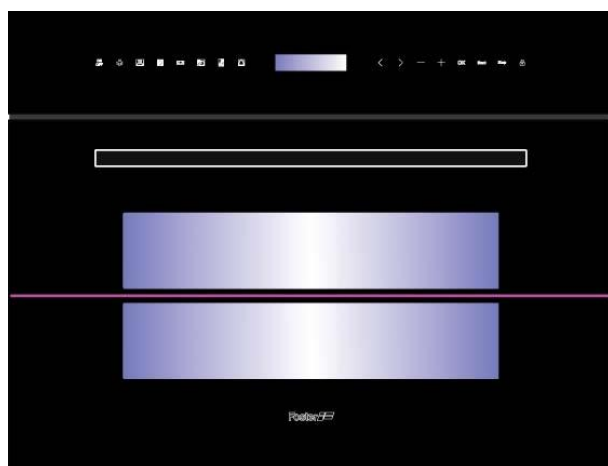

Руководство пользователя

RU

Manuale di istruzioni

IT

FL F46 MICRO



Foster 

Содержание

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	2
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
Преимущества микроволновой печи	6
Описание микроволновой печи	7
Описание микроволновой печи	9
Базовые функции	11
Специальные функции	16
Когда микроволновая печь работает.....	19
Размораживание	20
Приготовление продуктов в микроволновой печи	22
Приготовление с грилем.....	24
Обжаривание	27
Таблицы и советы – Выпечка.....	28
Какую посуду можно использовать в микроволновой печи?	29
Чистка и обслуживание печи	31
Что делать, если печь не работает?.....	33
Технические характеристики	34
Защита окружающей среды	34
Инструкции по установке	35
Встраивание	72

Уважаемый клиент:

Благодарим Вас за выбор этого продукта **Foster**

Прежде всего, мы хотим поблагодарить Вас за выбор нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве, так как они помогут вам добиться лучших результатов при использовании Вашей микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДАННОГО ПРИБОРА ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Всегда держите Ваше руководство по эксплуатации под рукой. Если Вы даете устройство кому-нибудь другому, не забудьте также дать соответствующее руководство!

Руководство пользователя также доступна для скачивания на www.fosterspa.com



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора..

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями ВНИМАНИЕ!! Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности

Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра..

Общие правила техники безопасности

- Прибор предназначен только для бытового применения, а не в других приложениях, таких как например:
 - в помещениях, служащих кухнями для обслуживающего персонала в магазинах, офисах и на других рабочих местах;
 - в сельских жилых домах;
 - для использования клиентами отелей, мотелей и других мест проживания;
 - в мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ВНИМАНИЕ:** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи"
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- **Предостережение!** Запрещается пользоваться печью, если:
 - Дверца не закрыта должным образом;
 - Петли дверцы повреждены;
 - Контактная поверхность между дверцей и передней частью печи повреждена;
 - Смотровое стекло дверцы повреждено;
 - Внутри микроволновой печи часто возникает электрическая дуга при отсутствии каких-либо металлических предметов. Печь может быть вновь использована только после того, как ее ремонт будет выполнен специалистом Службы технической поддержки.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.

УСТАНОВКА

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.

Очистка

- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Контактные поверхности дверцы (передняя часть внутренней камеры и внутренняя сторона дверцы) должны содержаться в чистоте, чтобы обеспечить правильную работу печи
- Пожалуйста, следуйте инструкциям по очистке, приведенным в разделе "Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи".

Ремонт

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ:** Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ:** Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом."
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Ремонт и техническое обслуживание, особенно токоведущих частей, могут быть выполнены только специалистом, уполномоченным изготовителем печи.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



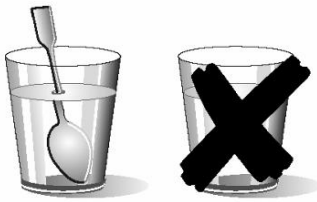
- **Предостережение!** Запрещается нагревать чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!**

- **Осторожно!**

Во избежание перегрева или сгорания пищи очень важно, чтобы не были выбраны длительные периоды времени работы или уровень мощности, которые являются чрезмерными для нагрева небольшого количества пищи. Например, булочка может сгореть через 3 минуты, если выбрана слишком большая мощность."

Для приготовления тостов используйте только функцию Гриль, и все время держите печь под присмотром. Если вы будете использовать комбинированную функцию для поджаривания хлеба, тосты очень быстро загорятся.

Следите, чтобы силовые кабели и другие электроприборы не касались горячей дверцы или не попадали в печь. Изоляция кабеля может расплавиться. **Опасность короткого замыкания!**



Соблюдайте осторожность при нагревании жидкостей!

Жидкости (вода, кофе, чай, молоко и т.д.) практически достигают температуры кипения в печи; если в этот момент их сразу вынуть из печи, они могут выплеснуться из контейнеров. **ОПАСНОСТИ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**

Чтобы избежать подобной ситуации при нагреве жидкостей, поместите чайную ложку или стеклянную палочку внутрь контейнера.

Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям:

Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пустая. Если внутри печи нет никакой пищи, может возникнуть избыточный электрический заряд, и печь может быть повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА!**

Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.

Запрещается закрывать или загромождать вентиляционные отверстия.

Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновой печи. Перед использованием посуды и контейнеров в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят для этого (см. раздел о типах посуды).

Никогда не снимайте слюды крышку на потолке духового шкафа! Это покрытие останавливается жир и кусочки пищи повреждения микроволновый генератор.

Не храните легковоспламеняющиеся объекты внутри печи, так как они могут загореться при включении печи.

Не используйте печь для хранения продуктов.

Не используйте печь для жарки, поскольку невозможно контролировать температуру масла при нагреве его микроволнами."

Не наклоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Это может привести к повреждению печи, особенно в зоне шарнира. Дверь может иметь максимальный вес 8 кг.

