a mild detergent, rinse and wipe dry.  
Never use abrasive powders or pads.
- When opened, the door must not be subjected to strain, for example, a child hanging on an opened door or any load could cause the oven to fall forward to cause injury and also damage to the door.  
Do not operate the oven if it is damaged, until it has been repaired by a qualified service engineer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the :
  - Door (bent)
  - Hinges and Latches (broken or loosened)
  - Door seals and Sealing surfaces
- It is dangerous for anyone other than a properly qualified service engineer to carry out adjustments or repairs.

## NOTE

It is quite normal for steam to be emitted around the door, or for misting to occur on the door, or even for water droplets to appear below the door during the cooking cycle. This is merely condensation from the heat of the food and does not affect the safety of your oven.

The door is not intended to seal the oven cavity completely but its special design contributes to the complete safety of the appliance.

Note: After cooking or when you stop cooking by opening the door. The fan of the oven will turn for five minutes.

## OTHER SAFEGUARDS

### 1. Never remove the cabinet.

High voltage electricity is used in this oven, so be sure not to remove the cabinet.

### 2. Be careful not to spill water over the oven, especially near the air vents.

### 3. Never operate the oven without the air filter which is located on the underside of cabinet. Air Filter must be kept clean for maximum efficiency.

### 4. Do not operate when there is no food in the oven.

Operation of the oven when empty shortens the service life of the magnetron and causes overheating.

Also, the internal components of oven melt or burn and will damage the product.

### 5. Do not operate without the cooking tray inside the oven.

The oven can become stained by food burning on to the base of oven.

### 6. When cooking, never allow aluminum foil, metal skewers or other metallic objects to touch the glass viewing window or oven cavity.

This may cause sparking at the point of contact, may break the glass, or cause damage to the oven walls.

### 7. Do not leave the oven in unattended operation when food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

### 8. If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off by disconnecting the oven from the power supply.

### 9. Do not do anything that may interfere with the operation of the upper or lower hinges and/or latches of the oven's door. Such interference causes unit malfunctions.

### 10. Do not use excessive force when pressing the unit's keys, or press them with metal or sharp utensils or objects. These can damage the unit and lead to malfunctions.

### 11. Do not place or store things on top of the unit, as it can become quite hot during operation and there is the danger of melting or harming them.

### 12. Handle the unit's tray with care, as it can crack or break if dropped or struck.

### 13. Keep the power supply plug clean at all times to ensure proper operation.

### 14. Allow the tray to cool before immersing it for cleaning.

Failure to do so can result in cracking or breaking.

Note: In the supply cord is damaged, it must be replaced by SERVICE CENTRE, as a special prepared cord is required. (432-0-8390-51200)

much the same way as if it were operating empty. Put a cup of water in the oven when heating such foods.

### 3. Always make sure that closed containers, such as jars of baby food, are opened and plastic pouches of vegetables are pierced before cooking.

· Tightly closed containers could explode.

### 4. Avoid heating baby bottles or baby food jars. Transfer the food into a suitable container for the microwave oven. The food temperature should be tested before giving it to the baby.

### 5. Do not cook eggs in their shells because they will explode.

· Prick the membrane around the yolk before frying eggs to allow steam to escape. This is because the yolk swells faster than the membrane and the egg explodes when heated quickly. Eggs cannot be boiled in this microwave oven.

### 6. Do not overheat.

· During defrosting, shorten the time to avoid overcooking.

### 7. Never use the oven as a Clothes Drying Cabinet.

Since there is no heating time guide for drying things like paper or cloth, using the oven for this purpose may lead to oven damage or Fire!

### 8. When boiling water or other liquids, be sure to use wide mouthed containers.

This will allow air bubbles to escape freely. Should a narrow mouthed container be used, air bubbles may combine to form a large bubble which may in turn cause the liquid to boil over.

This may happen even after cooking has stopped.

## MICROWAVE OVEN COOKING KNOW-HOW

### 1. Cooking times with quantity

· Input the cooking time that is appropriate to the quantity of foods being prepared.

· When heating double or triple quantity, use the appropriate multiple-quantity key.

### 2. To do even cooking

· Turn bulky foods over (180° degree) halfway through the cooking.

· When cooking two or more items, rotate them halfway through the cooking.

· When cooking tall foods, be sure to turn them upside down halfway through the cooking.

· When cooking foods with parts of different thicknesses, protect the thinner, faster-cooking part with aluminum foil halfway through the cooking to protect them from overcooking.

· When cooking soups or sauces, stir them (once or twice) halfway through the cooking.

Note: Before use, the user should check that utensils are suitable for use in microwave ovens.

## HINTS FOR COOKING

### 1. Microwave cooking time

· As when cooking with other forms of heat, microwaves can cause the moisture in foods to evaporate so that the food will burn if overheated.

· Do not set the timer for a longer time than necessary.

· The first time you make a dish with this oven, stop cooking a bit early and check on the cooking progress.

· Do not overcook. Baked foods having a hard, dry brown spot after microwave cooking indicates overcooking.

### 2. Do not heat small quantities of food or dried foods for long periods of time.

· Such foods may burn or catch fire, and the oven will also be affected in

## OPERATING INSTRUCTIONS

- 1) Connect mains lead to power outlet.
- 2) Open the door. The oven lamp will light.
- 3) Put food in suitable containers on the tray in the oven cavity and close the door. The oven lamp will go out.

### MANUAL USE




- 4) Set the time knob to the desired time (maximum 10 minutes). The digital timer shows the cooking time.
- 5) To start cooking, press either "HIGH", "MEDIUM", or "LOW" power select buttons: the corresponding indicator lights up and the digital timer counts down to zero..

The oven lamp will light when any one of the power select key is pressed.

- If you want to check cooking progress during oven operation, the door may be opened while the oven is operating.

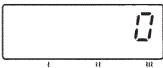


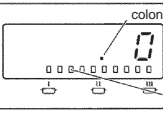

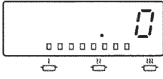


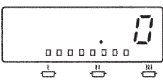

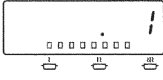

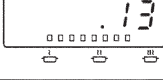

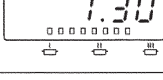



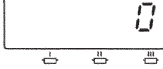
The oven is designed so that the microwaves will be switched off immediately the door is opened and the timer will stop until cooking is resumed. To resume cooking, close the door and press previously selected power key. (Note: Other buttons will not operate the oven at this stage.)

- If food is ready or you wish to cancel timer during cooking, press "C" key.
- 6) On completion of cooking time, the beep tone sounds and the microwaves stop.

	High	1800W
	Medium	900W
	Low	380W

## TIMER (MANUAL) COOKING

- 1) Connect mains lead to power outlet.
- 2) Open the door. The interior lamp will light.



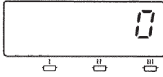


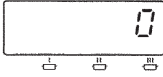

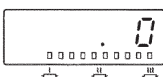


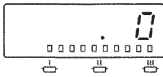

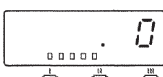


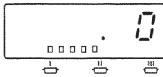

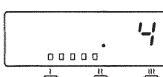




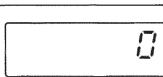
	Operation	Display window
1	Put food in suitable containers on the ceramic tray in the oven cavity and close the door. The interior lamp will go out.	 · "0" appears in the display.
2	 · Touch  key.	 · The colon will appear on the display and Power level "10" Bar.
3	 · Input POWER level 8 with the PROGRAMME keys. · Touch: number "8".	 · Power level "8" Bar.
4	 · Touch  key.	 · No change in display.
5	 · Input the desired time with the PROGRAMME keys. · Touch number "1" of the desired 1 minute 30 seconds.	 · "1" will appear on the display.
6	 · Touch number "3".	 · "3" will appear on the right of "1", "13" shows in the display.
7	 · Touch number "0".	 · "1.30" then shows in the display.
8	 · Touch  key.	 · To start cooking, the corresponding indicator lights up and the digital timer counts down to zero.
9	· Cooking time ends. · Remove the food from oven.	 · The "beep" tone sounds, "0" shows. The oven lamp will go out.

Note: When you operate Max Power, don't touch POWER key. Max power operation will automatically be made so you can skip operation 2 and 3. Max input time is ten minutes.

## USING THE PROGRAMME KEY FOR MEMORY STORAGE

Programmed (1-Stage) Cooking at lower power level.

Example: To programme the following on programme No.4: - Power level: 5  
- Time: 45 segundos

	Operation	Display window
1	 · Touch  key (1st time)	 · "0" appears in the display.
2	 · Touch  key (2nd time)	 · No change.
3	 · Touch PROGRAMME key number "4".	 · The program key number "4" indicator will illuminate. Power level "10" bar.
4	 · Touch  key.	 · No change.
5	 · Input "power level 5" with PROGRAMME key Touch number "5".	 · Power level "5" bar.
6	 · Touch  key.	 · No change.
7	 · Input the operating time with the PROGRAMME keys Touch number "4".	 · The "4" appears in the display.
8	 · Then, touch number "5".	 · The "5" appears behind the "4". "45" then shows in the display window.
9	 · Then,  touch key.	 · "0" appears in the display.

Note: When you operate Max Power, don't touch POWER key. Max power operation will automatically be made so you can skip operation 4 and 5.

### POWER LEVEL LIST

POWER LEVEL LIST (Input figure)	POWER (W)	Maximum input time
Max power (no input)	1800	6 min. 00 seg.
9	1620	"
8	1440	"
7	1260	"
6	1080	"
5	900	30 min. 00 seg.
4	720	"
3	540	"
2	360	"
1	180	"
0	0	"

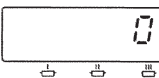

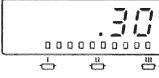

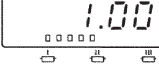

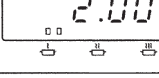


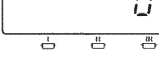
**Note:**

1. A "beep" tone sounds whenever any key is touched.
2. If the desired numeral is not displayed, touch CLEAR key and restart (procedures) from the beginning.
3. If an operating time over the Max. Input time is selected, subsequent key operation is impossible.
4. To enter 1 minute (60 seconds) input "100".
5. The storing process is completed by touching MEMORY key.  
If MEMORY key is not touched, the new settings will not be stored and the previous memory information will be retained.

**CONFIRMATION OF MEMORY**

Example: When programme No.3 is programmed as:

- 1st input: Max power 30 sec.
- 2nd input: Power level 5 - 1 min.
- 3rd input: Power level 2 - 2 min.

	Operation	Display window
1	· Open the door.	 · "0" appears in the display.
2	 · Touch number "3".	 · Programmed No.3. · Input power level bar "10". · Input time 30 sec (1st stage)
3	 · Touch number "3" again.	 · Programmed No.3. · Input power level bar "5". · Input time 1 min (2nd stage)
4	 · Touch number "3" again.	 · Programmed No.3. · Input power level bar "2". · Input time 2 min (3rd stage)
5	 · Touch  key.	 · "0" appears in the display.

**Note:**

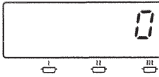

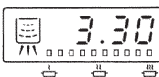

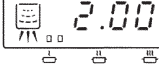
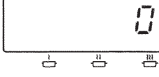
1. Touch CLEAR key after confirming the contents of the unit's memory.
2. If nothing is in the memory, the programme selection key indicator will flash.
3. If you wish to change a programme memory, touch MEMORY key twice and then input again as shown in pages.

**HEATING METHOD**

**1. Ordinary Use**

Example: When programme No.3 is programmed as:

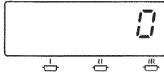


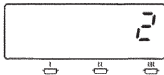
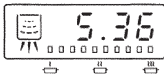
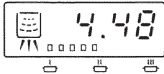
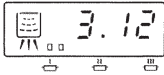
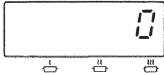
- 1st input: Max power 30 sec
- 2nd input: Power level 5 - 1 min.
- 3rd input: Power level 2 - 2 min.

	Operation	Display window
1	· Place food in oven.	 · "0" appears in the display.
2	 · Touch PROGRAMME SELECTION key number "3". (Heating starts).	 · The programme selection key number "3" indicator will illuminate. · The total heating time shows and count down.
		 · After 1st stage is completed, the rest of heating time shows and count down.
		 · After 2nd stage is completed, the rest of heating time for 3rd stage shows and count down to zero.
3	· Cooking time ends. · Remove food from oven.	 · The "beep" tone sounds, "0" appears in the display.



## 2. Multiple quantity selection key use

Example: When DOUBLE is used.

	Operation	Display window
1	· Place food in oven.	 · "0" appears in the display.
2	 · Touch  key once.	 · "2" show.
3	· Touch PROGRAMME SELECTION key number "3". (Heating starts)	 · The programme selection key number "3" indicator will illuminate. · The total heating time shows and count down.
		 · After 1st stage is completed, the rest of heating time shows and count down.
		 · After 2nd stage is completed, the rest of heating time for 3rd stage shows and count down to zero.
4	· Cooking time ends. · Remove food from oven.	 · The "beep" tone sounds, "0" appears in the display.

### PRECAUTION WHILE HEATING

#### 1. To check food doneness

Open the door halfway through the process. Cooking stops. Remaining time appears and power lever bar light in the display. Also, the programme selection key indicator will illuminate.

#### 2. To resume cooking after checking food doneness

Close the door and touch START key.

#### 3. To stop cooking halfway through the process

Touch CLEAR key.

#### 4. When a programme not entered in the unit's memory is selected

"0" appears in the display and the programme selection key indicator will flash and the oven will then cease operation without heating.

#### 5. Cooking time for double quantity

The cooking time for double quantity is 1.6 times the cooking times for ordinary quantity.

#### 6. Cooking time for triple quantity

The cooking time for triple quantity is 2.1 times the cooking times for ordinary quantity.

#### 7. Limitations on multiple-quantity cooking

When more than "Power level 6" is being used, its max. heating time is 12 minutes. When less than "Power level 5" is being used, its max. heating time is 60 minutes.

POWER LEVEL	Max input time			
	Double quantity		Triple quantity	
	Max input time	Heating time	Max input time	Heating time
10 - 6	6 min. 00 seg.	9 min. 36 seg.	5 min. 42 seg.	12 min. 00 seg.
5 - 1	30 min. 00 seg.	48 min. 00 seg.	28 min. 39 seg.	60 min. 00 seg.

### USABLE COOKING UTENSILS AND MATERIALS

#### OVENPROOF GLASS

Ovenware (treated for high intensity heat), such as mixing bowls, bread dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles, and bowls without metallic decoration.

#### CHINA

Bowls, cups, serving pieces, plates, and platters without metallic decoration.

#### POTTERY

Dishes, cups, mugs, and bowls.

#### PLASTIC

Plastic wrap (cling film) may be used as a cover. Lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. The dish should be deep enough so that plastic wrap will not touch the food, also the film should be pierced to allow steam to escape. As the food heats, it may cause the wrap to melt wherever it touches the food. Plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers, and plastic bags are usable for short cooking operations. Use with care as some softening of the plastic can occur with heat from the food.

Not suitable for microwave cooking:

#### METAL UTENSILS

Metal utensils are not recommended because the metal shields the food from microwave energy on the bottom and sides, causing uneven cooking result. Metal utensils will also cause arcing and damage to the appliance.

#### ADORNOS METÁLICOS

No deben utilizarse pucheros, vajilla, etc. con cercos o adornos metálicos, ya que éstos impiden que la cocción se realice normalmente, pudiendo producirse daños materiales.

#### METAL DECORATION

Metal-trimmed or banded dinnerware, casseroles, etc., should not be used. The metal trim interferes with normal cooking and damage may result.

#### ALUMINUM FOIL

Large sheets or pieces of aluminum foil should be avoided because they will disrupt cooking and may cause harmful arcing. However, smaller pieces may

be used to cover areas such as poultry legs and wings. Any aluminum foil use should never be closer than 1 inch from side walls of oven.

#### WOOD

Wooden bowls and boards will become dried out when used in the microwave oven and may split or crack.



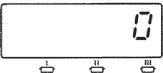


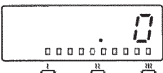
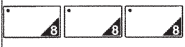








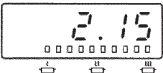
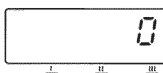


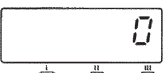
#### OTHER

Avoid using cracked, flawed, or defective utensils, including ovenproof glassware.

**CAUTION: DO NOT USE METAL TIES ON ANY PAPER OR PLASTIC BAGS; THE TIES BECOME HOT AND COULD CAUSE A FIRE.**

### CHECKING ACCUMULATIVE COOKING TIME, NUMBER OF DOOR OPERATIONS AND CONTROL OF THE BUZZER SOUND

Display shows accumulative cooking time or the number of door operations by key operation. Also, you can change any remaining cooking time, buzzer sound or buzzer volume.

	Operation	Display window
1	 · Touch  key.	 · "0" appears in the display.
2	 · Touch  key.	 · The colon and Power level "10" bar appear in the display.
3	 · Touch number "8" three times.	 · The "8:88" appears in the display.
*	· Stages 1 to 3 are the same for all options. Input the 4th digit as follows to check or change the modes.	
4	 · Input one of the following options (1-0) using the PROGRAMME SELECTION key.	 · e.g. Input "1" (accumulative cooking time).
5	 · Touch  key.	 · All 4 digits will be flashing.
6	 · Touch  key again.	 · The number "215" shows total cooking hours OR.
		 · In case where options other than 1 or 2 were selected in stage 4, "0" appears in the display confirming that the new setting has been accepted.
7	 · Touch  key.	 · In case of option 1 or 2, the CLEAR key must be touched to clear the display. (not necessary for options 3 to 0).

The following modes can be selected by inputting one of the numbers below at the operation stage "4".

### Input options

1. Accumulative cooking time.
2. The number of door operations (100 times).
3. Indication of remaining cooking time (when cooking is interrupted by door opening).
4. To cancel remaining cooking time (when cooking is interrupted by door opening).
5. Tone of the buzzer on cooking completion, (Pip, Pip, Pip).
6. Tone of the buzzer on cooking completion. (Peep)
7. The volume of the buzzer. (quiet)
8. The volume of the buzzer. (medium)
9. The volume of the buzzer. (loud)
0. The volume of the buzzer. (none)

### CARE AND CLEANING

#### ALWAYS KEEP THE OVEN CLEAN.

1. Cleaning the glass viewing window, the inner door panel and oven front face.  
For best performance and to maintain the high degree of safety the inner door panel and oven front face should be free of food or grease build-up. Wipe these parts with a mild detergent, rinse and wipe dry.  
Never use abrasive powders or pads.

2. Cleaning the oven interior

After use be sure to clean up spilled liquids, spattered oil and food debris as quickly as possible. If the oven is used when dirty, efficiency drops and the dirt gets stuck on the oven surface and may cause bad odours. Clean the interior with a cloth soaked in luke-warm water with a mild detergent dissolved in it, then rinse the soap off with a damp cloth.

In particular, the bottom of the oven interior tends to get stained from spices and food. Since this may cause odour and abnormal vibration, be sure to keep this area clean.

**CAUTION:** Do not wipe plastic and painted sections of the oven with bleach, thinners or other cleaning agents, as this may cause these parts to dissolve or change shape.

3. The stirrer shield (inside oven top) can be gently wiped in place or removed for washing at the sink. The shield is a mica, supported at front, side and rear. Carefully remove the shield secured at the front tabs, pull forward to remove. Wash only in warm (not hot) detergent water, rinse and wipe dry. Avoid hitting or bending the metal stirrer blades, as this could change the heating pattern in the oven.

To replace the shield, position it on the rails on sides and rear of the cooking chamber and secure it between the front metal tabs.

4. Clean the removable air filter regularly. (at least once a week)  
Do not operate oven without air filter in position.

### WHAT TO DO IF REPAIRS ARE NEEDED

1. If any of the following appear, check for a problem.

"U-50" flashes in the display window.

When using Programme Selection Keys the key must be touched within 1 minute of closing the door.

After inserting the power plug into the wall outlet, open and close the door and then touch the key.

- Open and close the door, and then touch the key before 1 minute passes.
- The purpose of this function is to prevent operation when there is no food in the oven.

"U-10" appears in the display window.

The oven operates empty without food in it.

- Touch CLEAR key, place food in oven and start again.

2. This is normal operation:

Cooling fan operates for a while after heating has completed or heating has been stopped by opening door or touch CLEAR key during operating.

- Cooling fan operating continues for five minutes to keep the electronic components cool.

3. This is abnormal operation:

Get in contact with your nearest Service center or retailer.

This oven is provided with self-diagnostic function.

- When the window display indicates the error code "E" (example: E-21), it shows to need repairing by a technical service engineer. Remove the power supply plug from wall outlet and call a Service Center.

- When the magnetron indicator in control panel lights, it shows that remaining magnetron life became short. Call a Service Center to replace the magnetron before it becomes defective.

- On no account remove or interfere with any parts or screws.

"THIS COULD PROVE VERY DANGEROUS."

Make the following simple check-up before contacting a Service Centre:

- If the interior lamp does not light when one of the programme selection key is touched.

1. Make sure that the mains lead is securely plugged in.
2. Check the fuse in the plug top and ensure the plug top is wired correctly.  
Note: The appliance must be protected by a fuse.
3. Make sure that the door is completely closed.
4. Make sure that a programme has been stored.

- Before changing the interior lamp, please confirm the power supply plug is disconnected from the socket.

- If the interior lamp lights and the appropriate power select or preset cooking indicator is illuminated but the food is not heated;

1. Make sure that the food is not completely covered with a metal container.

- Abnormal noise during operation.

1. Make sure that sparking during microwave cooking is not caused by using unsuitable utensils of metal or having metal bands or trimmings, or aluminium foil or skewers.

2. Make sure that the tray is set in the oven properly.

3. Check whether foods or containers are touching inside walls of the oven.

- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off by disconnecting the oven from the power supply.

### SPECIFICATIONS

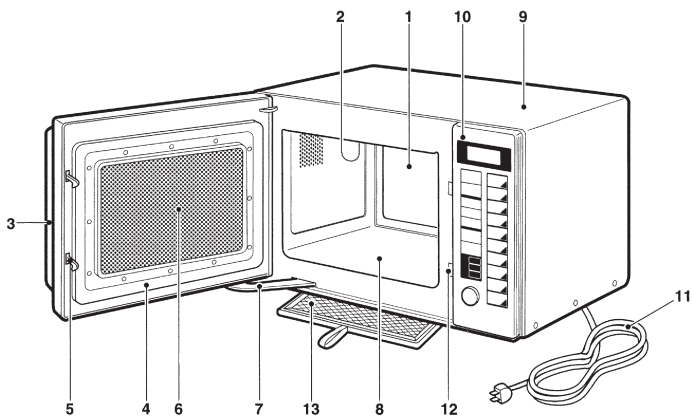
#### Specifications HM-2000

Microwave power output	1800W - 180W
Microwave frequency	2450 MHz
Outer dimensions	610 x 493 x 410 mm
Cavity dimensions	374 x 413 x 238 mm
Weight	43 kg

#### Accessoires

Operating instructions	1
Air filter	1

## BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER EINZELNEN TEILE



### 1. Garraum

Stellen Sie das Kochgut in diesen Raum. Wischen Sie ihn jeweils nach Gebrauch des Gerätes mit einem Lappen sauber.

### 2. Verteilerflügel-Abdeckung

Sorgfältig reinigen.

### 3. Türgriff

Sobald der Türgriff betätigt wird, wird die Stromzufuhr sofort unterbrochen.

### 4. Türe

### 5. Verriegelungshaken

### 6. Sichtfenster

Der Kochvorgang kann leicht beobachtet werden.

### 7. Türhalter

Verhindert ein Zurückschnellen der Türe.

### 8. Keramik-Bodenplatte

Auf diese Bodenplatte werden die Speisen zum Garen in einem geeigneten Geschirr gestellt.

### 9. Gehäuse

### 10. Bedienungseinheit

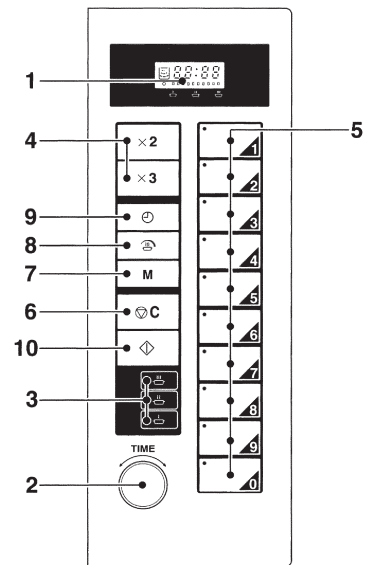
### 11. Netzkabel

### 12. Türsicherheits-Schalter

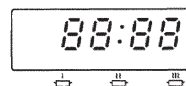
### 13. Filter

Sorgfältig reinigen.

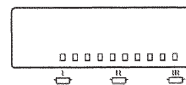
## BEDIENUNGSEINHEIT



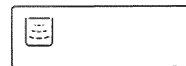
### 1. Display-Anzeigen



· Zeigt die verbleibende Garzeit an.



· Zeigt die verbleibenden Leistungsstufen beim Garen an.






· Blinkt während des Garens.



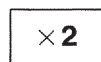
· Informiert Sie darüber, daß es Zeit für das Austauschen der Magnmetrone ist.

### 2. Schaltuhr (manuell)

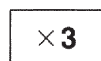
### 3. Ausgangsleistungen:

	High	1800W
	Medium	900W
	Low	380W

### 4. Tasten für Vielfach-Menge



· Zur Einstellung der genauen Kochzeit für die doppelte oder dreifache Menge. Diese Tasten müssen zusammen mit dem gewählten Kochprogramm benutzt werden.

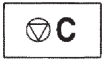


### 5. Tasten zur Eingabe der individuellen Kochprogramme



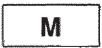
· Das Gerät ist unmittelbar nach Eingabe des gewünschten Garprogramms über eine dieser zehn Tasten (von 1 bis 9, 0 beziffert) betriebsbereit. Die Garzeit des gewählten Garprogramms wird auf dem Display angezeigt, und diese Anzeige verringert sich fortlaufend nach Starten des Garvorgangs.  
· Während der Programmierung dienen diese tasten als Zifferntasten zur Eingabe der Leistungsstufe und Garzeit.

#### 6. Löschtaste



- Ermöglicht das Löschen von Fehleingaben. Sollten Sie bei der Eingabe des Kochprogrammes einen Fehler machen kann der Vorgang mit dieser Taste unterbrochen werden. Der Kochprozess kann mit dieser Taste vorzeitig beendet werden.

#### 7. Speicher-Taste



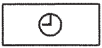
- Zur Eingabe der gewünschten Kochzeit und Leistung bei den einzelnen Kochprogrammen.

#### 8. Leistungs-Taste



- Zur Eingabe der gewünschten Leistung bei den einzelnen Kochprogrammen.

#### 9. Kochzeit-Taste



- Zur Eingabe der gewünschten Kochzeit bei den einzelnen Kochprogrammen.

#### 10. Starttaste



- Für Garen über Zeitschaltuhr-Betrieb.
- Für Neustart bei programmierten Garen.

### AUFSTELLUNG

1. Gehäuse und Bedienfeld der Mikrowelle sind bei der Auslieferung mit Plastikfolie geschützt, die vor Inbetriebnahme des Gerätes entfernt werden muß.
2. Die Mikrowelle auf einer ebenen, waagerechten Unterlage aufstellen, die das Gewicht des Gerätes tragen kann. Die Mikrowelle muß sich in einer stabilen Lage befinden, um Vibrationen und Geräusche beim Betrieb zu vermeiden. Das Gerät muss außerdem so positioniert werden, dass der Stecker gut zugänglich ist.
3. Die Mikrowelle von Wärmequellen und Nässe fernhalten. Wenn die Mikrowelle Wärme und Nässe ausgesetzt wird, kann dies zu einer Beeinträchtigung der Geräteleistung sowie zu Funktionsstörungen führen. Das Gerät daher nicht in der Nähe von Wärmequellen und Wasser aufstellen.
4. Dieser Herd entspricht den EMK-Richtlinien 89/336/EEC Wenn Sie die Mikrowelle zu nahe bei Fernseh-oder Rundfunkgeräten aufstellen, kann es jedoch zu Empfangsstörungen kommen; daher den Herd möglichst weit entfernt von solchen Geräten aufstellen.
5. An der Rückwand der Mikrowelle befinden sich Ventilationsöffnungen. Einen Abstand von 5 cm zwischen der Rückseite des Gerätes und der Wand dahinter einhalten, um diese Öffnungen nicht zu blockieren. Bei Aufstellung in einem Schrank oder Regal muß ein Abstand von 20 cm über dem Gerät frei bleiben. Werden die Ventilationsöffnungen verdeckt, so kann dies eine Funktionsstörung verursachen. Da Heißluft aus diesen Öffnungen strömt, dürfen sie nicht durch Gardinen oder andere Gegenstände zwischen der Rückseite des Gerätes und einer Wand verdeckt oder blockiert werden.

**WARNUNG! DIESES GERÄT MUß GEERDET WERDEN!**

#### WICHTIG

Die Drähte in diesem Kabel entsprechen dem folgenden Schlüssel:  
 grün/gelb: Erdung  
 blau: neutral  
 braun: Stromführung

Da die Farben der Drähte in diesem Kabel eventuell nicht mit den Farbmarkierungen in Ihrer Steckdose übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor:

Der grün/gelbe Draht muss mit dem in Ihrer Steckdose mit "E", dem Erdungssymbol bezeichneten bzw. dem grünen oder grün/gelben Pol angeschlossen werden.

Der blaue Draht muss mit dem in Ihrer Steckdose mit "N" bezeichneten bzw. dem schwarzen Pol angeschlossen werden.

Der braue Draht muss mit dem in Ihrer Steckdose mit "L" braune bzw. dem roten Pol angeschlossen werden.

### HINWEISE FÜR SICHEREN BETRIEB DER MIKROWELLE

In ihrem Gerät sind zwar verschiedene Sicherheitssysteme eingebaut, doch müssen Sie unbedingt die folgenden Punkte beachten:

- a) Auf keinen Fall die Sicherheitsverriegelungen außer Kraft setzen oder modifizieren.
- b) Keine Gegenstände zwischen die Vorderseite der Mikrowelle und die Klappe stellen und darauf achten, daß sich keine Rückstände oder Schmutzablagerungen auf den Dichtflächen bilden. Die Dichtflächen in regelmäßigen Zeitabständen mit einem neutralen Reinigungsmittel abwischen, das Reinigungsmittel mit Wasser abspülen und anschließend trockenreiben. Auf keinen Fall Reinigungspulver mit Schleifwirkung oder Topfkratzer zur Reinigung verwenden.
- c) Die geöffnete Klappe darf keiner starken Belastung ausgesetzt werden, die dazu führen könnte, daß das Gerät nach vorne stürzt oder Klappe und Stützarm beschädigt werden. Bei einer Beschädigung der Mikrowelle diese nicht weiter betreiben, bis sie von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde. Von besonderer Wichtigkeit ist, daß sich die Klappe stets einwandfrei schließen läßt und daß die folgenden Teile nicht beschädigt sind:
  - i) Klappe (nicht verbogen!)
  - ii) Scharniere und Klinken (weder beschädigt noch lose!)
  - iii) Klappendichtung und Dichtflächen.
- d) Da Justierungen und Reparaturen der Mikrowelle gefährlich sind, dürfen sie nur von einem qualifiziertem Kundendiensttechniker ausgeführt werden.

#### ANMERKUNG

Die folgenden Vorgänge sind normal und deuten nicht auf eine Funktionsstörung des Gerätes: Dampf strömt aus den Fugen der Klappe, das Fenster des Garraums beschlägt sich von innen oder Wassertröpfchen erscheinen während des Garvorgangs unter der Klappe. Dabei handelt es sich lediglich um Kondensationswasser von der Wärme der Speisen. die Betriebssicherheit der Mikrowelle wird davon nicht beeinträchtigt.

Die Klappe wurde absichtlich nicht auf eine vollständige Abdichtung des Garraums ausgelegt, sondern weist eine Spezialkonstruktion auf, die die völlige Betriebssicherheit dieser Mikrowelle gewährleistet.

Hinweis: Nach beendetem Garvorgang sowie nach einer Unterbrechung des Garvorgangs durch Öffnen der Klappe bleibt der Lüfter fünf Minuten lang eingeschaltet.

#### WEITERE VORSICHTSHINWEISE:

1. Auf keinen Fall das Gehäuse der Mikrowelle entfernen! Im Inneren des Gerätes befinden sich Teile, die hohe Spannungen führen, so daß die Gefahr von schweren Verletzungen besteht, wenn das Gehäuse entfernt wird.
  2. Darauf achten, daß kein Wasser auf die Mikrowelle verschüttet wird, vor allem im Umfeld der Ventilationsöffnungen.
  3. Die Mikrowelle niemals ohne den Luftfilter an der Unterseite des Gehäuses betreiben. Der Luftfilter muß in regelmäßigen Zeitabständen gereinigt werden, um eine Beeinträchtigung der Geräteleistung zu vermeiden.
  4. Die Mikrowelle nicht in Betrieb setzen, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden.  
Durch einen leeren Betrieb des Gerätes wird die Lebensdauer des Magnetron-Systems verkürzt und Überhitzen verursacht.  
Außerdem schmelzen oder brennen die Innenbauteile des Gerätes, wodurch das Gerät beschädigt wird.
  5. Beim Garen stets die Bodenplatte im Garraum lassen.  
Wird Geschirr direkt auf den Boden des Garraums gestellt, so kann eine Verschmutzung der Mikrowelle auftreten, wenn Speisen überlaufen und am Boden anbrennen.
  6. Darauf achten, daß Alufolie, Bratspieße aus Metall und andere Metallgegenstände beim Garen das Klappenfenster und die Innenwände des Garraums nicht berühren.  
Anderenfalls tritt u.U. Funkenbildung an der Kontaktstelle auf, die Scheibe des Fensters platzt oder die Innenwände werden beschädigt
  7. Beim Erhitzen oder Garen von Speisen in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt lassen.
  8. Falls sich Rauch beim Garen entwickelt, die Klappe geschlossen lassen und die Mikrowelle durch Abtrennen des Netzsteckers aus der Steckdose ausschalten.
  9. Die Betätigung des oberen und unteren Scharniers sowie der Klinken der Klappe darf nicht blockiert oder gehemmt werden. Anderenfalls werden Funktionsstörungen des Gerätes verursacht.
  10. Keine allzu große Kraft auf die Tasten am Bedienfeld ausüben und diese auch nicht mit metallischen oder scharfen Gegenständen drücken. Eine Beschädigung oder Funktionsstörung der Mikrowelle könnte die Folge sein.
  11. Keine Gegenstände oben auf die Mikrowelle legen, da sich diese beim Betrieb stark erwärmt, so daß die Gefahr von Schmelzen und Beschädigung darauf abgestellter Gegenstände besteht.
  12. Hantieren Sie den sorgfältig mit der Glasplatte, da sie leicht brechen kann.
  13. Halten Sie den Stecker immer sauber, damit das Gerät einwandfrei funktioniert.
  14. Lassen Sie die Glasplatte auskühlen, bevor Sie sie zur Reinigung ins Wasser tauchen. Die Platte könnte ansonsten brechen.
- Hinweis: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es von einem Kundendiensttechniker ersetzt werden, da ein Spezialkabel benötigt wird. (432-0-8390-52700)

#### PRAKTISCHE TIPS ZUM GAREN MIT MIKROWELLE

1. Garzeit der Mikrowelle
  - Wie beim Garen mit anderen Formen von Wärme führt ein Überhitzen von Speisen auch beim Garen mit Mikrowellen zu Anbrennen, da die Feuchtigkeit aus den Nahrungsmitteln verdampft.
  - Die Zeitschaltuhr daher nicht auf eine längere Garzeit als erforderlich einstellen.
  - Beim ersten Garen einer bestimmten Speise empfiehlt es sich, den Garvorgang etwas früher abubrechen und den Garfortschritt zu überprüfen.
  - Speisen nicht zu lange garen. Wenn sich harte, dunkle Stellen nach dem

Garvorgang in einer Speise befinden, bedeutet dies, daß sie zu lange gegart wurde.