Керамическое основание во внутренней камере может нести максимальную нагрузку 8 кг. Чтобы не повредить печь, не следует превышать такую нагрузку".

В обычной плите тепло, которое излучается через конфорки или газовые горелки, медленно проникает снаружи внутрь пищи. Вследствие этого, существует большая потеря энергии за счет нагревания воздуха, компонентов духовки и контейнеров, в которых находится пища.

В микроволновой печи тепло генерируется самими продуктами, то есть тепло идет изнутри пищи наружу. В данном случае не происходит потери тепла за счет нагревания воздуха, стенок внутренней камеры микроволновой печи, тарелок или контейнеров (при условии, что используется безопасная для использования в микроволновых печах посуда). Другими словами это означает, что нагревается только пища.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Общая экономия времени приготовления - уменьшение времени готовки на 3/4 по сравнению с обычной готовкой.
2. Сверхбыстрая разморозка продуктов, снижающая тем самым опасность размножения бактерий.
3. Энергосбережение.
4. Сохранение пищевой ценности продуктов из-за сокращения времени приготовления.
5. Легкая очистка.

Как работает микроволновая печь

Микроволновая печь содержит клапан высокого напряжения, который называется магнетрон, преобразующий электрическую энергию в энергию микроволн. Эти электромагнитные волны направляются внутрь духовки с помощью волновода и распространяются при помощи металлических рассеивателей или керамического основания.

Внутри микроволновой печи микроволны распространяются во всех направлениях и отражаются металлическими стенками, тем самым равномерно проникая в пищу.

Почему еда нагревается

Большинство продуктов содержат воду, и молекулы воды начинают вибрировать под воздействием микроволн.

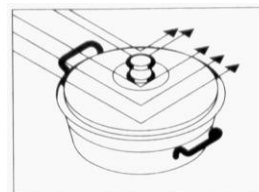
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

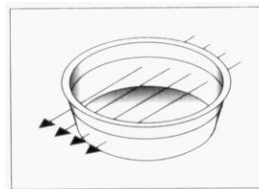
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
- Естественный цвет и запах продуктов не меняются.

Микроволны проходят сквозь фарфор, стекло, картон или пластик, но не через металл. По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать металлические контейнеры или контейнеры с металлическими частями.

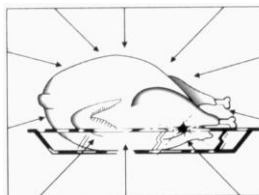
Микроволны отражаются от металла...



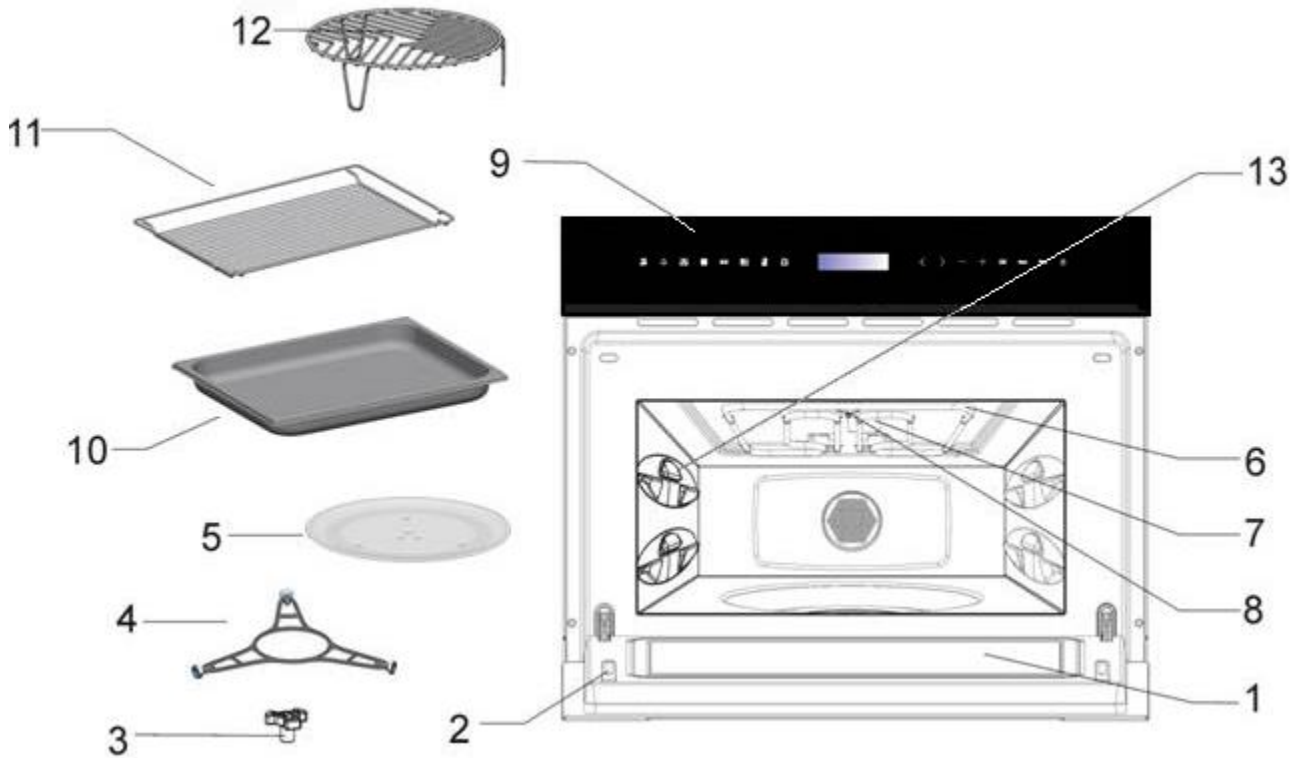
... но проходят через стекло и фарфор...