2. Kleine Portionen und getrocknete Nahrungsmittel nicht lange Zeit erhitzen.
  - Solche Speisen können anbrennen oder Feuer fangen, und die Mikrowelle wird dadurch wie bei leerem Betrieb beeinträchtigt.  
Beim Erhitzen dieser Art von Speisen ein Glas Wasser in den Garraum stellen.
3. Unbedingt darauf achten, verschlossene Behälter, z.B. Gläser mit Babynahrung, vor dem Garen zu öffnen und Löcher in Plastikbeuteln anbringen, die gefrorenes Gemüse usw. enthalten.
  - Verschlossene Behälter können explodieren!
4. Babynahrung in Gläsern oder Flaschen muß nach dem Erwärmen gut umgerührt oder geschüttelt werden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen. Durch die Erwärmung im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen läßt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, bitte die Temperatur des Gefäßes und der Babynahrung prüfen.
5. Eier nicht in der Schale garen, da sie sonst explodieren.
  - Bevor Spiegeleier zubereitet werden, die Membran um das Eigelb herum aufstechen, damit Dampf entweichen kann. Das Eigelb schwillt schneller an als die Membran, so daß das Ei bei schnellem Erhitzen explodiert. Gekochte Eier können in dieser Mikrowelle nicht zubereitet werden.
6. Speisen nicht überhitzen.
  - Beim Auftauen die Zeit verkürzen, um ein zu langes Garen zu vermeiden.
7. Die Mikrowelle auf keinen Fall zum Trocknen von Kleidungsstücken benutzen!
  - Gegenstände aus Papier oder Stoff dürfen nicht getrocknet werden! Gefahr von Beschädigung des Gerätes und Brand!
8. Zum Kochen von Wasser und anderen Flüssigkeiten grundsätzlich Behälter mit breiten Öffnungen verwenden, so daß Luftbläschen unbehindert entweichen können. Bei Gebrauch eines Behälters mit enger Öffnung kann es geschehen, daß sich kleine Bläschen zu einer einzigen grossen Luftblase vereinigen, so daß die Flüssigkeit überläuft. Dies ist sogar nach Ende des Erhitzens möglich.

#### GRUNDLEGENDE ARBEITSREGELN

1. Garzeiten bei verschiedenen Portionen
  - Die für die jeweilige Portion angemessene Garzeit eingeben.
  - Wenn Sie die doppelte oder dreifache Menge kochen, benützen Sie die entsprechende Taste für Vielfach-Menge.
2. Tips für gleichmäßiges Garen
  - Dickere, größere Speisen nach der ersten Hälfte der Garzeit wenden (um 180 Grad).
  - Wenn zwei oder mehr Stücke gegart werden, diese nach der ersten Hälfte drehen.
  - Beim Garen von voluminösen Nahrungsmitteln darauf achten, diese nach der ersten Hälfte des Garvorgang umdrehen.
  - Beim Garen von Nahrungsmitteln, deren Teile eine unterschiedliche Dicke besitzen, die dünneren Teile, die schneller gegart werden, während der ersten Hälfte der Garzeit mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zerkocht werden.
  - Beim Zubereiten von Suppen und Saucen diese in der Mitte der Garzeit einmal oder zweimal umrühren.




Hinweis: Vor dem Gebrauch sicherstellen, daß alle verwendeten Utensilien, Geschirr usw. zum Garen mit Mikrowellen geeignet sind.

## BEDIENUNGSVERFAHREN

- 1) Stecken Sie den Stecker des Gerätes in den Wandstecker.
- 2) Öffnen Sie die Türe. Die Garraumlampe leuchtet auf.
- 3) Setzen Sie das Kochgut in einem geeigneten Behälter auf die Kochplatte im Garraum. Schliessen Sie die Türe. Das Licht im Garraum erlischt.

### MANUELLE BENÜTZUNG

- 4) Wählen Sie mit der Schaltuhr die gewünschte Zeit (maximum 10 Minuten). Auf der Digitalanzeige erscheint die gewählte Kochzeit.
- 5) Damit der Garprozess beginnt, drücken Sie eine der Tasten.

	High	1800W
	Medium	900W
	Low	380W

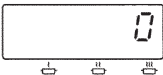


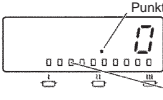

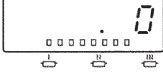


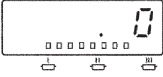

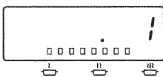



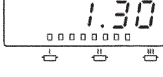



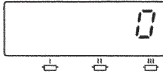
Die entsprechende LED-Lichtanzeige leuchtet auf. Die jeweils noch verbleibende Kochzeit ist auf der Digitalanzeige ersichtlich. Gleichzeitig wird auch die

Innenraumbelichtung eingeschaltet.

- Um das Gerät während des Garprozesses abzustellen, brauchen Sie nur die Türe zu öffnen. Der Kochvorgang sowie die noch verbleibende Kochzeit werden sofort unterbrochen. Zur Fortsetzung des Garprozesses schliessen Sie die Türe und drücken erneut die Taste der vorher gewählten Leistungsstufe. (Bitte beachten Sie, dass die anderen Tasten in diesem Stadium nicht funktionieren.)
  - Wenn das Kochgut gar ist oder wenn Sie den Kochvorgang vor Ablauf der gewählten Zeit abbrechen wollen, drücken Sie die Taste "C".
- 6) Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Garprozess ist beendet.

## MANUELLES GAREN MIT ZEITSCHALTUHR

- 1) Das Netzkabel an die Steckdose anschließen.
- 2) Die Klappe öffnen. Die Garraumlampe leuchtet auf.



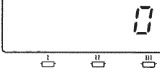


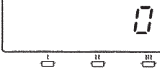

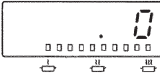


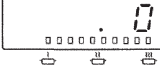

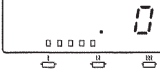


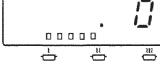

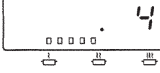

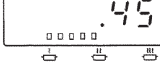



	Bedienungsverfahren	Display
1	Die Speisen in geeigneten Behälter auf die Bodenplatte im Garraum stellen und die Klappe schließen. Danach erlischt die Garraumlampe.	 · "0" erscheint auf dem Display.
2	 · Die Taste  drücken.	 · Auf dem Display erscheinen ein Punkt und der Leuchtbalken von Leistungsstufe 10. <small>Punkt</small> <small>Leistungsstufen-Leuchtbalken</small>
3	 · Leistungsstufe 8 über die Programmtasten eingeben. · Zifferntaste "8" drücken.	 · Der Leuchtbalken von Leistungsstufe 8 erscheint.
4	 · Die Taste  drücken.	 · Die Anzeige ändert sich nicht.
5	 · Die gewünschte Garzeit über die Programmtasten eingeben. · Zur Eingabe einer Garzeit von 1 Minute 30 Sekunden zunächst Zifferntaste "1" drücken.	 · Auf dem Display erscheint "1".
6	 · Zifferntaste "3" drücken.	 · Rechts neben der "1" erscheint die Ziffer "3", so daß jetzt "13" angezeigt wird.
7	 · Zifferntaste "0" drücken.	 · Jetzt zeigt das Display "1.30".
8	 · Die Taste  drücken.	 · Nach Beginn des Garvorgangs leuchtet das Symbol links auf, und die Zeitanzeige verringert sich fortlaufend bis auf Null.
9	· Nach Ende der Garzeit: · Die Speise aus dem Garraum entfernen.	 · Ein akustisches Signal ertönt, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen, und das Display zeigt "0". Die Garraumlampe erlischt.

Hinweis: Zum Garen mit der Höchstleistung die Leistungsregelungs-Taste nicht drücken. In einem solchen Fall können Schritt 2 und 3 oben ausgelassen werden. In einem solchen Fall kann nur eine maximale Garzeit von 10 Minuten eingegeben werden.

## GEBRAUCH DER PROGRAMMTASTE ZUR SPEICHERUNG

Programmiertes garen (einstufig) mit geringerer Leistung

(Beispiel) Eingabe des folgenden Garprogramms in Speicherplatz 4: - Leistungsstufe 5  
- 45 Sekunden lang

	Bedienungsverfahren	Display
1	 · Die taste  einmal drücken.	 · Auf dem Display erscheint "0".
2	 · Die taste  einneut drücken.	 · Die Anzeige ändert sich nicht.
3	 · Programmtaste "4" drücken.	 · Die Lampe oberhalb der Nummer von Speicherplatz 4 leuchtet auf. Leistungsstufe "10" wird angezeigt.
4	 · Die Taste  drücken.	 · Die Anzeige ändert sich nicht.
5	 · Zur Eingabe von Leistungsstufe 5: Zifferntaste "5" drücken.	 · Der Leucht balken von Leistungsstufe 5 erscheint.
6	 · Die taste  drücken.	 · Die Anzeige ändert sich nicht.
7	 · Die gewünschte Garzeit von 45 Sekunden über die Programmtasten eingeben. · Zunächst Zifferntaste "4" drücken.	 · Das Display zeigt "4".
8	 · Danach Zifferntaste "5" drücken.	 · Rechts neben "4" erscheint "5", so daß das Display "45" zeigt.
9	 · Die Taste  drücken.	 · Auf dem Display erscheint "0".

Hinweis: Beim Betrieb mit Höchstleistung brauchen Sie die Leistungsregelungs-Taste nicht zu betätigen. Die Höchstleistung wird automatisch eingeschaltet, Sie können deshalb die Schritte 4 und 5 überspringen.

## LEISTUNGSSTUFEN-VERZEICHNIS

LEISTUNGSSTUFE (einzugebende Ziffer)	LEISTUNG (in Watt)	Eingabezeit maximal
Höchstleistung (keine Eingabe erforderlich)	1800	6 min. 00 Sek.
9	1620	"
8	1440	"
7	1260	"
6	1080	"
5	900	30 min. 00 Sek.
4	720	"
3	540	"
2	360	"
1	180	"
0	0	"

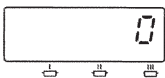

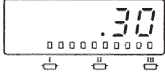

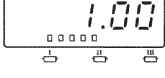

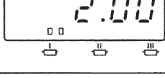


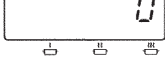


### Anmerkungen:

1. Bei jeder Betätigung einer Taste ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung.
2. Wenn nach Drücken einer Zifferntaste die entsprechende Ziffer nicht angezeigt wird, die Löschtaaste betätigen und das Bedienungsverfahren danach von Anfang an wiederholen.
3. Nach Eingabe einer Garzeit, die die maximale Eingabezeit überschreitet, werden alle Tasten gesperrt.
4. Zur Vorgabe einer Garzeit von 1 Minute "100" eingeben.
5. Das Speicherverfahren wird grundsätzlich durch Drücken der Speichertaste abgeschlossen. Falls die Taste Speichertaste nicht zuletzt betätigt wird, werden die eingegebenen Einstellungen nicht gespeichert, und der frühere Inhalt des betreffenden Speicherplatzes bleibt erhalten.

### KONTROLLE EINES GARPROGRAMMS

- (Beispiel) Garprogramm 3 wurde wie folgt gespeichert:
- Erste Stufe: Höchstleistung, 30 Sekunden lang.
  - Zweite Stufe: Leistungsstufe 5, 1 Minuten lang.
  - Dritte Stufe: Leistungsstufe 2, 2 Minuten lang.

	Bedienungsverfahren	Display
1	· Die Klappe öffnen.	 · Auf dem Display erscheint "0".
2	 · Zifferntaste "3" drücken.	 · Die Lampe von Speicherplatz 3 leuchtet · Der Leuchtbalken von Leistungsstufe 10 erscheint. · Als Garzeit der ersten Stufe wird "30" (Sekunden) angezeigt.
3	 · Zifferntaste "3" erneut drücken.	 · Die Lampe von Speicherplatz 3 leuchtet · Der Leuchtbalken von Leistungsstufe 5 erscheint. · Als Garzeit der zweiten Stufe wird "1" (Minuten) angezeigt.
4	 · Zifferntaste "3" erneut drücken.	 · Die Lampe von Speicherplatz 3 leuchtet · Der Leuchtbalken von Leistungsstufe 2 erscheint. · Als Garzeit der dritte Stufe wird "2" (Minuten) angezeigt.
5	 · Die taste  drücken.	 · Auf dem Display erscheint "0".

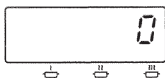

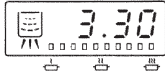
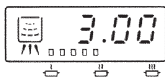
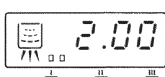
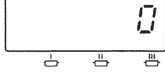
### Anmerkungen:

1. Nach Kontrolle des Speicherinhalts die Löschtaaste drücken.
2. Falls der betreffende Speicherplatz kein Programm enthält, blinkt die Programmtastenanzeige.
3. Um den Inhalt eines Speicherplatzes zu ändern, die Speichertaste zweimal drücken und das neue Programm dann wie aus Seite erläutert eingeben.

### GARVERFAHREN

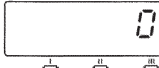


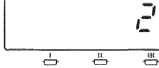
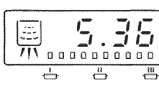
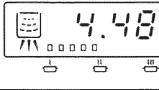
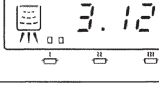
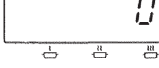
#### 1. Normales Verfahren

- (Beispiel) Garprogramm 3 wurde wie folgt gespeichert:
- Erste Stufe: Höchstleistung, 30 Sekunden lang.
  - Zweite Stufe: Leistungsstufe 5, 1 Minuten lang
  - Dritte Stufe: Leistungsstufe 2, 2 Minuten lang

	Bedienungsverfahren	Display
1	· Die Speisen in den Garraum stellen.	 · Auf dem Display erscheint "0".
2	 · Programmtaste "3" drücken. (der Garvorgang beginnt)	 · Die Anzeige der Programmtaste 3 leuchtet. · Die Gesamtgarzeit wird angezeigt und zurückgezählt.
		 · Am Ende der ersten Stufe wird die Restgarzeit angezeigt und zurückgezählt.
		 · Am Ende der zweiten Stufe wird die Restgarzeit für die dritte Stufe angezeigt und bis auf null zurückgezählt.
3	· Ende des Garvorgangs. · Die Speise aus dem Garraum entfernen.	 · Das akustische Signal ertönt, und "0" erscheint auf dem Display.

## 2. Gebrauch der Portionstasten

(Beispiel) Bei Verwendung von der doppelte Portion

	Bedienungsverfahren	Display
1	· Die Speisen in den Garraum stellen.	 · Auf dem Display erscheint "0".
2	 · Die Taste  drücken.	 · "2" erscheint.
3	· Programmtaste "3" drücken. (der Garvorgang beginnt)	 · Die Anzeige der Programmtaste 3 leuchtet. · Die Gesamtgarzeit wird angezeigt und zurückgezählt.
		 · Am Ende der ersten Stufe wird die Restgarzeit angezeigt und zurückgezählt.
		 · Am Ende der zweiten Stufe wird die Restgarzeit für die dritte Stufe angezeigt und bis auf null zurückgezählt.
4	· Ende des Garvorgangs. · Die Speise aus dem Garraum entfernen.	 · Das akustische Signal ertönt, und "0" erscheint auf dem Display.

## HINWEISE ZUM GAREN

### 1. Überprüfen das Garens der Speisen

Die Klappe während des Garvorganges öffnen. Das garen stoppt. Die restliche Zeit erscheint und der Leistungsstufenbalken leuchtet auf dem Display. Außerdem leuchtet die Anzeige der Programmtaste.

### 2. Fortsetzen das Garens nach dem Überprüfen

Die Klappe schließen und die Starttaste drücken.

### 3. Stoppen de Garens während des Garvorganges

Die Löschtaste drücken.

### 4. Bei Wahl eines Garprogramms, für das kein Speicherinhalt eingegeben wurde

Auf dem Display erscheint "0", und die Lampe oberhalb der Garprogrammnummer blinkt. Der Betrieb des Gerätes wird gestoppt.

### 5. Garzeit für doppelte Portionen

Die Garzeit einer doppelten Portion beträgt das 1.6 fache einer einfachen Portion.

### 6. Garzeit für dreifache Portionen

Die Garzeit einer dreifachen Portion beträgt das 2.1 fache einer einfachen Portion.

### 7. Einschränkungen beim Garen größerer Portionen

Wenn eine höhere Leistungsstufe als "6" verwendet wird, beträgt die maximale Garzeit 12 Minuten. Bei Verwendung eines Leistungsstufe von weniger als "5", beträgt die maximale Garzeit 60 Minuten.

LEISTUNG- STUFE	Eingabezeit maximal			
	Doppelte Portion		Dreifache Portion	
	Eingabezeit maximal	Garzeit	Eingabezeit maximal	Garzeit
10 - 6	6 Min. 00 Sek.	9 Min. 36 Sek.	5 Min. 42 Sek.	12 Min. 00 Sek.
5 - 1	30 Min. 00 Sek.	48 Min. 00 Sek.	28 Min. 39 Sek.	60 Min. 00 Sek.

## GEEIGNETES KOCHGESCHIRR UND ZULÄSSIGE WERKSTOFFE

### FEUERBESTÄNDIGES GLAS

Feuerbeständiges Geschirr (Jenaer Glas) wie Mischschalen, Backgeschirr für Brot, Torten- und Kuchenplatten, Meßbecher, Schüsseln und Schalen ohne Verzierungen aus Metall.

### PORZELLAN

Schalen, Tassen, Speiseplatten, Teller und Schüsseln ohne Verzierungen aus Metall.

### TONGESCHIRR

Teller, Tassen, Becher und Schalen.

### KUNSTSTOFF

Transparente Plastikfolie (Haftfolie) kann zur Abdeckung von Speisen im Garraum benutzt werden. Die Folie locker auf das Geschirr legen und an den Seiten andrücken. Das Geschirr sollte dabei tief genug sein, daß die Folie die Speise selbst nicht berührt, und Löcher sind in der Folie anzubringen, damit Dampf entweichen kann. Beim Erhitzen der Speise schmilzt die Folie, falls sie die Speise berührt. Teller und Tassen aus Kunststoff sowie halbsteife

Plastikbehälter, wie sie zum Einfrieren von Nahrungsmitteln benutzt werden, und Plastikbeutel können bei kurzer Garzeit benutzt werden. Vorsicht ist jedoch geboten, da sich der Kunststoff durch die Hitze der Speise erweichen kann.

Ungeeignetes Geschirr:

#### METALLGESCHIRR

Vom Gebrauch von Kochgeschirr aus Metall wird abgeraten, weil das Metall die Speisen gegen die Mikrowellen von der Unterseite und den Seiten abschirmt, so daß die Speisen nicht gleichmäßig gegart werden. Außerdem kann das Gerät durch Metallgeschirr beschädigt werden.

#### VERZIERUNGEN AUS METALL

Kochgeschirr mit Metallbändern oder Einfassungen sollte nicht benutzt werden. Diese Metallteile beeinträchtigen den Garvorgang und können Lichtbögen sowie Beschädigung verursachen.

#### ALUFOLIE

Große Stücke Alufolie sollten vermieden werden, da sie den Garvorgang beein-

trächtigen und schädliche Lichtbögen verursachen können. Kleinere Stücke können jedoch benutzt werden, z.B. zum Einwickeln der Beine und Flügel von Geflügel. Dabei darf sich die Alufolie aber nie näher als ca. 2.5 cm von den Innenwänden des Garraums befinden.

#### HOLZ

Bei Verwendung von Schalen und Platten aus Holz in der Mikrowelle trocknen diese aus und können Risse oder Sprünge bilden.



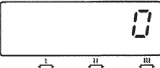


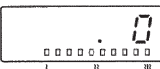
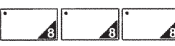
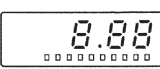

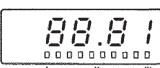





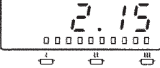
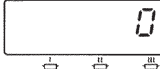


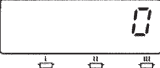
#### SONSTIGES

Keinerlei gesprungenes oder anderweitig defektes Geschirr, einschließlich von solchem aus feuerbeständigem Glas, zum Garen mit Mikrowellen verwenden.

**VORSICHT: Auf keinen Fall Papier- oder Plastikbeutel mit Klammern oder Spangen aus Metall benutzen; diese können sich erhitzen und Brand verursachen.**

### KONTROLLE VON AUFGELOUFENER GARZEIT, ANZAHL VON KLAPPENÖFFNUNGEN UND REGELUNG DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Über Tastenbetätigung kann das Display zwischen der Anzeige der aufgelaufenen Garzeit und der Anzeige der Anzahl von Klappenöffnungen umgeschaltet werden. Außerdem können die verbleibende Garzeit sowie Ton und Lautstärke des akustischen Signals vom Benutzer geändert werden.

	Bedienungsverfahren	Display
1	 · Die Taste  drücken.	 · Das Display zeigt "0".
2	 · Die Taste  drücken.	 · Auf dem Display erscheinen ein Punkt sowie der Leuchtbalken von Leistungsstufe 10.
3	 · Zifferntaste "8" dreimal drücken.	 · Das Display zeigt "8.88".
*	· Die ersten drei Schitte sind bei allen Optionen die gleichen. Danach eine der folgenden Ziffern als vierte Ziffer eingeben, um die gewünschte Betriebsart zu kontrollieren oder zu ändern.	
4	 · Eine der unten aufgeführten Optionen (1 bis 0) über die Programmtasten eingeben.	 · Beispiel: Eingabe von Option "1" (Kontrolle der aufgelaufenen Garzeit)
5	 · Die Taste  drücken.	 · Alle vier Ziffern blinken.
6	 · Die Taste  erneut drücken.	 · Die aufgelaufene Garzeit (in diesem Beispiel "2.15" wird angezeigt. Oder:
		 · Bei Wahl einer anderen Option als 1 oder 2 in Schritt 4 oben erscheint "0" auf dem Display, um zu bestätigen, daß die neue Einstellung aktiviert ist.
7	 · Die Taste  drücken.	 · Bei Wahl von Option 1 oder 2 muß die Löschtaste gedrückt werden, um die Anzeige zu löschen. (Bei Option 3 bis 0 ist dieser Schritt nicht erforderlich)

Die folgenden Optionen können durch Eingabe der entsprechenden Ziffer in Schritt 4 oben gewählt werden:

#### Eingabeoptionen

1. aufgelaufene Garzeit.
2. Anzahl von Klappenöffnungen. (100 Mal)
3. Anzeige der verbleibenden Garzeit (wenn der Garvorgang durch Öffnen der Klappe unterbrochen wurde)
4. Aufheben der verbleibenden Garzeit.
5. Ton des akustischen Signals nach Ende des Garvorangs (drei kurze Pieptöne).
6. Ton des akustischen Signals nach Ende des Garvorangs (langer Pieptron).
7. Lautstärke des akustischen Signals (leise)
8. Lautstärke des akustischen Signals (mittel)
9. Lautstärke des akustischen Signals (laut)
0. Lautstärke des akustischen Signals (ausgeschaltet)

#### REINIGUNG UND PFLEGE

##### DIE MIKROWELLE STETS SAUBERHALTEN!

1. Reinigen des Fensters, der Innenseite der Klappe und der Vorderseite des Gerätes Um die optimale Leistung und Betriebssicherheit der Mikrowelle zu gewährleisten, müssen die Innenseite der Klappe und die Vorderseite des Gerätes frei von Speiserückständen und Fettablagerungen sein. Diese Stellen mit einem neutralen Reinigungsmittel abwischen, abspülen und trockenreiben. Auf keinen Fall Reinigungspulver mit Schleifwirkung oder Topfkratzer verwenden.
2. Reinigen des Garraums  
Nach dem Gebrauch der Mikrowelle im Garraum verschüttete Flüssigkeiten, Ölspritzer und Speisereste so bald wie möglich entfernen. Wird das Gerät im beschmutzten Zustand verwendet, verringert sich der Wirkungsgrad, die Ablagerungen setzen sich an den Innenwänden fest und können schlechten Geruch verursachen. Den Garraum mit einem in lauwarme Seifenlösung getauchten Tuch reinigen und danach mit einem feuchten Tuch nachreiben. Vor allem der Boden des Garraums wird leicht beschmutzt. Da dies Geruch und abnormale Vibrationen verursachen kann, darauf achten, den Boden sauber zu halten.

VORSICHT: Lackierte Flächen und Kunststoffteile des Gerätes nicht mit Bleichmitteln, Verdünnern und anderen Lösungsmitteln reinigen, da diese Teile dadurch angegriffen werden oder sich verformen können.

3. Die Rührwerkabschirmung (im Oberteil der Mikrowelle) kann an Ort und Stelle leicht abgerieben oder entfernt werden, um sie in einem Waschbecken abzuwaschen. Die Abschirmung besteht aus Mika und ist vorn, seitlich und hinten befestigt. Die Abschirmung vorsichtig von den vorderen Laschen lösen und nach vorn ziehen, um sie zu entfernen. Sie muß in lauwarmen Seifenlösung (nicht heiß) gewaschen, abgespült und getrocknet werden. Darauf achten, die Metallflügel des Rührwerks nicht an andere Gegenstände zu stoßen oder zu verbiegen, da dies eine Änderung des Erhitzungsmusters in der Mikrowelle zur Folge haben könnte. Um die Abschirmung wieder einzubauen, diese an den Schienen an beiden Seiten und Rückseite des Garraums plazieren und zwischen den Metallaschen an der Vorderseite befestigen.
4. Den abnehmbaren Luftfilter regelmäßig reinigen (mindestens einmal in der Woche). Die Mikrowelle auf keinen Fall ohne den Luftfilter in Betrieb setzen. Vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst die folgenden einfachen Prüfungen ausführen:

#### IM REPARATURFALL

1. Kontrollieren Sie beim Auftreten der folgenden Anzeichen, ob eine Störung vorhanden ist.  
Die Anzeige "U-50" blinkt.  
Bei Verwendung der Garprogramm-Wahltasten muß innerhalb einer Minute nach dem Schließen der Garraumtür eine Taste gedrückt werden. Öffnen und Schließen Sie bei angeschlossenem Netzstecker die Garraumtür und drücken Sie die entsprechende Taste.  
- Betätigen Sie eine Taste innerhalb einer Minute nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür.

· Mit dieser Funktion soll verhindert werden, daß der Herd in Betrieb gesetzt werden kann, wenn sich keine Speisen im Herd befinden.

Die Anzeige "U-10" leuchtet.

Der Mikrowellenherd ist ohne Speisen eingeschaltet.  
- Drücken Sie die Loschtaste, die Speisen in den Garraum stellen und beginnen Sie noch einmal von Anfang an.

2. Normaler Betrieb:  
Nach dem Aufheizen wird das Kühlgebläse für eine kurze Zeit eingeschaltet oder das Aufheizen wurde durch Öffnen der Garraumtür oder durch Drücken der Loschtaste unterbrochen.  
- Das Kühlgebläse wird zum Kühlen der elektronischen Teile für fünf Minuten eingeschaltet.

3. Abnormaler Betrieb:  
Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum oder an das Verkaufsgeschäft.

Dieser Herd besitzt eine Selbstdiagnosefunktion  
- Wenn die Fehleranzeige "E" (Beispiel E-21) leuchtet, bedeutet dies, daß eine Reparatur durch einen Reparaturfachmann notwendig ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie den Kundendienst an.  
- Durch eine aufleuchtende Magnetronanzeige wird angezeigt, daß die verbleibende Lebensdauer der Mikrowellenrohre nur noch kurz ist. Wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum, um die Mikrowellenrohre auszutauschen, bevor diese defekt wird.

· Auf keinen Fall irgendwelche Schrauben oder Teile entfernen.  
**ACHTUNG: EIN SOLCHES VORGEHEN IST ÄUSSERST GEFÄHRLICH!**

Vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst die folgenden einfachen Prüfungen ausführen:

- Wenn die Garraumlampe nach Drücken einer Garprogramm-Wahltaste nicht leuchtet:
  1. Sicherstellen, daß das Netzkabel fest an die Steckdose angeschlossen ist.
  2. Die Sicherung im Oberteil des Netzsteckers überprüfen und sicherstellen, daß das Steckeroberteil richtig verdrahtet ist.  
Hinweis: Das Gerät muß durch Sicherung geschützt sein!
  3. Nachprüfen, daß die Klappe vollständig geschlossen ist.
  4. Kontrollieren, ob ein Garprogramm unter der betreffenden Nummer gespeichert ist.
- Vor dem Auswechseln der Birne der Garraumlampe den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Wenn die Garraumlampe leuchtet und die richtige Leistungsstufen- oder Vorwahl-Garanzeige auf dem Display leuchtet, die Speisen aber nicht erwärmt werden:
  1. Sicherstellen, daß die Speisen nicht in einem Metallbehälter abgedeckt sind.
- Abnormale Betriebsgeräusche
  1. Nachprüfen, daß während des Garvorgangs keine Funkenbildung durch den Gebrauch ungeeigneten Geschirrs verursacht wird, z.B. Geschirr aus Metall oder mit metallischen Bändern und Einfassungen, oder durch Alufolie und Bratspieße.
  2. Sicherstellen, daß die Bodenplatte unbeschädigt ist.
  3. Nachprüfen, daß Speisen und Behälter die Innenwände des Garraums nicht berühren.
- Falls sich Rauch beim Garen entwickelt, die Klappe geschlossen lassen und die Mikrowelle durch Herausziehen des Netzsteckers aus der Steckdose ausschalten.

#### TECHNISCHE DATEN UND ZUBEHÖR

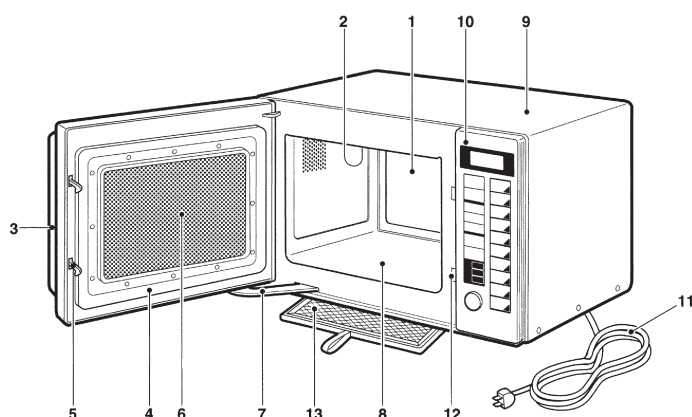
##### Technische Daten HM-2000

Mikrowellenleistung	1800W - 180W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Außenmaße	610 x 493 x 410 mm
Innenmaße	374 x 413 x 238 mm
Gewicht	43 kg

##### Zubehör

Menüblatt	1
Bedienungsanleitung	1

## DESIGNATION ET FONCTION DES PIECES



### 1. Volume du four

Placez l'aliment dans ce volume. Après chaque utilisation nettoyez-le avec un torchon humide.

### 2. Blindage mobile

Nettoyez avec soin.

### 3. Poignée de porte

Lorsque la poignée de porte est verrouillée, un commutateur incorporé coupe le courant lorsqu'on ouvre la porte.

### 4. Porte

### 5. Verrou de porte

### 6. Fenêtre en verre armé blindé

Permet de suivre les progrès de la cuisson en cours.

### 7. Bras de porte

Empêche la porte de basculer vers le bas.

### 8. Plateau en céramique

On placera les aliments dans un récipient approprié sur ce plateau pour la cuisson.

### 9. Caisson

### 10. Tableau de commande

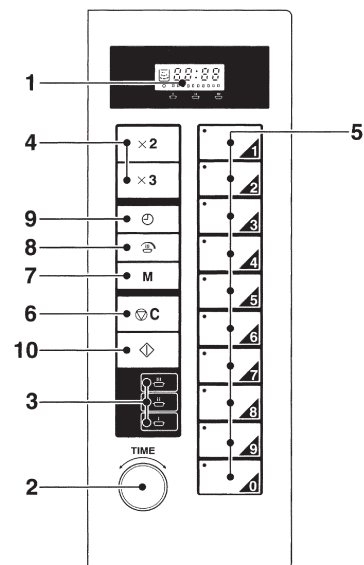
### 11. Cordon d'alimentation

### 12. Système de verrouillage de sécurité incorporé

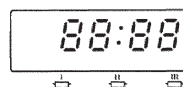
### 13. Filtre à air

A nettoyer avec soin.

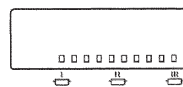
## TABLEAU DE COMMANDE



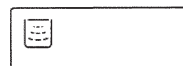
### 1. Afficheur digital



· Affiche le temps de cuisson restant.



· Affiche les niveaux de puissance de cuisson restants.






· Clignote pendant la cuisson.



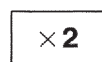
· Indique qu'il est temps de remplacer les magnétons.

### 2. Timer (manuel)

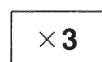
### 3. Sélecteurs de puissance

	High	1800W
	Medium	900W
	Low	380W

### 4. Touches pour quantités multiples



· Réglage temps de cuisson exact pour quantité double ou triple. Ces touches doivent être utilisées avec le programme de cuisson sélectionné



### 5. Sélecteurs de programme



· L'appareil est prêt à fonctionner dès que le temps de chauffage a été programmé à l'aide de ces dix touches (numérotées de 1 à 9,0)



Le temps sélectionné s'affiche et le "compte à rebours" commence dès que l'opération de cuisson a commencé.



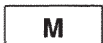
· Pour régler la puissance et le temps de cuisson pendant la programmation.

#### 6. Touche d'annulation



· En cas d'erreur, annule le programme introduit et arrête le fonctionnement du four.

#### 7. Touche mise en mémoire



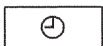
· Pour mettre en mémoire le temps de cuisson et la puissance souhaités.

#### 8. Touche sélection de puissance



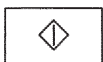
· Pour programmer la puissance souhaitée.