... и поглощаются продуктами.



Описание микроволновой печи



- 1. – Стекло дверцы
- 2. – Фиксаторы
- 3. – Суппорт вращающейся подставки
- 4. – Вращающаяся подставка на роликах
- 5. – Стекланный поднос
- 6. – Откидной гриль
- 7. – Слюдяная крышка
- 8. – Лампочка
- 9. – Панель управления
- 10. – Протвень
- 11. – Прямоугольная решетка
(Не используйте с микроволновой функцией)
- 12. – гриль
(Не используйте с микроволновой функцией)
- 13. – Боковые держатели



- 1. – Кнопка функции
- 2. – Дисплей
- 3. – Кнопки «Вправо» и «Влево»
- 4. – Кнопки «+» и «-»
- 5. – Кнопка «ОК»
- 6. – Кнопка «Пуск» (START)
- 7. – Кнопка «Стоп» (STOP)
- 8. – Кнопка «Предохранительная блокировка»

Описание функций

Символ	Функция	Микроволновая мощность	Продукты
	Микроволны	200 Вт	Медленное размораживание деликатных продуктов; поддержание пищи в подогретом состоянии.
		400 Вт	Приготовление с небольшим нагревом; кипячение риса. Быстрое размораживание.
		600 Вт	Плавление сливочного масла. Подогревание детского питания.
		800 Вт	Приготовление овощей и продуктов. Тщательное приготовление и подогревание пищи. Разогрев и приготовление небольших порций продуктов. Разогрев деликатных продуктов.
		1000 Вт	Приготовление и быстрый разогрев жидкостей и предварительно приготовленных продуктов.
	Микроволны + гриль	200 Вт	Подрумянивание продуктов
		400 Вт	Поджаривание птицы и мяса
		600 Вт	Выпекание пирогов и блюд, посыпанных сыром
	Гриль	----	Приготовление с грилем
	Микроволны + горячий воздух	200 Вт	Мясо жареное и тушёное
		400 Вт	Жаркое из домашней птицы
		600 Вт	Другие виды жаркого
	Горячий воздух	---	Жаркое и выпечка
	Гриль + вентилятор	---	Равномерно прожаренное блюдо

Базовые настройки

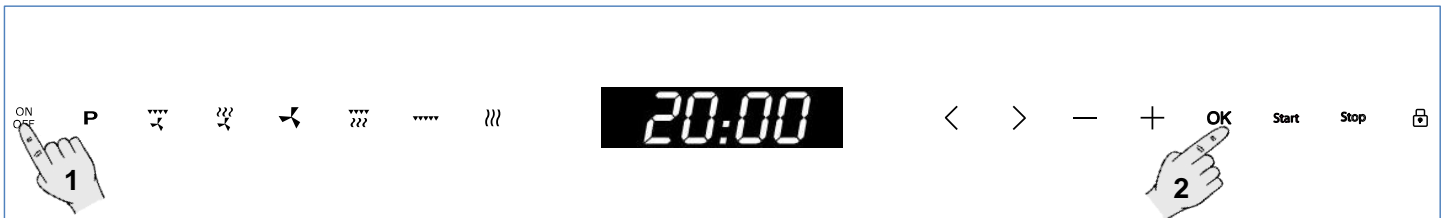
Установка часов

После первого включения микроволновой печи в сеть или после отключения электропитания дисплей часов начнет мигать, указывая на то, что показания времени неверны. Установите время следующим образом:



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Одновременно удерживайте кнопки «+» и «-» в течение 3 секунд. Цифры часов начнут мигать (при первом включения микроволновой печи в сеть или после отключения электропитания шаги 1 и 2 выполнять необязательно).
3. Для установки часов нажимайте кнопки «+» и «-».
4. Для подтверждения установки часов нажмите кнопку **OK**. Цифры минут начнут мигать.
5. Для установки минут нажимайте кнопки «+» и «-».
6. Для подтверждения установки минут нажмите кнопку **OK**.

Скрытие/отображение часов



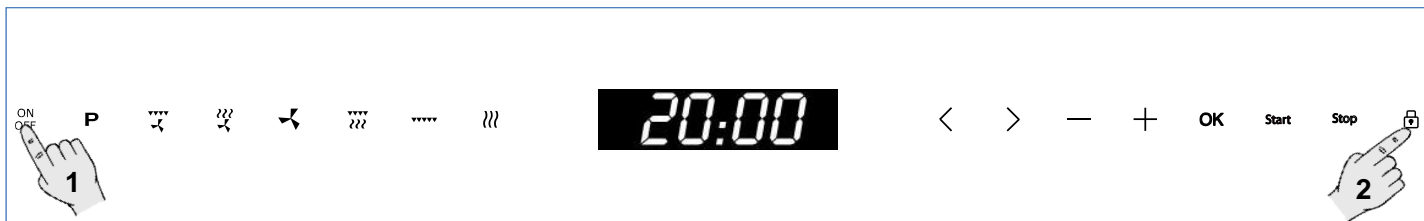
Если вы не хотите, чтобы время отображалось на дисплее, вы можете скрыть его следующим образом:

1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Удерживайте нажатой кнопку «OK» в течение 3 секунд. Дисплей погаснет.

Если вы захотите, чтобы время снова отображалось на дисплее, следует повторить описанную выше процедуру.

Предохранительная блокировка

Возможна блокировка работы печи (например, чтобы не допустить использование печи детьми).



Для блокировки печи выполните следующие действия:

1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Удерживайте нажатой кнопку «Предохранительная блокировка» в течение 3 секунд. Загорится индикатор

«Предохранительная блокировка» и на дисплее отобразятся символы ключей.

Использование печи станет возможным только после снятия блокировки. Для разблокирования печи повторите описанную выше процедуру.