#### 9. Touche temps de cuisson



· Pour programmer le temps de cuisson souhaité.

#### 10. Touche de début



· Pour la cuisson par minuterie.  
· Pour redéclencher une cuisson programmée.

## INSTALLATION

1. Les bords du four ainsi que les bords du panneau de commande sont recouverts d'une pellicule en plastique de protection; cette pellicule devra être enlevée avant d'utiliser le four.
2. Installer le four sur une surface plane et horizontale suffisamment solide pour supporter le poids du four en toute sécurité. Pour éviter tout risque de vibration et de bruit, le four doit être installé dans une position stable. L'appareil doit être positionné de façon à ce que la fiche soit accessible.
3. Eloigner le four de la chaleur et de l'eau. Le fait d'exposer le four à l'eau et à la chaleur risque de diminuer son rendement et d'entraîner un mauvais fonctionnement; c'est pourquoi, on éloignera bien le four des sources extérieures de chaleur et d'eau.
4. Ce four se conforme à la Directive EMC (compatibilité électromagnétique) 89/336/C.E.E. Cependant, certaines interférences peuvent se produire s'il est placé trop près d'une radio ou d'une TV. Donc, placer ces appareils le plus loin possible du four.
5. Les ouïes d'aération se trouvent sur le dos du four; on laissera donc un espace de 5 cm entre le four et les surfaces adjacentes en ces points.  
Dans le cas d'un encastrement, laisser un espace de 20 cm au minimum au-dessus du four.  
Le fait de boucher les ouïes d'aération risque d'entraîner un mauvais fonctionnement. En effet, de l'air chaud se dégage par ces ouïes; aussi, bien veiller à ne pas boucher les ouvertures et à ce qu'il n'y ait pas de rideau entre le four et la paroi arrière.

## AVERTISSEMENT - L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE

### IMPORTANT:

Les fils du cordon d'alimentation sont colorés selon le code de couleur suivant:  
Vert et jaune: Terre.

Bleu: Neutre.

Marron: Sous tension.

La couleur des fils du cordon d'alimentation de l'appareil pouvant ne pas correspondre aux repères de couleur permettant d'identifier les bornes de la fiche, procéder comme suit:

Le fil de couleur vert et jaune doit être relié à la borne de la fiche qui porte la lettre E ou le symbole de mise à la terre ou de couleur verte ou vert et jaune.

Le fil de couleur bleu doit être relié à la borne qui porte la lettre N ou de couleur noire.

Le fil de couleur marron doit être relié à la fiche qui porte la lettre L ou de couleur rouge.

## COMMENT UTILISER LE FOUR A MICROONDES EN TOUTE SÉCURITÉ

Bien que votre four soit doté d'équipements de sécurité, il est important de respecter ce qui suit:

- a) Il est essentiel de ne pas inhiber ni bricoler les verrous de sécurité.
- b) Ne rien placer entre la face avant du four et la porte et ne pas laisser de résidus s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité. Nettoyer fréquemment la zone d'étanchéité à l'aide d'un détergent doux, rincer et essuyer au sec. Ne jamais utiliser de poudres ni de tampons abrasifs.
- c) Quand la porte est ouverte, ne pas y exercer de pression; ainsi par exemple, si un enfant (ou toute autre charge) se suspend à la porte ouverte, le four risque de tomber vers l'avant, ce qui pourrait causer des blessures et endommager la porte.  
Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est essentiel, en particulier, que la porte du four ferme bien correctement et qu'il n'y ait pas de dommage:
  - i) à la porte (voilée)
  - ii) aux charnières et aux verrous (cassés ou desserrés)
  - iii) aux joints d'étanchéité de la porte et aux surfaces d'étanchéité.
- d) Il serait dangereux de confier les réglages ou les réparations du four à quelqu'un qui ne serait pas qualifié.

### Remarque

Il est tout à fait normal que de la vapeur s'échappe sur tout le pourtour de la porte, que la fenêtre s'embue ou même que des gouttelettes d'eau apparaissent sous la porte pendant le cycle de cuisson. Ceci est tout simplement dû à la condensation de la chaleur des aliments et n'affecte en rien la sécurité du four.

La porte n'est pas conçue pour assurer une étanchéité complète de la cavité du four, mais sa conception particulière contribue à assurer la sécurité absolue du four.

Remarque: Après la cuisson ou quand on interrompt la cuisson en ouvrant

la porte du four, le ventilateur du four se déclenche et il fonctionne pendant cinq minutes.

#### AUTRES MESURES DE SÉCURITÉ

1. Ne jamais démonter le coffret.  
Une électricité à haute tension est utilisée dans ce four; aussi, ne pas retirer le coffret.
  2. Bien veiller à ne pas répandre d'eau sur le four, en particulier à proximité des ouïes d'aération.
  3. Ne jamais faire fonctionner le four sans le filtre à air qui se trouve sur le dessous du coffret. Le filtre à air doit être maintenu propre pour obtenir le rendement maximum du four.
  4. Ne pas faire fonctionner le four s'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.  
Le fonctionnement du four à vide réduira la durée de service du magnétron et provoquera une surchauffe.  
De même, les éléments internes du four fondent ou brûlent et endommageront le produit.
  5. Ne pas faire fonctionner le four sans le plateau de cuisson à l'intérieur du four. Les aliments brûleront sur la base du four, ce qui le salira.
  6. Pendant la cuisson, veiller à ce qu'il n'y ait jamais de papier alu, de brochettes métalliques ou d'autres objets métalliques qui touchent la fenêtre en verre ou la cavité du four. Ceci pourrait provoquer une étincelle au point de contact, briser le verre ou endommager les parois du four.
  7. Ne pas s'éloigner du four pendant le réchauffage ou la cuisson d'aliments placés dans des récipients à jeter en plastique, en papier ou en autres matériaux combustibles.
  8. Si de la fumée est observée, laisser la porte du four fermée et mettre hors circuit ou débrancher le four de l'alimentation en courant.
  9. Ne rien faire qui puisse interférer avec le fonctionnement des charnières et/ou des verrous supérieur et inférieur de la porte du four. Ces interférences entraîneraient des anomalies de fonctionnement.
  10. Quand on appuie sur les touches du four, ne pas appuyer trop fort, et ne pas appuyer dessus avec des objets ou des ustensiles métalliques ou pointus. De tels objets pourraient endommager le four et entraîner des anomalies de fonctionnement.
  11. Ne rien poser ni ranger sur le dessus du four, car il devient très chaud pendant la cuisson, ce qui pourrait faire fondre ou abîmer ces objets.
  12. Maniez le plat en verre avec soin. Il peut se casser facilement.
  13. Assurez-vous de la propriété de la prise afin que le four fonctionne correctement.
  14. Laissez le plat en verre se refroidir avant de le plonger dans l'eau, sinon il pourrait se casser ou se fêler.
- Remarque: Si le câble de raccordement est defectueux, veuillez le faire remplacer par un technicien de service après-vents car il s'agit d'un câble special. (432-0-8390-52700)

#### CONSEILS DE CUISSON

1. Temps de cuisson par micro-ondes
  - Comme pour la cuisson avec d'autres formes d'énergie, les micro-ondes peuvent provoquer l'évaporation de l'eau contenue dans les aliments en cas d'excès de cuisson.
  - Ne pas régler la minuterie sur une durée plus longue que nécessaire.
  - La première fois que l'on cuit un plat dans ce four, arrêter la cuisson un peu avant la fin et vérifier l'évolution de la cuisson.
  - Ne pas trop cuire. Si des aliments cuits au four présentent des endroits

durs, secs et marrons après une cuisson par microondes, cela veut dire qu'ils sont trop cuits.

2. Ne pas réchauffer de trop petites quantités d'aliments ni d'aliments secs pendant longtemps.
  - Ces catégories d'aliments pourraient brûler ou prendre feu, et le four lui-même souffrira comme s'il fonctionnait à vide. Placer une tasse d'eau dans le four quand on réchauffe ces catégories d'aliments.
3. Toujours s'assurer que les récipients fermés, notamment les petits pots de bébé, sont ouverts et que les sacs de légumes en plastique sont bien percés avant la cuisson.
  - Les récipients hermétiquement fermés pourraient exploser.
4. Éviter de chauffer les biberons ou les boîtes de nourriture pour bébés.  
Transférer la nourriture dans un récipient approprié pour le four à micro-ondes. La température de la nourriture devra être vérifiée avant de donner à manger au bébé.
5. Ne pas cuire d'oeufs dans leur coque car ils exploseront.
  - Percer la membrane qui entoure le jaune d'oeuf avant de frire des oeufs pour permettre à la vapeur de s'échapper. En effet, les jaunes d'oeuf gonfleront plus vite que la membrane et les oeufs exploseront s'ils chauffent trop rapidement. Il ne sera pas possible de faire bouillir des oeufs dans le four.
6. Ne pas trop chauffer.
  - Pendant la décongélation, réduire le temps de cuisson pour éviter tout excès de cuisson.
7. Ne jamais utiliser le four comme sèche-linge.  
Le four ne possédant pas de guide de temps de chauffage pour sécher des objets comme notamment du papier ou des vêtements, le fait d'utiliser le four à cette fin pourrait l'endommager ou déclencher un feu!
8. Lorsqu'on fait bouillir de l'eau ou d'autres liquides, bien utiliser des récipients à large ouverture. Ceci permettra aux bulles d'air de s'échapper sans problème. Si l'on utilise un récipient à ouverture étroite, les bulles d'air risquent de s'accumuler pour former une grosse bulle qui pourrait à son tour faire déborder le liquide. Ceci risque de se produire même après la cuisson.

#### TECHNIQUE DE CUISSON PAR MICRO-ONDES

1. Temps de cuisson en fonction des quantités
  - Régler le temps de cuisson qui convient en fonction de la quantité d'aliments préparés.
2. Conseils pour obtenir une cuisson uniforme
  - Retourner les aliments volumineux (de 180°) à mi-chemin de la cuisson.
  - Lorsqu'on cuit deux articles ou plus, leur faire effectuer une rotation à mi-chemin de la cuisson.
  - Lorsqu'on cuit des aliments volumineux en hauteur, bien les retourner à mi-chemin de la cuisson.
  - Lorsqu'on cuit des aliments dont l'épaisseur varie, protéger la partie la plus mince avec du papier alu à mi-chemin de la cuisson pour éviter qu'ils ne cuisent trop.
  - Lorsqu'on cuit des soupes ou des sauces, les remuer (une fois ou deux) à mi-chemin de la cuisson.




Remarque: Avant l'utilisation, l'utilisateur vérifiera bien que les ustensiles conviennent pour la cuisson par micro-ondes.

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

- 1) Reliez le cordon secteur à une prise de courant.
- 2) Ouvrez la porte. La lampe du four s'allume.
- 3) Placez les aliments, dans des récipients convenables, sur le plateau en céramique dans le volume du four et fermez la porte. La lampe du four s'éteint.

### UTILISATION MANUELLE

- 4) Placez le bouton du timer sur la durée désirée (maximum 10 minutes). L'horloge numérique indique la durée de cuisson.
- 5) Pour faire démarrer la cuisson, enfoncez l'un des sélecteurs de puissance.

	High	1800W
	Medium	900W
	Low	380W

L'indicateur correspondant s'allume et l'horloge numérique décompte le temps de cuisson jusqu'à zéro. La lampe du four s'allume lorsque l'une des touches de sélection est enfoncée.

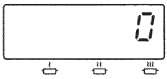


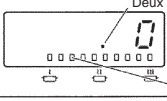

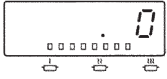


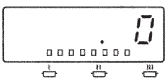

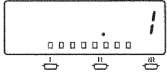

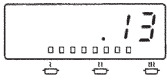

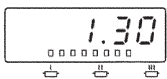


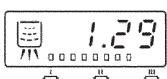
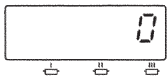
- Si vous désirez vérifier l'avancement de la cuisson, la porte peut être ouverte durant le fonctionnement du four. Le four est conçu de telle sorte que les micro-ondes s'arrêtent immédiatement lors de l'ouverture de la porte et que le timer s'arrête jusqu'à ce que la cuisson soit recommencée. Pour poursuivre la cuisson, fermez la porte et appuyez à nouveau sur le sélecteur de puissance déjà actionné. (NOTE: les autres sélecteurs ne font pas fonctionner le four dans cet état.)

- Si la cuisson est bonne ou si vous désirez supprimer le rest du temps de cuisson, enfoncez la touche d'annulation "C".

- 6) A la fin du temps de cuisson, le ronfleur se met en marche et les micro-ondes s'arrêtent.

## CUISSON AVEC MINUTERIE (MANUELLE)

- 1) Raccorder le cordon d'alimentation à la prise secteur.
- 2) Ouvrir la porte. L'éclairage du four s'allume.

	Opération	Fenêtre d'affichage
1	Mettre les aliments dans un récipient approprié sur le plateau en céramique dans la cavité du four et refermer la porte. L'éclairage du four s'éteint.	 · Le chiffre "0" apparaît sur l'affichage.
2	 · Appuyer sur la touche 	 · Les deux points apparaissent sur l'affichage et les 10 barres de niveau de puissance s'allument. <small>Deux points</small> <small>Barre de niveau de puissance</small>
3	 · Régler le niveau de puissance "8" à l'aide des touches de programme. · Appuyer sur la touche numéro "8".	 · 8 barres de niveau de puissance.
4	 · Appuyer sur la touche 	 · Pas de changement sur l'affichage.
5	 · Régler le temps de cuisson à l'aide des touches de programme. · Appuyer sur la touche numéro "1" pour régler le temps de cuisson sur 1 minute 30 secondes.	 · Le chiffre "1" apparaît sur l'affichage.
6	 · Appuyer sur la touche numéro "3".	 · Le chiffre "3" apparaît à droite du "1", ce qui donne "13" sur la fenêtre d'affichage.
7	 · Appuyer sur la touche numéro "0".	 · Les chiffres "1.30" apparaissent ensuite sur la fenêtre d'affichage.
8	 · Appuyer sur la touche 	 · Pour déclencher la cuisson, l'indicateur correspondant s'allume et la minuterie numérique effectue un compte à rebours jusqu'à zéro.
9	· Le temps de cuisson est terminé. · Sortir les aliments du four.	 · La sonnerie ("bip") retentit et le chiffre "0" apparaît. L'éclairage du four s'éteint.



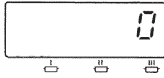


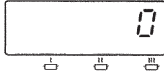

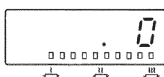


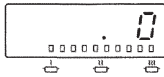

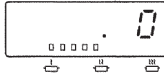


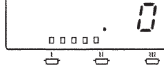

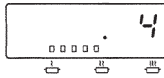

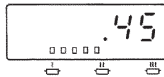


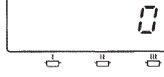
Remarque: Lorsqu'on utilise la puissance maximale, ne pas appuyer sur la touche de PUISSANCE. La puissance maximale se règle automatiquement, de sorte que l'on pourra sauter les étapes 2 et 3. La puissance maximale reste en vigueur pendant dix minutes.



## UTILISATION DE LA TOUCHE DE PROGRAMME POUR LA MISE EN MÉMOIRE DES RÉGLAGES

Cuisson programmée (1 phase) à un niveau de puissance inférieur

(Exemple) Pour programmer les réglages suivants sur le programme no.4: - Niveau de puissance: 5  
- pendant 45 secondes

	Opération	Fenêtre d'affichage
1	 · Appuyer sur la touche  (1ère fois)	 · Le chiffre "0" apparaît sur l'affichage.
2	 · Appuyer sur la touche  (2ème fois)	 · Pas de changement.
3	 · Appuyer sur la touche de programme numéro "4".	 · Le témoin au-dessus de la touche de programme numéro "4" apparaît sur l'affichage. 10 barres de niveau de puissance s'allument.
4	 · Appuyer sur la touche 	 · Pas de changement.
5	 · Régler le niveau de puissance "5" avec la touche de programme. Appuyer sur la touche "5".	 · 5 barres de niveau de puissance s'allument
6	 · Appuyer sur la touche 	 · Pas de changement.
7	 · Régler le temps de cuisson à l'aide des touches de programme. · Appuyer sur la touche numéro "4".	 · Le chiffre "4" apparaît sur l'affichage.
8	 · Puis, appuyer sur la touche numéro "5".	 · Le chiffre "5" apparaît derrière le "4". Le chiffre "45" apparaît alors sur la fenêtre d'affichage.
9	 · Puis, appuyer sur la touche 	 · Le chiffre "0" apparaît sur l'affichage.

Remarque: Lorsqu'on effectue la cuisson à la puissance maximale, ne pas appuyer sur la touche de PUISSANCE. La cuisson à puissance maximale sera automatiquement effectuée, et donc on peut sauter les étapes 4 et 5.

### LISTE DES NIVEAUX DE PUISSANCE

NIVEAU DE PUISSANCE (Régler un chiffre)	PUISSANCE (W)	Temps de réglage maximal
Puissance maximale (pas de réglage)	1800	6 mn. 00 s
9	1620	"
8	1440	"
7	1260	"
6	1080	"
5	900	30 mn. 00 s
4	720	"
3	540	"
2	360	"
1	180	"
0	0	"

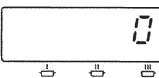

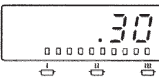

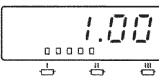

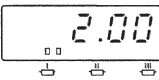


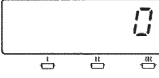
**Remarques:**

1. Une sonnerie ("bip") retentit chaque fois que l'on appuie sur une touche.
2. Si le chiffre voulu n'est pas affiché, appuyer sur la touche D'ANNULATION et recommencer (les opérations) à partir du début.
3. Si l'on a sélectionné un temps de cuisson dépassant le temps de réglage maximal, on ne pourra plus actionner les touches.
4. Pour régler 1 minute (60 secondes), entrer "100".
5. Pour terminer la procédure de mise en mémoire, appuyer sur la touche de MISE EN MÉMOIRE.

Si l'on n'appuie pas sur la touche de MISE EN MÉMOIRE, les nouveaux réglages ne s'enregistreront pas, et ce sont les informations enregistrées précédemment qui seront valables.

**CONFIRMATION DE LA MÉMOIRE**

- (Exemple) Si le programme 3 a été réglé comme suit:
- 1er réglage: Puissance maximale pendant 30 secondes.
  - 2ème réglage: niveau de puissance 5 pendant 1 minutes.
  - 3ème réglage: niveau de puissance 2 pendant 2 minutes.

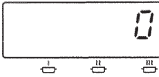

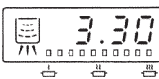
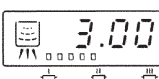
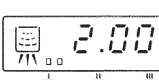
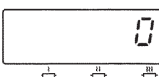
	Opération	Pantalla
1	· Ouvrir la porte.	 · "0" apparaît sur l'affichage.
2	 · Appuyer sur la touche numéro "3".	 · Le numéro 3 est programmé. · 10 barres de niveau de puissance sont réglées. · Le temps est réglé sur 30 secondes. (1ère phase)
3	 · Appuyer à nouveau sur la touche numéro "3".	 · Le numéro 3 est programmé. · 5 barres de niveau de puissance sont réglées. · Le temps est réglé sur 1 minutes. (2ème phase)
4	 · Appuyer à nouveau sur la touche numéro "3".	 · Le numéro 3 est programmé. · 2 barres de niveau de puissance sont réglées. · Le temps est réglé sur 2 minutes. (3ème phase)
5	 · Appuyer sur la touche 	 · "0" apparaît sur l'affichage.

**Remarques:**

1. Appuyer sur la touche D'ANNULATION après avoir vérifié le contenu de la mémoire du four.
2. S'il n'y a rien dans la mémoire, l'indicateur de touche de sélection de programme clignote.
3. Pour changer le contenu d'une mémoire de programme, appuyer deux fois sur la touche de MISE EN MÉMOIRE et recommencer le réglage comme indiqué aux pages antérieures.

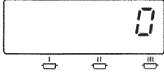


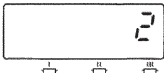
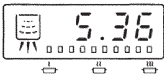
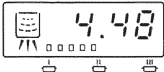
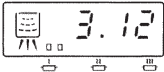
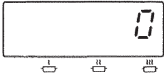
**MÉTHODE DE RÉCHAUFFAGE**
**1.Utilisation ordinaire**

- (Exemple) Si le programme 3 a été réglé comme suit:
- 1er réglage: Puissance maximale pendant 30 secondes
  - 2ème réglage: Niveau de puissance 5 pendant 1 minutes
  - 3ème réglage: Niveau de puissance 2 pendant 2 minutes

	Opération	Fenêtre d'affichage
1	· Placer les aliments dans le four.	 · "0" apparaît sur l'affichage.
2	 · Appuyer sur la touche de programme numéro "3". (Le réchauffage commence)	 · L'indicateur numéro "3" de touche de sélection de programme s'allume. · Le temps de cuisson total apparaît et le décompte est effectué.
		 · Une fois que la première phase est terminée, le reste du temps de cuisson apparaît et le décompte est effectué.
		 · Une fois que la deuxième phase est terminée, le reste du temps de cuisson pour la troisième phase apparaît et le décompte est effectué jusqu'à zéro.
3	· La cuisson est terminée. · Sortir les aliments du four.	 · La sonnerie ("bip") retentit, et le chiffre "0" s'affiche.

## 2. Utilisation de la touche de quantité multiple

(Exemple) Utilisation de la touche DOUBLE

	Opération	Fenêtre d'affichage
1	· Placer les aliments dans le four.	 · "0" apparaît sur l'affichage.
2	 · Appuyer sur la touche 	 · "2" s'affiche.
3	· Appuyer sur la touche de programme numéro "3". (Le réchauffage commence)	 · L'indicateur numéro "3" de touche de sélection de programme s'allume. · Le temps de cuisson total apparaît et le décompte est effectué.
		 · Une fois que la première phase est terminée, le reste du temps de cuisson apparaît et le décompte est effectué.
		 · Une fois que la deuxième phase est terminée, le reste du temps de cuisson pour la troisième phase apparaît et le décompte est effectué jusqu'à zéro.
4	· La cuisson est terminée. · Sortir les aliments du four.	 · La sonnerie ("bip") retentit, et le chiffre "0" s'affiche.

### PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR LE RÉCHAUFFAGE

- Pour vérifier la cuisson de la nourriture  
Ouvrir à demi la porte durant le processus de cuisson. La cuisson s'arrêtera. La durée de temps restante apparaîtra et la barre du niveau de puissance s'allumera sur l'affichage. En outre, l'indicateur de touche de sélection de programme s'allume.
- Pour remettre en marche après vérification de la cuisson de la nourriture  
Refermer la porte et appuyer sur la touche de DÉBUT.
- Pour arrêter la cuisson à mi-chemin.  
Appuyer sur la touche D'ANNULATION.
- Quand on sélectionne un programme qui n'a pas été entré dans la mémoire du four.  
Le chiffre "0" apparaît sur l'affichage, le témoin audessus de numéro de l'étape clignote et le four cesse de fonctionner; il ne chauffe plus.
- Temps de cuisson pour des quantités doubles  
Le temps de cuisson pour des quantités doubles est de 1.6 fois le temps de cuisson pour des quantités simples.
- Temps de cuisson pour des quantités triples  
Le temps de cuisson pour des quantités triples est de 2.1 fois le temps de cuisson pour des quantités simples.
- Limites de la cuisson pour quantités multiples  
Quand on utilise un niveau de puissance supérieur au niveau "6", le temps de réchauffage maximal est de 12 minutes. Pour les niveaux de puissance inférieurs au niveau "5", le temps de réchauffage maximal est de 60 minutes.

NIVEAU DE PUISSANCE	Temps de réglage maximum			
	Quantité double		Quantité triple	
	Temps de réglage maximum	Temps de réchauffage	Temps de réglage maximum	Temps de réchauffage
10 - 6	6 mn. 00 s	9 mn. 36 s	5 mn. 42 s	12 mn. 00 s
5 - 1	30 mn. 00 s	48 mn. 00 s	28 mn. 39 s	60 mn. 00 s

### USTENSILES DE CUISINE ET MATÉRIAUX UTILISABLES

#### VERRE ALLANT AU FOUR

Le verre allant au four (traité pour les chaleurs de haute intensité), comme par exemple les terrines, plats à pain, plats à tarte, verres mesureurs, cocottes et jattes sans décorations métalliques.

#### PORCELAINE

Terrines, tasses, plats, assiettes et plateaux sans décorations métalliques.

#### POTERIE

Plats, tasses, gobelets et terrines.

#### PLASTIQUE

Des feuilles en plastique (film adhérent) pourront être utilisées comme couvercle. Recouvrir le plat sans serrer et appuyer la feuille contre les bords. Le plat devra être suffisamment profond pour que la feuille en plastique ne touche pas les aliments; par ailleurs, on percera la feuille en plastique pour permettre à la vapeur de s'échapper. Lorsque les aliments chauffent, le plastique risque de fondre aux endroits où il est en contact avec les aliments. Les plats et les tasses en plastique, les conteneurs de réfrigérateur en plastique semi-rigide et les

sachets en plastique pourront être utilisés pour une cuisson rapide. Faire attention en les utilisant car le plastique risque de ramollir à cause de la chaleur des aliments.

Ne conviennent pas pour la cuisine à micro-ondes

#### USTENSILES MÉTALLIQUES

Les ustensiles métalliques ne sont pas recommandés parce que le métal met

les aliments à l'abri de l'énergie des micro-ondes sur le fond et sur les côtés, ce qui donne une cuisson mal répartie. Les ustensiles métalliques peuvent également favoriser l'apparition d'étincelles et endommager le four.

#### DÉCORATIONS MÉTALLIQUES

La vaisselle et les récipients comportant des garnitures ou des bandes métalliques ne devront pas être utilisés. Les garnitures métalliques feront obstacle à la cuisson et pourraient provoquer des dommages.

#### PAPIER ALU

On évitera d'utiliser de grandes feuilles ou morceaux de papier alu car ils feront obstacle à la cuisson et qu'ils risquent de provoquer des étincelles dangereuses.

Toutefois, des morceaux de papier alu plus petits pourront être utilisés pour recouvrir notamment les ailes ou les pilons de la volaille. Le papier alu ne devra jamais se trouver à moins de 1,5 cm des parois latérales du four.

#### BOIS

Les saladiers et les planches en bois se dessècheront s'ils sont utilisés dans un four à micro-ondes, et ils risquent de se fendre ou de se fendiller.






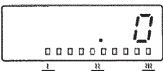

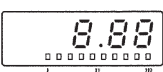







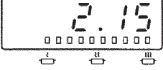
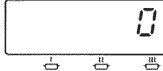


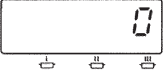
#### AUTRES

Eviter d'utiliser des ustensiles fendillés, fêlés ou défectueux, même s'ils sont en verre allant au four.

**ATTENTION: Ne pas utiliser d'attaches métalliques sur les sacs en papier ou en plastique; en effet, ces attaches chaufferaient et elles pourraient déclencher un feu.**

### VÉRIFICATION DU TEMPS DE CUISSON COMULÉ, DU NOMBRE D'OUVERTURES/FERMETURES DE LA PORTE ET COMMANDE DE LA SONNERIE

L'affichage indique le temps de cuisson cumulé ou le nombre d'ouvertures et de fermetures de la porte par action d'une touche. Par ailleurs, il est possible de modifier le temps de cuisson restant, le déclenchement de la sonnerie ou son volume.

	Opération	Fenêtre d'affichage
1	 · Appuyer sur la touche 	 · "0" apparaît sur l'affichage.
2	 · Appuyer sur la touche 	 · Les deux points apparaissent sur l'affichage. 10 barres de niveau de puissance s'allument.
3	 · Appuyer trois fois sur la touche numéro "8".	 · Les chiffres "8:88" apparaissent sur l'affichage.
*	· Les étapes 1 à 3 sont les mêmes pour toutes les options. Entrer le 4ème chiffre comme suit pour vérifier ou pour modifier les modes.	
4	 · Régler l'une des options suivantes (1-0) à l'aide de la touche de sélection de programme..	 · p. ex., entrer "1" (temps de cuisson cumulé)
5	 · Appuyer sur la touche 	 · Les 4 chiffres clignotent.
6	 · Appuyer à nouveau sur la touche 	 · Le chiffre "215" indique le total des heures de cuisson OU.
		 · Si l'on a sélectionné des options autres que 1 ou 2 à l'étape 4, le chiffre "0" apparaît sur l'affichage pour confirmer que le nouveau réglage est bien accepté.
7	 · Appuyer sur la touche 	 · Dans le cas de l'option 1 ou 2, il faudra appuyer sur la touche D'ANNULATION pour annuler l'affichage. (Pas nécessaire pour les options 3 à 0)

Les modes suivants pourront être sélectionnés en entrant l'un des numéros suivants à l'étape "4".

#### Options d'entrée

1. Temps de cuisson cumulé.
2. Nombre d'ouvertures et de fermetures de la porte. (100 fois)
3. Indication du temps de cuisson restant (lorsque la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte).
4. Pour annuler le temps de cuisson restant (lorsque la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte).
5. Déclenchement de la sonnerie à la fin de la cuisson. (Pip, Pip, Pip)
6. Déclenchement de la sonnerie à la fin de la cuisson. (Piip).
7. Volume de la sonnerie (Faible)
8. Volume de la sonnerie (Moyen)
9. Volume de la sonnerie (Fort)
0. Volume de la sonnerie (Pas de sonnerie)

#### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

##### TOUJOURS MAINTENIR LE FOUR PROPRE

1. Nettoyage de la fenêtre en verre, du panneau de la porte intérieure et de la face avant du four.

Pour obtenir le meilleur rendement possible du four et maintenir un haut degré de sécurité, le panneau de la porte intérieure et la face avant du four ne devront avoir aucune accumulation d'aliments ou de graisse. Essuyer ces parties avec un détergent doux, rincer et essuyer au sec. Ne jamais utiliser de poudres ni de tampons abrasifs.

2. Nettoyage de l'intérieur du four

Après l'utilisation, bien essuyer tous les liquides renversés, l'huile qui a giclé et les débris d'aliments le plus rapidement possible. Si le four fonctionne alors qu'il est sale, son rendement diminuera et la saleté collera à la surface du four et risquera de dégager de mauvaises odeurs. Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent doux, puis enlever le savon avec un chiffon sec.

En particulier, le fond de la cavité du four a tendance à se tacher à cause des épices et les aliments. Ceci pouvant provoquer de mauvaises odeurs et des vibrations anormales, veiller à bien nettoyer cette zone.

Attention: Ne pas essuyer les parties en plastique et les surfaces peintes du four avec de l'eau de Javel, des diluants ou tout autre produit de nettoyage car cela pourrait faire se dissoudre ces pièces ou les déformer.

3. L'écran d'agitateur (en haut et à l'intérieur du four) pourra être délicatement essuyé tel quel ou démonté pour être lavé dans un évier. L'écran en mica est soutenu à l'avant, sur les côtés et à l'arrière. Retirer l'écran délicatement au niveau des languettes avant, et le tirer vers l'avant pour le sortir. Le laver uniquement à l'eau tiède (pas chaude) avec un peu de détergent, le rincer et l'essuyer au sec.

Eviter de heurter ou de tordre les lames métalliques de l'agitateur car cela pourrait altérer le schéma de cuisson dans le four. Pour remettre l'écran en place, le placer sur les rails sur les côtés et à l'arrière de la cavité du four et le fixer entre les languettes métalliques à l'avant.

4. Nettoyer régulièrement le filtre à air amovible.  
(au moins une fois par semaine)

Ne pas faire fonctionner le four sans le filtre à air.

#### QUE FAIRE SI DES RÉPARATIONS SONT NÉCESSAIRES

1. Si les indications suivantes apparaissent, vérifier la cause du problème.  
"U-50" clignote dans la fenêtre d'affichage.  
Lorsqu'on utilise les touches de selecteurs de programme, la touche doit être enfoncée une minute ou moins après qu'on ait fermé la porte.  
Après avoir inséré la fiche d'alimentation dans la prise secteur, ouvrir et refermer la porte puis appuyer sur la touche.  
- Ouvrir et refermer la porte, puis appuyer sur la touche avant qu'une minute se soit écoulée.  
- Le but de cette fonction est d'empêcher le four de fonctionner lorsqu'il ne contient pas de nourriture.

"U-10" apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Le four fonctionne à vide sans contenir de nourriture.

- Appuyer sur la touche D'ANNULATION, placer les aliments dans le four et faire redémarrer.

2. Ceci est le fonctionnement normal:

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant un instant après que le chauffage soit terminé ou après que le chauffage ait été arrêté lorsqu'on ouvre la porte ou qu'on appuie sur la touche D'ANNULATION pendant le fonctionnement.

- Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant cinq minutes afin de refroidir les composants électroniques.

3. Ceci n'est pas le fonctionnement normal:

S'adresser à un centre de service ou à son revendeur.

Ce four est équipé d'une fonction d'auto-diagnostic.

- Lorsque le code d'erreur "E" (exemple: E-21) apparaît dans la fenêtre d'affichage, il faut s'adresser à un technicien pour effectuer les réparations nécessaires. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise secteur et appeler le centre de service.

- Lorsque l'indicateur du magnétron s'allume sur le panneau de commande, ceci indique que le magnétron arrive à épuisement. Appeler le centre de service pour remplacer le magnétron avant qu'il cesse de fonctionner.

- En aucun cas on ne retirera ou ne touchera aux différentes pièces du four et aux vis.

"CECI POURRAIT ÊTRE EXTRÊMEMENT DANGEREUX"

Faire les simples vérifications suivantes avant de contacter le service après-vente:

- Si l'éclairage du four ne s'allume pas quand on appuie sur l'une des touches de programme:

1. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché correctement.
2. Vérifier le fusible sur le dessus de la fiche et s'assurer que les fils sont correctement acheminés sur le dessus de la fiche.

Remarque: Le four doit être protégé par un fusible.

3. Vérifier que la porte est bien complètement fermée.
  4. Vérifier que des données ont été mémorisées dans le programme.
- Avant de remplacer la lampe du four, vérifier que la fiche d'alimentation est bien débranchée de la prise de courant.

- Si l'éclairage du four s'allume et que l'indicateur de puissance ou de cuisson pré-régulé voulu s'allume mais que les aliments ne chauffent pas:

1. S'assurer que les aliments ne sont pas complètement recouverts par un récipient en métal.

- Bruit anormal pendant le fonctionnement.

1. Vérifier qu'il ne se forme pas d'étincelle pendant la cuisson par micro-ondes à cause d'un ustensile en métal qui ne convient pas ou à cause de bandes ou de garnitures métalliques, de papier alu ou de brochettes métalliques.
2. Vérifier que le plateau est bien installé correctement dans le four.
3. Vérifier si les aliments ou les récipients ne touchent pas les parois intérieures du four.

- Si l'on remarque de la fumée, laisser la porte du four fermée et éteindre le four en débranchant le cordon d'alimentation.