Остановка вращающегося подноса



Если вы не хотите, чтобы поднос вращался, вы можете остановить его следующим образом:

Во время установки программы для печи или в ходе обычного выполнения функции, одновременно нажмите кнопки «<>» и «>>».

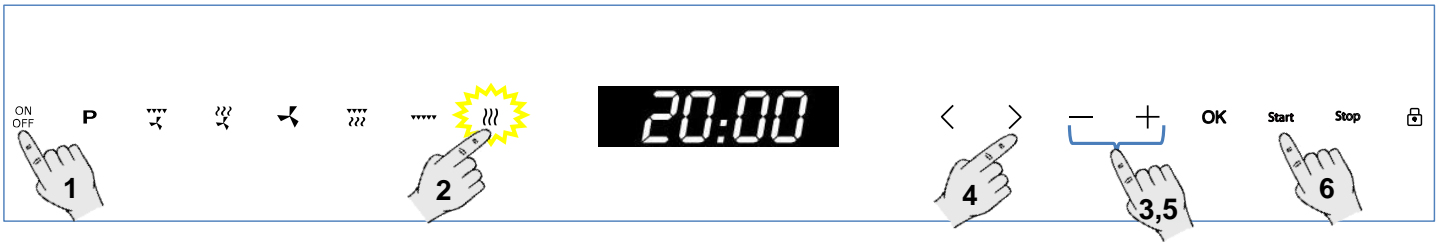
Вращающийся поднос остановится.

Для возобновления вращения подноса снова одновременно нажмите кнопки «<>» и «>>».

Базовые функции

Микроволны

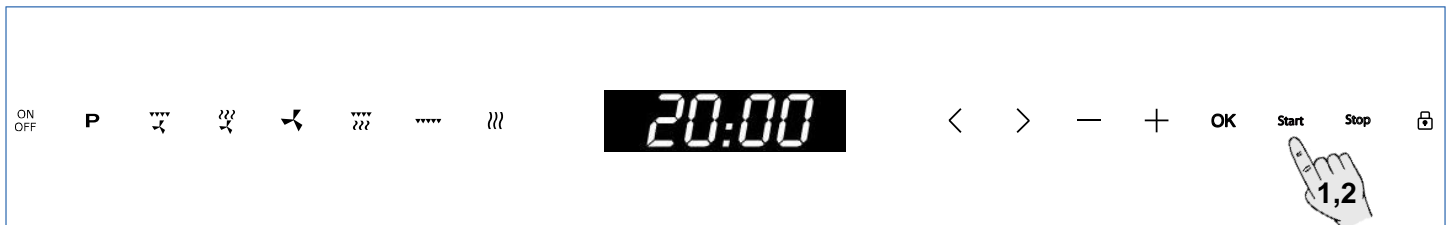
Используйте эту функцию для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Микроволны». Она станет красной.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-».
4. Нажмите кнопку «>». На дисплее будет отображено:
5. Для установки необходимого уровня мощности микроволн нажимайте кнопки «+» и «-» (см. раздел технических характеристик).
6. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.
7. Для изменения выбранных ранее параметров нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.

Микроволновый нагрев – Быстрый разогрев

Используйте эту функцию для быстрого разогревания пищи с большим содержанием воды, например, для подогревания воды, кофе, чая или жидкого супа.

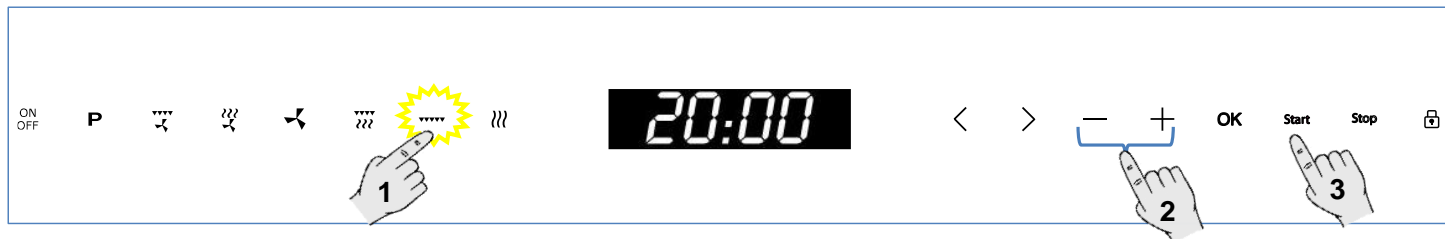


1. Нажмите кнопку **Пуск**. Микроволновая печь включается в микроволновом режиме с максимальной мощностью и работает в течение 30 с.
2. Если вы хотите увеличить время работы микроволновой печи, нажмите кнопку **Пуск** еще раз. Каждый раз, когда вы нажимаете эту кнопку, время работы микроволновой печи увеличивается на 30 с.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если выбрана мощность 1000 Вт, то время работы микроволновой печи ограничено 15 минутами.

Гриль

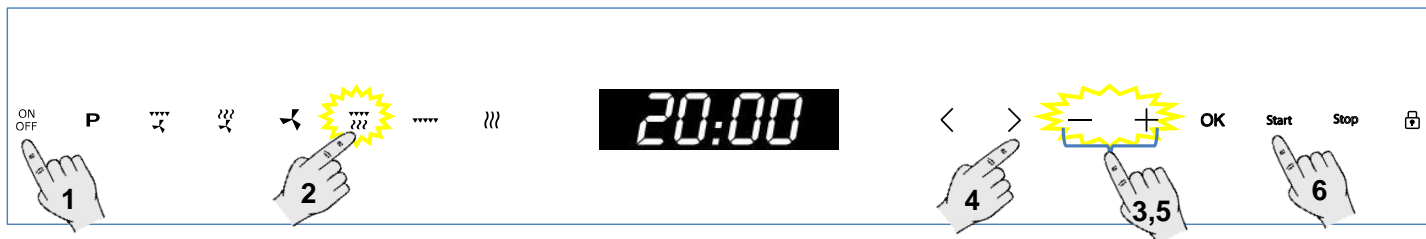
Используйте эту функцию для быстрого поджаривания поверхности пищи.



1. Нажмите кнопку «Гриль». Она станет красной.
2. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-».
3. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Микроволны + гриль

Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, птицы, жареного картофеля и запеканок.

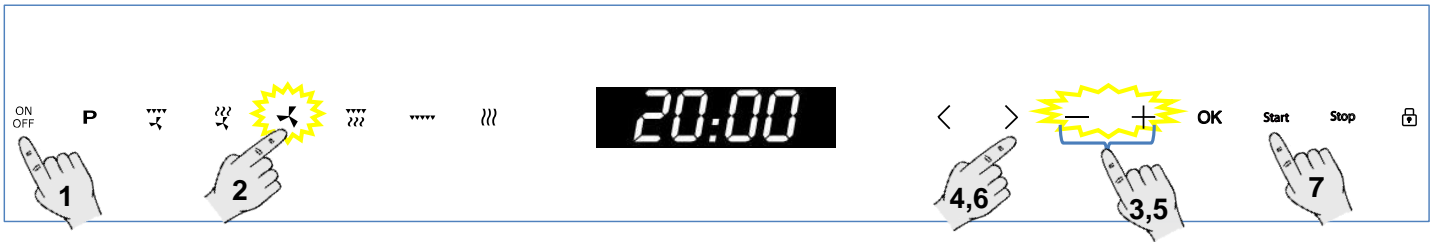


1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Микроволны + гриль». Она станет красной.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-».
4. Нажмите кнопку «>».
5. Для установки необходимого уровня мощности микроволн нажимайте кнопки «+» и «-» (см. раздел технических характеристик).
6. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.
7. Для изменения выбранных ранее параметров нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.

Базовые функции

Горячий воздух

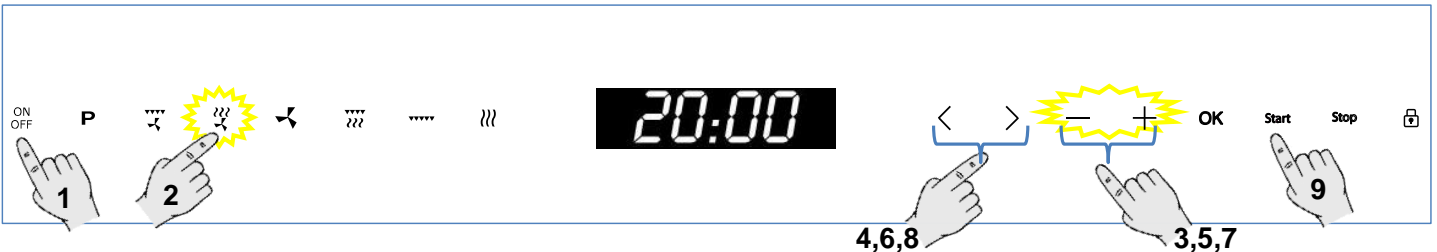
Используйте эту функцию для выпекания.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Горячий воздух». Она станет красной.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-».
4. Нажмите кнопку «>».
5. Для установки нужной температуры нажимайте кнопки «+» и «-».
6. Для изменения выбранных ранее параметров нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
7. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Микроволны + горячий воздух

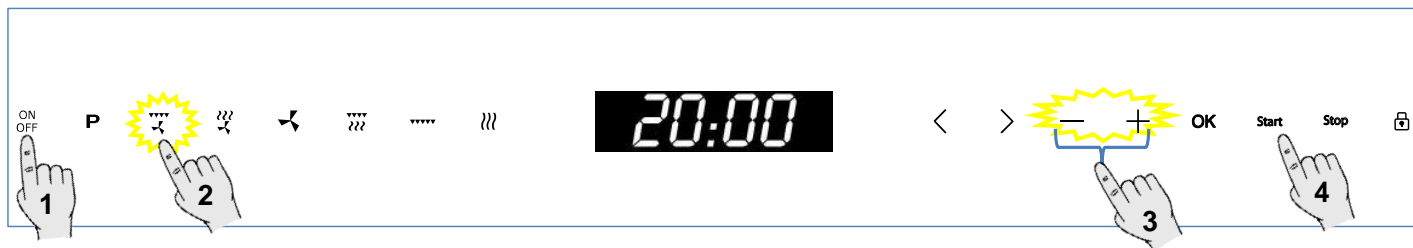
Используйте эту функцию для быстрого выпекания.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Микроволны + горячий воздух». Она станет красной.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-».
4. Нажмите кнопку «>».
5. Для установки необходимого уровня мощности микроволн нажимайте кнопки «+» и «-» (см. раздел технических характеристик).
6. Нажмите кнопку «>».
7. Для установки нужной температуры нажимайте кнопки «+» и «-».
8. Для изменения выбранных ранее параметров нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
9. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Гриль + вентилятор

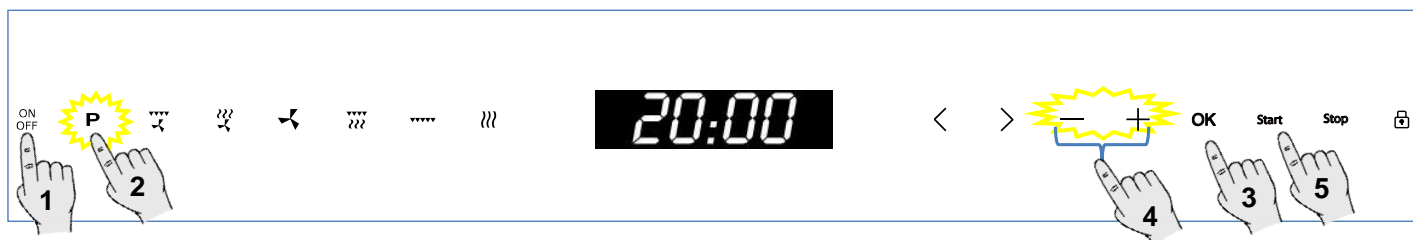
Используйте эту функцию для равномерного пропекания блюд и одновременного поджаривания их поверхности.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Гриль + вентилятор». Она станет красной.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-».
4. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Размораживание по времени (вручную)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания любых продуктов.