#### FICHE TECHNIQUE ET ACCESSOIRES

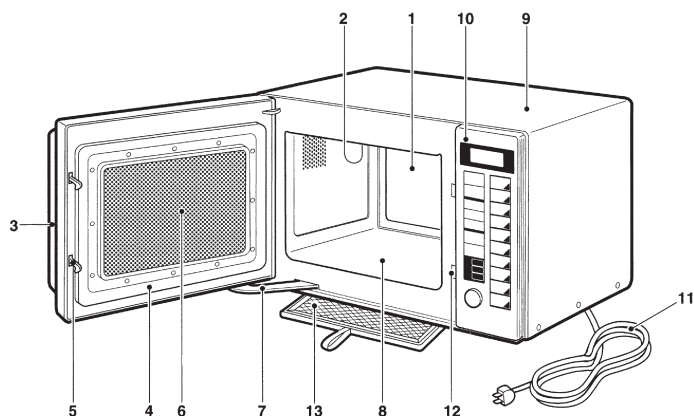
##### Fiche technique HM-2000

Puissance des micro-ondes	1800W - 180W
Fréquences des micro-ondes	2450 MHz
Dimensions extérieures	610 x 493 x 410 mm
Dimensions de la cavité	374 x 413 x 238 mm
Poids	43 kg

##### Accessoires

Fiche de menus	1
Mode d'emploi	1

## DESCRIZIONE E FUNZIONE DELLE PARTI



### 1. Camera del Forno

Porre il cibo in questo spazio per la cottura.  
Pulire la camera ogni volta che si usa il forno.

### 2. Protezione Ventola di Distribuzione

Pulire con cura.

### 3. Maniglia della Porta

Quando la maniglia è bloccata, un commutatore incorporato interrompe la corrente prima che la porta sia aperta.

### 4. Porta

### 5. Ganci si Chiusura della Porta

### 6. Vetro de protezione

Permette di seguire la cottura durante il funzionamento.

### 7. Cerniera della Porta

Impedisce l'oscillazione della porta verso il basso.

### 8. Ripiano in ceramica

Il cibo negli appositi contenitori viene collocato su questo ripiano per la cottura.

### 9. Carrozzeria

### 10. Pannello dei Comandi

### 11. Cavo di alimentazione elettrica

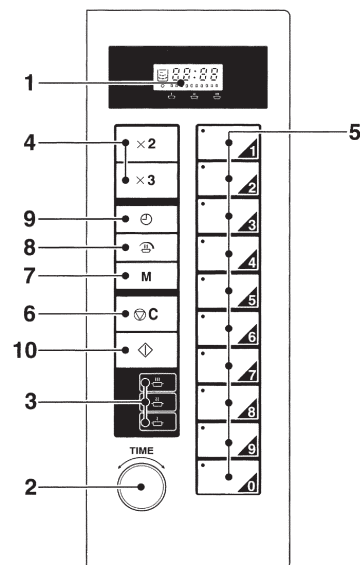
### 12. Sistema di interruttori di Sicurezza

Incorporati nella carrozzeria.

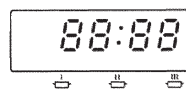
### 13. Filtro per l'Aria

Pulire con cura.

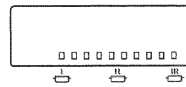
## PANNELLO DI COMANDI



### 1. Timer digitale



· Visualizza il tempo di cottura rimasto.



· Indica i livelli di potenza rimasti.






· Lampeggia durante la cottura.



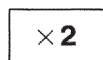
· Avverte quando è necessario sostituire i magnetron.

### 2. Timer (Manuale)

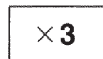
### 3. Selettore di Potenza

	High	1800W
	Medium	900W
	Low	380W

### 4. Tasto per Quantita multiple



· Per regolare il tempo de cottura per quantità doppie o triple. Questi tasti devono essere usati insieme ai programmi di selezione della cottura.



### 5. Tasti di selezione dei Programmi



· Il forno è pronto ad iniziare le operazioni subito dopo aver programmato tempo e potenza di cottura, utilizzando questi 10 tasti (numerati da 1 a 9,0)



· Il tempo e la potenza selezionati, appariranno sul visore e il timer digital inizierà il conto alla rovescia fino a zero.

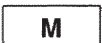


#### 6. Tasto di Annulla



· In caso di errore, annulla il programma selezionato e arresta il funzionamento del forno.

#### 7. Tasto di Memoria



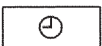
· Per memorizzare i tempi di cottura e le potenze desiderate.

#### 8. Tasto di Selezione della Potenza



· Per programmare il livello di potenza desiderato.

#### 9. Tasto dei Timer



· Per programmare il tempo di cottura desiderato.

#### 10. Tasto di Avvio



· Per avviare la cottura.  
· Per avviare una cottura programmata, interrotta.

## INSTALLAZIONE

1. Il forno e il pannello di controllo sono avvolti in una pellicola protettiva che deve essere rimossa prima di far funzionare il forno.
2. Collocare il forno su una superficie piana e uniforme, abbastanza resistente da sopportarne il peso. Per evitare la possibilità di vibrazioni o rumori il forno deve trovarsi in una posizione stabile. Disporre l'apparecchio in modo tale che la presa sia facilmente accessibile.
3. Tenere il forno lontano da fonti di calore o dall'acqua.  
L'esposizione al calore o il contatto con l'acqua possono diminuire l'efficienza o essere causa di cattivo funzionamento, assicurarsi quindi d'installare il forno al riparo dal calore esterno o da sorgenti d'acqua.
4. Questo forno è conforme alla direttiva EMC 89/336/EEC, tuttavia si possono verificare delle interferenze se è collocato troppo vicino a radio o TV, tenerlo quindi il più lontano possibile da tali apparecchi.
5. Le aperture di areazione sono collocate nella parte posteriore, quindi mantenere uno spazio minimo di 5 cm fra il forno e le superfici vicine.  
Se il forno viene collocato in spazi chiusi, lasciare uno spazio minimo di 20 cm in alto.  
L'ostruzione delle aperture di areazione può determinare un cattivo funzionamento del forno. Da queste aperture esce aria calda, quindi non coprire o frapporre tende fra il forno e la parete.

## ATTENZIONE: COLLEGARE LA MASSA A TERRA

### IMPORTANTE

I fili all'interno del cavo di alimentazione sono colorati secondo il codice seguente:

verde e giallo: terra

blu: neutro

marrone: sotto tensione

Poiché i fili del cavo potrebbero non corrispondere a quelli che identificano i morsetti nella vostra spina, procedere come segue:

Il filo verde-giallo deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera E o dal simbolo messa a terra o dai colori verde o verde-giallo.

Il filo blu deve essere collegato al morsetto indicato dalla lettera N o colorato in nero.

Il filo marrone deve essere collegato al morsetto indicato dalla lettera L o colorato in rosso.

## COME USARE IL VOSTRO FORNO A MICROONDE IN MODO SICURO

Sebbene il vostro forno sia provvisto di più sistemi di sicurezza, è importante osservare quanto segue:

- a) è importante non manomettere il forno inserendo delle sicurezze.
- b) non frapporre oggetti fra il forno e la porta o lasciare che i residui si accumulino sulle guarnizioni.  
Lavatele spesso con un detersivo neutro, risciacquate e asciugate.  
Non usare polveri o spugne abrasive.
- c) Se aperta, la porta non deve essere sottoposta a tensioni (ad esempio un bambino che si aggrappa o vi appende oggetti pesanti) che potrebbero far cadere il forno in avanti, danneggiandolo, e ferire persone.  
Se danneggiato, non usare il forno finché non sia stato riparato da personale qualificato. È particolarmente importante che la porta si chiuda correttamente e che non vi siano guasti :
  - i) alla porta (piegata)
  - ii) ai cardini e alle chiusure (rotte o allentate)
  - iii) alle guarnizioni
- d) Far eseguire le riparazioni solo da personale qualificato.

### AVVERTENZA:

È normale la comparsa di fumo o vapore attorno alla porta, o la presenza di gocce d'acqua durante la cottura: la condensazione derivata dal calore del cibo non preclude la sicurezza del forno.

Nota: Alla fine della cottura o quando s'interrompe la cottura aprendo la porta, la ventola continua a girare per cinque minuti.

#### ALTRE PRECAUZIONI

1. Mai rimuovere la struttura esterna perché nel forno viene impiegata elettricità ad alta tensione.
2. Non spargere acqua sul forno, specialmente vicino alle aperture di areazione.
3. Non usare il forno senza il filtro dell'aria, collocato nella parte inferiore. Per la massima efficienza tenere i filtri puliti.
4. Non far funzionare il forno in assenza di cibo da riscaldare. Il funzionamento a vuoto diminuisce la durata del magnetron e provoca surriscaldamento. I componenti interni del forno, inoltre, possono fondere o bruciare e danneggiare il prodotto.
5. Non usare il forno senza il ripiano interno. Il cibo bruciato può macchiare la base del forno.
6. Durante la cottura non lasciare che pellicole d'alluminio, spiedini o altri oggetti metallici vengano a contatto con il vetro della porta o con la cavità del forno. Si possono generare scintille, si può rompere il vetro o danneggiare le pareti del forno.
7. Non lasciare il forno incustodito quando si riscalda o si cuoce del cibo in appositi contenitori di plastica, carta o altri materiali combustibili.
8. Se compare del fumo, tenere la porta chiusa e spegnere il forno scollegando l'alimentazione.
9. Non fare niente che possa interferire col movimento dei cardini e/o delle chiusure della porta. Ciò può essere causa di cattivo funzionamento.
10. Non premere i tasti con eccessiva forza o spingerli con oggetti metallici o utensili appuntiti. Ciò può danneggiare il forno o precluderne l'efficienza.
11. Non appoggiare o sovrapporre oggetti sul forno: l'apparecchio si riscalda durante l'uso e tali oggetti possono fondere.
12. Maneggiate il piatto in vetro con cura. Si può rompere facilmente.
13. Lasciate raffreddare il piatto in vetro, prima di immergerlo in acqua, altrimenti si potrebbe rompere o incrinare.
14. Assicuratevi che la spina e la presa di corrente siano pulite, per permettere un corretto funzionamento del forno.

Nota: Se il filo della spina è danneggiato deve essere sostituito dai Centri Assistenza perché si tratta di un cavo speciale. (432-0-8390-52700).

#### SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

1. Tempo di cottura con il microonde
  - Come accade con le altre forme di calore, le microonde possono bruciare i cibi se questi vengono riscaldati troppo.
  - Non programmare il timer oltre il tempo necessario.
  - La prima volta che preparate un cibo con il forno a microonde, interrompete la cottura un po' prima e controllate come procede.

- Non cuocete troppo. Quando i cibi presentano una crosta dura e secca, spegnete il forno.
2. Non riscaldare piccole quantità di prodotto o cibi secchi per lunghi periodi di tempo.
    - Possono bruciare o prendere fuoco, e anche il forno può essere danneggiato se viene usato a vuoto. Mettete una tazza d'acqua quando riscaldate tali cibi.
  3. Assicuratevi sempre che i contenitori chiusi, ad esempio cibo per bambini siano aperti e forate sempre i sacchetti delle verdure prima della cottura.
    - I contenitori chiusi ermeticamente possono scoppiare.
  4. Evitate di riscaldare biberon o vasetti. Trasferite il prodotto in un contenitore adatto per i forni a microonde. Assaggiate il cibo per controllarne la temperatura prima di darlo ai bambini.
  5. Non cuocete le uova con il guscio perché scoppiano.
    - Punzecchiate l'albume prima di cuocere le uova in modo da lasciar uscire il vapore. Questo perché il tuorlo si gonfia più rapidamente dell'albume e l'uovo scoppia quando viene riscaldato troppo velocemente. Le uova non possono essere bollite nel microonde.
  6. Non surriscaldare.
    - Durante lo scongelamento, diminuite il tempo per evitare di cuocere troppo.
  7. Non usate il forno per asciugare vestiti. Poiché non esistono tempi indicativi per asciugare stoffe e carta, usare il forno a questo scopo può provocare guasti o incendi.
  8. Quando riscaldate dall'acqua o altri liquidi, usate un recipiente largo per permettere alle bollicine di fuoriuscire liberamente. Nei recipienti stretti, l'acqua, bollendo, può traboccare; e ciò può succedere anche dopo lo spegnimento del forno.

#### LA COTTURA A MICROONDE

1. Tempi di cottura con le quantità
  - Selezionare il tempo di cottura adatto alla quantità di cibo preparato.
  - Quando cucinate quantità doppie o triple, utilizzate i tasti corrispondenti per quantità multiple.
2. Suggerimenti per una cottura uniforme
  - Girate i cibi voluminosi a metà cottura.
  - Quando cuocete 2 o più prodotti, girateli durante la cottura.
  - Quando cuocete cibi di grosso spessore, rivoltateli a metà cottura.
  - Quando cuocete prodotti che hanno parti di diverso spessore, proteggete le parti più sottili con pellicola di alluminio per evitare che si brucino.
  - Quando cuocete minestre o salse, mescolatele una o due volte.

Nota: Prima di utilizzare il forno, controllate che gli utensili siano adatti a una cottura a microonde.






## ISTRUZIONI

- 1) Allacciate il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
- 2) Aprire la porta. La lampada all'interno del forno si accende.
- 3) Mettete gli alimenti, contenuti in un recipiente adatto, sopra il piatto in vetro nella camera del forno e chiudete lo sportello. La lampada all'interno si spegne

### USO MANUALE

- 4) Girate la manopola del timer sul tempo desiderato (massimo 10 minuti). L'orologio digitale indicherà il tempo di cottura.
- 5) Per dare inizio al ciclo di cottura, premere uno dei tre tasti di selezione della potenza.

	High	1800W
	Medium	900W
	Low	380W

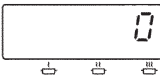


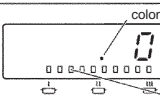

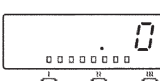


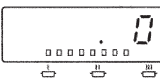



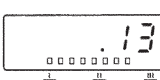

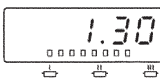


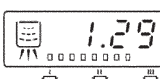
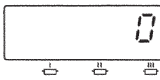
L'indice corrispondente alla potenza prescelta si illumina sul visore e l'orologio digitale inizia il conto alla rovescia del tempo selezionato fino allo zero. La lampada all'interno del forno, si accende quando si preme uno dei tasti di selezione della potenza.

- Per verificare lo stato di avanzamento della cottura, si può aprire lo sportello durante il funzionamento, il forno è costruito in modo tale da far cessare immediatamente l'emissione delle microonde all'apertura dello sportello ed il timer si arresterà sul tempo rimanente. Per proseguire la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente il tasto della potenza prescelta. (NOTA: I tasti delle altre potenze non possono far ripartire il forno a questo punto, se non quello precedentemente selezionato).
- Se ritenete il ciclo anticipatamente concluso e desiderate annullare il tempo residuo, premete il tasto "C" di annullamento.

- 6) Un segnale acustico avviserà che il tempo di cottura è terminato e l'emissione delle microonde cesserà.

## COTTURA CON IL TIMER (MANUALE)

- 1) Collegate il cavo di alimentazione alla presa.
- 2) Aprire la porta. La lampadina all'interno del forno si accende.



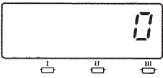


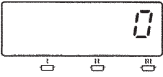

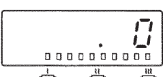


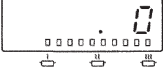

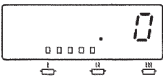


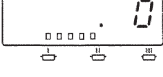

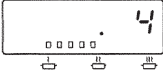

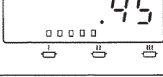


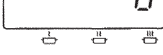
	Procedimento	Sul Display
1	Mettere il cibo in un recipiente adatto sul ripiano all'interno del forno e chiudere la porta. La lampadina si spegne.	 · "0" appare sul display.
2	 · Premere il tasto 	 · La colonnina e la riga a 10 livelli di potenza appare sul display.
3	 · Selezionare il livello di potenza 8 con i tasti programma · Premere: numero 8	 · Appare il livello di potenza "8" sulla riga.
4	 · Premere il tasto 	 · Nessun cambiamento sul display.
5	 · Selezionare il tempo desiderato con i tasti programma. (es. 1 min e 30 sec) · Premere numero 1.	 · "1" appare sul display.
6	 · Premere numero 3.	 · "3" appare dopo il numero 1.
7	 · Premere ancora lo zero.	 · "1.30" è visualizzato sullo schermo.
8	 · Premere il tasto 	 · All'inizio della cottura l'indicatore corrispondente si accende e il timer digitale inizia il conto alla rovescia.
9	· Quando il tempo di cottura è terminato, togliere il cibo dal forno.	 · Si sente il "bip", appare lo "0". La lampadina si spegne.

Nota: Quando impegnate il forno alla massima potenza non toccate il tasto SELETTORE DI POTENZA. La potenza massima viene selezionata automaticamente, così evitate le operazioni al punto 2 e 3. Il tempo massimo è di 10 minuti.

## USO DEI TASTI PROGRAMMA PER MEMORIZZARE

Cottura programmata (1-fase) a un livello di potenza inferiore.

(Esempio) Per selezionare sul programma N°4: - Livello di potenza: 5  
- Tempo: 45 secondi

	Procedimento	Sul Display
1	 · Premere il tasto  una prima volta	 · "0" appare sul display.
2	 · Premere il tasto  (seconda volta)	 · Nessun cambiamento sul display.
3	 · Premere il tasto programma 4.	 · Si accende una luce sopra il tasto di programma 4 e appare la riga dei livelli di potenza.
4	 · Premere il tasto 	 · Nessun cambiamento.
5	 · Selezionare il livello di potenza 5 con il tasto programma 5.	 · Livello di potenza 5 sulla riga.
6	 · Premere il tasto 	 · Nessun cambiamento.
7	 · Selezionare il tempo con i tasti programma: premere il 4.	 · "4" appare sul display.
8	 · Poi premere il tasto 5	 · Vicino al "4" appare il numero 5 sul display si vede il numero 45.
9	 · Premere quindi il tasto 	 · "0" appare sul display.