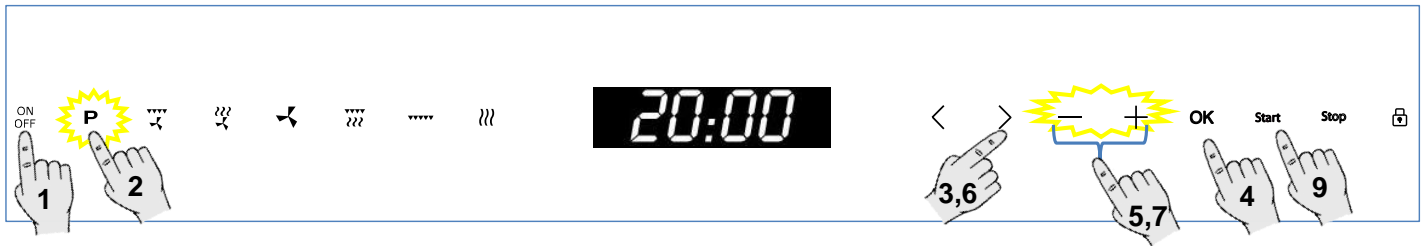


1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Программы автоматического приготовления блюд». Она станет красной.
3. Для выбора функции нажмите кнопку «OK».
4. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-».
5. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Базовые функции

Размораживание по весу (автоматически)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Программы автоматического приготовления блюд». Она станет красной.
3. Для выбора функции «Размораживание по весу» нажмите «>».
4. Для выбора функции нажмите кнопку «OK».
5. Для выбора нужной программы нажимайте кнопки «+» и «-» (см. таблицу ниже).
6. Нажмите кнопку «>>».
7. Для установки необходимого веса продуктов нажимайте кнопки «+» и «-».
8. Для изменения выбранных ранее параметров нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
9. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

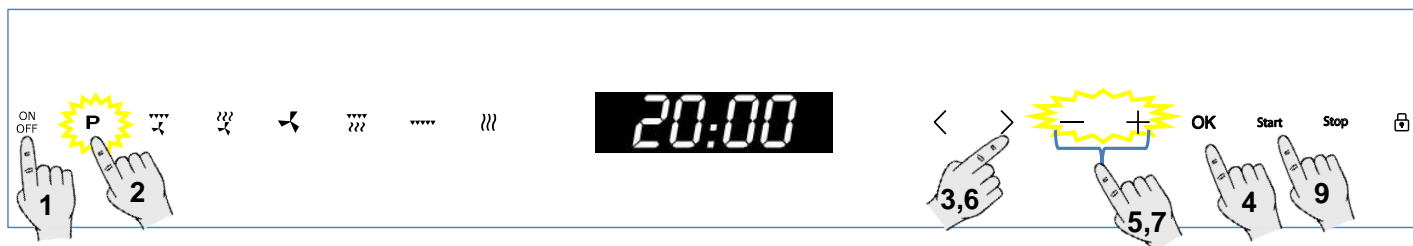
В таблице ниже приведены программы функции размораживания по весу с указанием диапазонов веса и времени размораживания и ожидания (для обеспечения равномерного распределения температуры).

Программа	Продукт	Вес (г)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)
Pr 01	Мясо	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Птица	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Рыба	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Фрукты	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Хлеб	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Важно! Ознакомьтесь с «Общими инструкциями по размораживанию».

Разогрев продуктов

Используйте эту функцию для разогрева различных видов продуктов.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Программы автоматического приготовления блюд». Она станет красной.
3. Для выбора функции P1 дважды нажмите «>».
4. Для выбора функции нажмите кнопку «OK».
5. Для выбора нужной программы нажимайте кнопки «+» и «-» (см. таблицу ниже).
6. Нажмите кнопку «>».
7. Для установки необходимого веса продуктов нажимайте кнопки «+» и «-».
8. Для изменения выбранных ранее параметров нажмите кнопки «<<» или «>>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
9. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

В таблице ниже приведены программы специальной функции Auto1 с указанием диапазонов веса и времени размораживания и ожидания (для обеспечения равномерного распределения температуры).

Программа	Продукт	Вес (г)	Время (мин.)	Примечание
A 01	Супы	200 – 1500	3 – 15	Перевернуть 1-2 раза, держать под крышкой
A 02	Предварительно приготовленные блюда, плотные продукты	200 – 1500	3 – 20	Перевернуть 1-2 раза, держать под крышкой
A 03	Предварительно приготовленные блюда, например, гуляш	200 – 1500	3 – 18	Перевернуть 1-2 раза, держать под крышкой
A 04	Овощи	200 – 1500	2,6 – 14	Перевернуть 1-2 раза, держать под крышкой

Важно!

- Всегда используйте специальную посуду для микроволновой печи и крышку во избежание испарения жидкостей.
- Помешивайте или перемешивайте продукты несколько раз в течение разогрева, особенно при издании печью звукового сигнала и появлении надписи **turn** на дисплее.
- Время, необходимое на разогрев продукта зависит от его исходной температуры. Продукты, только что взятые из холодильника, потребуют более

длительного разогрева, чем продукты, хранившиеся при комнатной температуре. Если вас не устраивает температура продукта, при следующем разогреве такого продукта укажите больший или меньший вес.