Nota: Quando si utilizza la potenza massima, non premere il tasto SELETTORE DI POTENZA. Il funzionamento a potenza massima viene attivato automaticamente e pertanto si possono saltare le operazioni 4 e 5.

### ELENCO DEI LIVELLI DI POTENZA

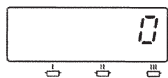

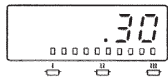

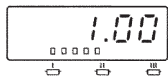

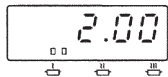


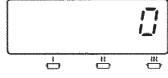
LIVELLO DI POTENZA	POTENZA (W)	Tempo massimo
Massima potenza (nessuna selezione)	1800	6 min. 00 sec.
9	1620	"
8	1440	"
7	1260	"
6	1080	"
5	900	30 min. 00 sec.
4	720	"
3	540	"
2	360	"
1	180	"
0	0	"

**Nota:**

1. Il "bip" suona ogni volta che si preme un bottone.
2. Se il numero desiderato non viene visualizzato, premere il tasto CORREZIONI e ripetere le procedure dall'inizio.
3. Se viene selezionato un tempo superiore a quello massimo di immissione, la seguente operazione con i tasti è impossibile.
4. Per selezionare 1 minuto (60 secondi) digitare "100".
5. L'operazione di memorizzazione è completata premendo il tasto MEMORIA.  
Se il tasto MEMORIA non viene premuto, la nuova selezione non viene memorizzata e resta valida quella precedente.

**CONFERMA DELLA MEMORIA**

- (Esempio) Quando il programma N°3 è impostato su:
- 1ª selezione: Potenza massima - 30 segundos.
  - 2ª selezione: Livello di potenza 5 - 1 min.
  - 3ª selezione: Livello di potenza 2 - 2 min.

	Procedimento	Sul Display
1	· Aprire la porta	 · "0" appare sul display.
2	 · Premere il tasto 3	 · Programma n°3 · Selezionare il livello di potenza 10. · Impostare un tempo di 30 secondi. (1 fase)
3	 · Premere di nuovo il tasto 3.	 · Programma n°3 · Selezionare il livello di potenza 5. · Impostare un tempo di 1 minuti. (2 fase)
4	 · Premere di nuovo il tasto 3.	 · Programma n°3 · Selezionare il livello di potenza 2. · Impostare un tempo di 2 minuti. (3 fase)
5	 · Premere il tasto 	 · "0" appare sul display.

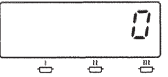

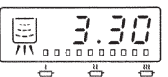
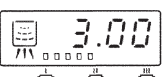
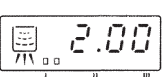
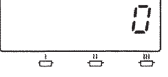
**Notas:**

1. Premere il tasto CORREZIONI dopo aver confermato il contenuto della memoria.
2. Se non c'è nulla in memoria, il tasto di selezione del programma lampeggia.
3. Se volete cambiare la memoria di un programma, premere il tasto MEMORIA due volte e poi programmare di nuovo come indicato alle pagine anteriori.

**METODO DI RISCALDAMENTO**

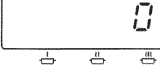


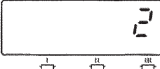

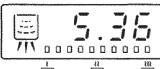
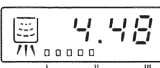
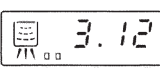
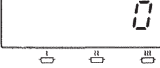
**1. Uso normale**

- (Esempio) Quando il programma n°3 è impostato su:
- 1ª selezione: Potenza massima - 30 sec.
  - 2ª selezione: Livello di potenza 5 - 1 min.
  - 3ª selezione: Livello di potenza 2 - 2 min.

	Procedimento	Sul Display
1	· Mettere il cibo nel forno.	 · "0" appare sul display.
2	 · Premere il tasto programma 3. (inizia il riscaldamento)	 · L'indicatore del numero "3" del tasto di selezione del programma s'illumina. · Appare il tempo di cottura totale e inizia il conto alla rovescia.
		 · Terminata la 1ª fase, appare il tempo di cottura rimanente e inizia il conto alla rovescia.
		 · Terminata la 2ª fase, appare il tempo di cottura rimanente per la 3ª fase e il conto alla rovescia arriva a zero.
3	· Il tempo di cottura è terminato. · Togliere il cibo dal forno.	 · Si sente il "bip", "0" appare sul display.

## 2. Uso del tasto MOLTIPLICATORI

(Esempio) Per raddoppiare.

	Procedimento	Pantalla
1	· Meter los alimentos al horno.	 · "0" appare sul display.
2	 · Premere il tasto 	 · Appare il "2".
3	 · Premere il tasto programma 3. (inizia il riscaldamento)	 · L'indicatore del numero "3" del tasto di selezione del programma s'illumina. · Appare il tempo di cottura totale e inizia il conto alla rovescia.
		 · Terminata la 1ª fase, appare il tempo di cottura rimanente e inizia il conto alla rovescia.
		 · Terminata la 2ª fase, appare il tempo di cottura rimanente per la 3ª fase e il conto alla rovescia arriva a zero.
4	· Il tempo di cottura è terminato. · Togliere il cibo dal forno.	 · Si sente il "bip", "0" appare sul display.

### PRECAUZIONI DURANTE LA COTTURA

#### 1. Per controllare il cibo

Si può aprire la porta in qualsiasi momento.

La cottura s'interrompe. Il tempo rimasto appare sul display e la riga dei livelli di potenza si accende. Inoltre, s'illumina l'indicatore del tasto di selezione del programma.

#### 2. Per riprendere la cottura dopo aver controllato il cibo

Chiudere la porta e premere il tasto START.

#### 3. Per interrompere la cottura

Premere il tasto CORREZIONI.

#### 4. Quando viene selezionato un programma non incluso nella memoria

"0" appare sul display e si accende una luce sul numero del programma; il forno interrompe l'operazione senza riscaldare.

#### 5. Tempo di cottura per una quantità doppia

Il tempo di cottura per una quantità doppia è 1.6 volte il tempo della quantità normale.

#### 6. Tempo di cottura per una quantità tripla

Il tempo di cottura per una quantità tripla è 2.1 volte il tempo della quantità normale.

#### 7. Limitazioni sulla cottura multiple

Quando si usa un livello di potenza superiore a 6, il tempo massimo di riscaldamento è di 12 minuti.

Quando si usa un livello di cottura inferiore a 5, il tempo massimo di riscaldamento è di 60 minuti.

LIVELLO DI POTENZA	Tempo max.			
	Quantità doppia		Quantità tripla	
	Tempo max	Tempo di riscaldamento	Tempo max	Tempo di riscaldamento
10 - 6	6 min. 00 seg.	9 min. 36 seg.	5 min. 42 seg.	12 min. 00 seg.
5 - 1	30 min. 00 seg.	48 min. 00 seg.	28 min. 39 seg.	60 min. 00 seg.

### UTENSILI E MATERIALI DA USARE

#### VETRO

Stoviglie da forno (adatte a un calore intenso) come terrine, piatti, vassoi, tazze, casseruole e ciotole senza decorazioni metalliche.

#### PORCELLANA

Ciotole, tazze, servizi, piatti e piatti da portata senza decorazioni metalliche.

#### VASELLAME IN TERRACOTTA

Piatti, tazze, boccali e ciotole.

#### PLASTICA

Pellicole in plastica possono essere usate come coperchio. Avvolgere il piatto con la pellicola e premerla ai bordi. Il piatto dovrebbe essere fondo abbastanza in modo da evitare che la pellicola tocchi il cibo; a contatto col cibo essa può fondere per il forte calore; inoltre la pellicola stessa deve essere bucherellata per lasciare uscire il vapore. Piatti in plastica, tazze, contenitori in plastica da freezer semi-rigidi, sacchetti in plastica possono essere usati per brevi tempi di cottura: usateli con cautela perché la plastica può fondere col calore del cibo.

Da non usare per la cottura a microonde

#### UTENSILI METALLICI

Gli utensili metallici non sono adatti perché il metallo protegge il cibo dall'energia delle microonde sul fondo e ai lati, e la cottura non risulterebbe uniforme. Inoltre essi possono causare curvature e danni al forno.

#### DECORAZIONI METALLICHE

Evitare di usare piatti e teglie decorate. Le decorazioni metalliche interferiscono con la normale cottura e possono causare danni.

#### PELLICOLE DI ALLUMINIO

Evitare di usare fogli di alluminio perché possono interferire con la cottura e possono causare pericolose piegature. Comunque si possono usare pezzi più piccoli, ad esempio per ricoprire zampe e ali di volatili. Qualsiasi foglio di alluminio comunque dovrebbe essere distante almeno 2,5 cm dalle pareti del forno.

#### LEGNO

Ciotole e taglieri legno si seccano quando vengono usati nel microonde e possono incrinarsi e spaccarsi.



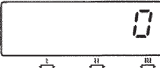


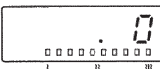
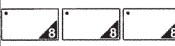
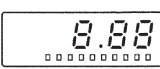




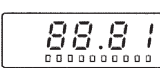


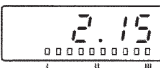
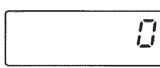


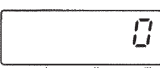
#### ALTRI MATERIALI

Evitare di usare utensili incrinati o difettosi, comprese stoviglie per il microonde.

**AVVERTENZE: Non usare lacci in metallo o carta o sacchetti in plastica: surriscaldandosi i lacci possono causare incendi.**

### CONTOLLO DEL TEMPO ACCUMULATO, NUMERO DELLE APERTURE DELLA PORTA E REGOLAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Il display visualizza il tempo di cottura accumulato o il numero delle aperture della porta attraverso l'uso dei tasti. Inoltre è possibile cambiare il tempo di cottura rimasto, il suono e il volume del segnale acustico.

	Procedimento	Sul Display
1	 · Premere il tasto 	 · "0" appare sul display.
2	 · Premere il tasto 	 · La colonnina e il livello di potenza 10 appaiono sul display.
3	 · Premere il tasto 8 per tre volte.	 · "8:88" appare sul display.
*	· Il procedimento nei punti 1-3 è lo stesso per ogni opzione. Selezionare la quarta cifra come segue per controllare o cambiare i modi.	
4	 · Selezionare una delle seguenti opzioni (1-0) usando il tasto di selezione del programma.	 · Ad esempio, selezionare "1". (tempo di cottura accumulato)
5	 · Premere il tasto 	 · Tutte e quattro le cifre lampeggiano.
6	 · Premere il tasto  di nuovo.	 · Il numero "2.15" mostra le ore totali di utilizzo.
		 · Nel caso in cui opzioni diverse da 1 e 2 siano selezionate al punto 4, "0" appare sul display a conferma che la nuova selezione è stata accettata.
7	 · Premere il tasto 	 · Nel caso delle opzioni 1 o 2, premere il tasto CORREZIONI per cancellare il display. (non necessario per le altre opzioni)

Al punto 4 si possono scegliere le seguenti operazioni selezionando i numeri corrispondenti:

#### Opzioni

1. Tempo di cottura accumulato.
2. Numero delle aperture della porta. (100 volte).
3. Indicazione del tempo di cottura rimasto. (quando s'interrompe la cottura aprendo la porta).
4. Per cancellare il tempo di cottura rimasto. (quando s'interrompe la cottura aprendo la porta).
5. Tono del segnale acustico quando la cottura è ultimata. (Pip, Pip, Pip)
6. Tono del segnale acustico quando la cottura è ultimata. (Piiip)
7. Volume del segnale acustico (basso)
8. Volume del segnale acustico (medio)
9. Volume del segnale acustico (alto)
0. Volume del segnale acustico (zero)

#### ACCORGIMENTI E PULIZIA

##### TENERE SEMPRE IL FORNO PULITO

1. Pulizia del vetro interno della porta e della parte anteriore del forno. Per un migliore funzionamento e per mantenere un alto grado di sicurezza il vetro interno della porta e la parte anteriore del forno dovrebbero essere privi di residui di cibo o grasso.

Strofinate queste parti con un detergente delicato, sciacquate e asciugate. Non usare mai panni o polveri abrasive.

2. Pulizia dell'interno del forno.

Dopo l'uso assicurarsi di ripulire residui di liquidi, olii e cibo il più velocemente possibile. Se il forno viene usato quando è sporco, la sua efficienza diminuisce e lo sporco si appiccica alle pareti, causando cattivi odori. Pulite l'interno con un panno umido, acqua tiepida e un detergente delicato, risciacquate con un panno umido.

In particolare il piano del forno ha la tendenza a macchiarsi a contatto di spezie e cibo. Poiché questo può causare odori ed eccessive vibrazioni, mantenere questa parte pulita.

**AVVERTENZA:** non pulire le parti verniciate o in plastica con candeggina, solventi o altri detersivi simili, poiché questo può intaccare o modificare la forma di tali parti.

3. Il coprivotola (nella parte superiore della cavità del forno) può essere delicatamente pulito in loco o rimosso per essere lavato. La protezione è di mica rinforzata di fronte, ai lati e dietro.

Rimuovete con attenzione il coprivotola fissato alle linguette anteriori, tirate in avanti per toglierlo. Lavate solo in acqua tiepida (non calda) e detergente, risciacquate e asciugate. Evitate di colpire o piegare la ventola, poiché questo può modificare la distribuzione delle microonde nel forno. Per ricollocare il coprivotola, posizionarlo sulle guide ai lati e in fondo alla camera di cottura e fissarlo fra le linguette metalliche anteriori.

4. Pulite regolarmente il filtro dell'aria (almeno una volta la settimana).

Non usare il forno senza il filtro.

#### COSA FARE IN CASO DI GUASTI

1. Se appare una delle indicazioni seguenti, individuare e rimediare al problema.

Nella finestra del display lampeggia "U-50".

Quando si usano i tasti SELETTORI DI PROGRAMMA il tasto deve essere toccato entro un minuto dalla chiusura dello sportello.

Dopo aver inserito la spina del cavo di alimentazione in una presa a muro della rete elettrica, aprire e chiudere lo sportello e poi premere il tasto.

- Aprire e chiudere lo sportello e poi premere il tasto prima che passi 1 minuto.

- Questa funzione serve ad impedire il funzionamento quando non c'è cibo

nel forno.

Nella finestra del display lampeggia "U-10".

Il forno funziona senza che ci sia cibo in esso.

- Toccare il tasto CORREZIONI, mettere il cibo nel forno e riavviare.

2. Questo è il funzionamento normale:

La ventola di raffreddamento gira per un po' dopo che la cottura è terminata, oppure dopo che è stata interrotta perché lo sportello è stato aperto oppure perché durante il funzionamento è stato toccato il tasto CORREZIONI.

- Il funzionamento della ventola di raffreddamento continua per cinque minuti in modo da mantenere freschi i componenti elettronici.

3. Questo funzionamento non è nella norma:

Contattare il centro di assistenza tecnica più vicino, o il rivenditore di fiducia. Questo forno è dotato della funzione di autodiagnosi.

- Quando sul display appare il codice di errore "E" (esempio: E-21), significa che è necessario l'intervento di un tecnico del servizio di assistenza.

Disinserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa a muro della rete elettrica e contattare il centro di servizio tecnico di assistenza.

- Quando l'indicatore del magnetron nel pannello dei comandi si accende significa che la durata di vita del magnetron sta per arrivare al termine.

Richiedere la sostituzione del magnetron al centro di servizio tecnico di assistenza, prima di un vero guasto.

- Per nessun motivo bisogna rimuovere o comunque intervenire su parti componenti o viti.

"POTREBBE RIVELARSI MOLTO PERICOLOSO"

Eseguite questi semplici controlli prima di contattare il Centro di Assistenza.

- Se la lampada all'interno non si accende quando eseguite le operazioni:

1. Assicuratevi che la spina sia inserita correttamente.
2. Assicuratevi che il cavo di alimentazione sia ben inserito.

Nota: La presa deve essere protetta da un fusibile.

3. Assicuratevi che la porta sia completamente chiusa.
4. Assicuratevi che sia stato memorizzato un programma.

- Prima di cambiare la lampadina, assicuratevi che la spina di alimentazione sia disinserita.

- Se la lampadina è accesa e l'adeguato selettore di potenza o l'indicatore di cottura preprogrammato sono accesi, ma il cibo non viene riscaldato:

1. Assicuratevi che il cibo non sia completamente coperto da un contenitore di metallo.

- Rumore eccessivo durante l'utilizzo:

1. Assicuratevi che le scintille durante la cottura non siano causate dall'uso improprio di utensili metallici o aventi strisce o guarnizioni di metallo, di stagnola o spiedini.
2. Assicuratevi che il ripiano sia correttamente collocato all'interno del forno.
3. Controllate che il cibo o il recipiente non tocchino le pareti interne del forno.

- Se compare del fumo, tenete chiusa la porta del forno e spegnete il forno scollegando l'alimentazione.

#### SPECIFICAZIONI E ACCESSORI

##### Specificazioni HM-2000

Potenza in uscita	1800W - 180W
Frequenza	2450 MHz
Dimensioni d'ingombro	610 x 493 x 410 mm
Dimensioni della cavità	374 x 413 x 238 mm
Peso	43 kg

##### Accessori

Manuale d'istruzione	1
Filtro d'aria	1





**UNE-EN ISO 9001**