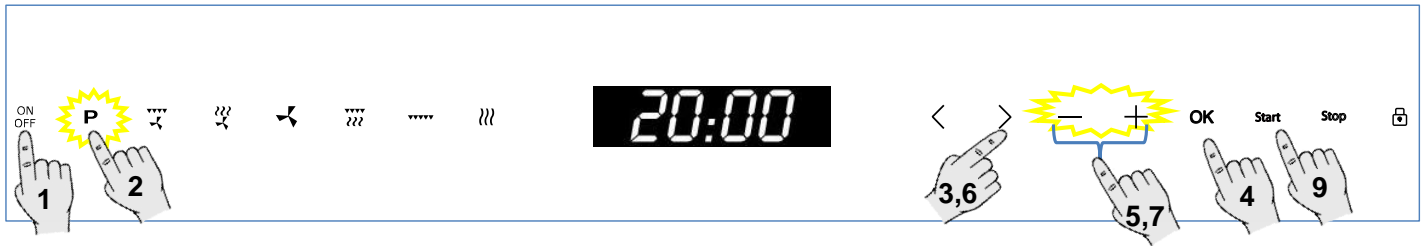
- После разогрева перемешайте продукт и затем оставьте его на некоторое время для равномерного распределения температуры.

Внимание! После разогрева контейнер может быть очень горячим. Несмотря на то что микроволны не нагревают большинство контейнеров, они могут нагреваться от разогретых продуктов.

Специальные функции

Специальная функция P2: Приготовление

Используйте эту функцию для приготовления блюд из сырых продуктов.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Программы автоматического приготовления блюд». Она станет красной.
3. Для выбора функции P1 дважды нажмите «>».
4. Для выбора функции нажмите кнопку «OK».
5. Для выбора нужной программы нажимайте кнопки «+» и «-» (см. таблицу ниже).
6. Нажмите кнопку «>».
7. Для установки необходимого веса продуктов нажимайте кнопки «+» и «-».
8. Для изменения выбранных ранее параметров нажмите кнопки «<<» или «>>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
9. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

В таблице ниже приведены программы специальной функции Auto2 с указанием диапазонов веса и времени размораживания и ожидания (для обеспечения равномерного распределения температуры).

Программа	Продукт	Вес (г)	Время (мин.)	Примечание
V 01	Картофель	200 – 1000	4 – 17	Перевернуть 1-2 раза, держать под крышкой
V 02	Овощи	200 – 1000	4 – 15	Перевернуть 1-2 раза, держать под крышкой
V 03	Рис	200 – 500	13 – 20	Одна часть риса, две части воды
V 04	Рыба	200 – 1000	4 – 13	Держать под крышкой

Важно!

- Всегда используйте специальную посуду для микроволновой печи и крышку во избежание испарения жидкостей.
- Помешивайте или перемешивайте продукты несколько раз в течение разогрева, особенно при издании печью звукового сигнала и появлении надписи **turn** на дисплее.

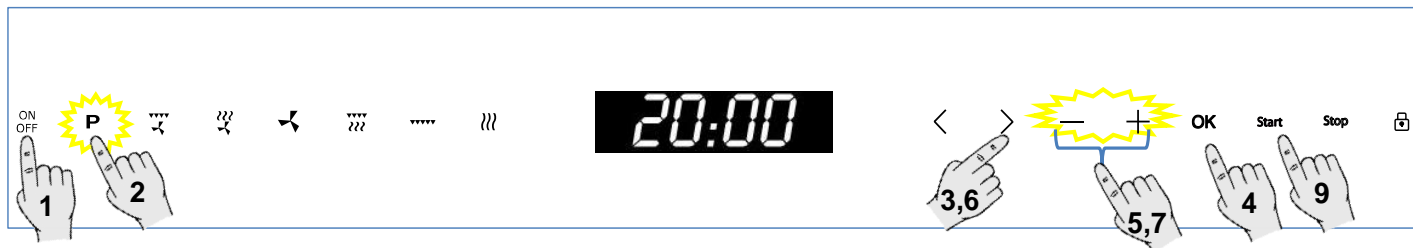
Внимание! После разогрева контейнер может быть очень горячим. Несмотря на то что микроволны не нагревают большинство контейнеров, они могут нагреваться от разогретых продуктов.

Инструкции по приготовлению:

- Кусочки рыбы – добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.
- Рис – добавьте воду из расчета 1 часть риса на 2 части воды.
- Неочищенный картофель – используйте картофелины одинакового размера. Вымойте их и несколько раз проткните кожуру. Добавьте 1-3 столовых ложки воды.
- Очищенный картофель и свежие овощи – нарежьте кусочками одинакового размера. На каждые 100 г овощей добавьте столовую ложку воды и соль по вкусу.

Специальная функция P3: Размораживание и приготовление

Используйте эту функцию для размораживания и приготовления различных видов продуктов.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Программы автоматического приготовления блюд». Она станет красной.
3. Для выбора функции P1 дважды нажмите «>>».
4. Для выбора функции нажмите кнопку «ОК».
5. Для выбора нужной программы нажимайте кнопки «+» и «-» (см. таблицу ниже).
6. Нажмите кнопку «>>».
7. Для установки необходимого веса продуктов нажимайте кнопки «+» и «-».
8. Для изменения выбранных ранее параметров нажмите кнопки «<<» или «>>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
9. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

В таблице ниже приведены программы специальной функции Auto3 с указанием диапазонов веса и времени размораживания и ожидания (для обеспечения равномерного распределения температуры).

Программа	Продукт	Вес (г)	Время (мин.)	Примечание
C 01	Пицца	300 – 550	3 – 9	Предварительно прогрейте противень для выпекания
C 02	Продукты глубокой заморозки	400 – 1000	8 – 14	Перевернуть 2 раза, держать под крышкой
C 03	Блюда из картофеля	200 – 450	10 – 12	Перевернуть 1 раз.

Важно!

- Всегда используйте специальную посуду для микроволновой печи и крышку во избежание испарения жидкостей.
- Помешивайте или перемешивайте продукты несколько раз в течение разогрева, особенно при издании печью звукового сигнала и появлении надписи **turn** на дисплее.

Внимание! После разогрева контейнер может быть очень горячим. Несмотря на то что микроволны не нагревают большинство контейнеров, они могут нагреваться от разогретых продуктов.

Инструкции по приготовлению:

- Замороженная пицца – используйте предварительно приготовленные замороженные пиццы и пиццы в виде роллов.
- Продукты глубокой заморозки – используйте лазанью, блинчики (каннелонни), суфле из креветок (все замороженное). Держите под крышкой.
- Блюда из картофеля (замороженные) – картофель фри, крокеты из картофеля и жареный картофель должны быть предназначены для приготовления в микроволновой печи.

Когда микроволновая печь работает...

Прерывание цикла приготовления

Вы можете в любое время остановить процесс приготовления, один раз нажав кнопку **Stop (Стоп)** или открыв дверцу.

В обоих случаях:

- **Микроволновое излучение немедленно прекращается.**
- Гриль отключается, но **остается очень горячим. Опасность получения ожогов!**
- Таймер автоматически выключается, указывая оставшееся время работы.

По своему желанию в это время вы можете:

1. Перевернуть продукты или перемешать их для обеспечения равномерного приготовления.
2. Изменить параметры процесса.

Чтобы снова запустить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку **Start(Пуск)**.

Изменение параметров

Рабочие параметры

- времени (кнопки «+» и «-»).
- функций (переключатель функций)
- мощности (переключатель микроволновой мощности)

можно изменить во время работы микроволновой печи или прерывания процесса приготовления простым поворотом соответствующего переключателя на новую величину.

Отмена цикла приготовления

Если вы хотите отменить процесс приготовления, дважды нажмите кнопку **Stop (Стоп)**.

Окончание цикла приготовления

По окончании процесса вы услышите три звуковых сигнала, и на дисплее отобразится слово **End (Окончание)**.

Размораживание

В таблице ниже указано различное время размораживания и ожидания (для обеспечения равномерной температуры

пищи) при различных параметрах типа и веса продуктов, а также приведены рекомендации.

Продукт	Вес (г)	Время размораживания (мин.)	Время ожидания (мин.)	Рекомендация
Порции мяса, телятины, говядины, свинины	100	2-3	5-10	Перевернуть один раз
	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть два раза
	1000	21-23	20-30	Перевернуть два раза
	1500	32-34	20-30	Перевернуть два раза
	2000	43-45	25-35	Перевернуть три раза
Гуляш	500	8 -10	10-15	Перевернуть два раза
	1000	17-19	20-30	Перевернуть три раза
Фарш	100	2-4	10-15	Перевернуть два раза
	500	10-14	20-30	Перевернуть три раза
Колбаса и сосиски	200	4-6	10-15	Перевернуть один раз
	500	9-12	15-20	Перевернуть два раза
Птица (порции)	250	5-6	5-10	Перевернуть один раз
Цыпленок	1000	20-24	20-30	Перевернуть два раза
Пулярка	2500	38-42	25-35	Перевернуть три раза
Рыбное филе	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
Форель	250	5-6	5-10	Перевернуть один раз
Креветки	100	2-3	5-10	Перевернуть один раз
	500	8-11	15-20	Перевернуть два раза
Фрукты	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
	300	8-9	5-10	Перевернуть один раз
	500	11-14	10-20	Перевернуть два раза
Хлеб	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть один раз
	800	15-17	10-20	Перевернуть два раза
Масло	250	8-10	10-15	
Творог со сливками	250	6-8	10-15	
Сливки	250	7-8	10-15	

Размораживание

Общие инструкции по размораживанию

1. При размораживании используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей (фарфор, стекло, соответствующая пластмасса).
2. Для размораживания сырых продуктов руководствуйтесь весом и таблицами.
3. Время размораживания зависит от количества и толщины продуктов. При замораживании продуктов учитывайте процесс размораживания. Равномерно распределяйте продукты в контейнере.
4. Как можно лучше распределяйте продукты внутри печи. Самые толстые куски рыбы или куриных ножек следует размещать в направлении от центра. Наиболее деликатные части продуктов можно защитить алюминиевой фольгой. **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками полости печи, так как это может привести к образованию дугового электрического разряда.
5. Толстые куски пищи нужно несколько раз перевернуть.
6. Как можно более равномерно распределяйте замороженные продукты, так как узкие и тонкие порции размораживаются быстрее, чем толстые и широкие куски.
7. Продукты, богатые жирами, такие как масло, творог со сливками и сметана, не следует полностью размораживать. Если хранить эти продукты при комнатной температуре, они будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. Замороженную сметану перед употреблением в пищу следует перемешать.
8. Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы мясной сок мог легче стекать.
9. Хлеб следует заворачивать в салфетку, чтобы он не становился слишком сухим.
10. Снимите обертку с замороженных продуктов и не забудьте удалить все проволочные закрутки. С контейнеров, которые используются для хранения замороженных продуктов в морозильнике и могут использоваться для разогрева и приготовления пищи, нужно только снять крышку. Во всех остальных случаях следует поместить продукты в контейнеры, предназначенные для использования в микроволновых печах.
11. Жидкость, стекающую в результате размораживания, главным образом с птицы, следует вылить. Ни в коем случае такие жидкости не должны соприкасаться с другими продуктами.
12. Помните, что при использовании функции размораживания необходимо дать некоторое время для ожидания, пока продукты не разморозятся полностью.

Приготовление продуктов в микроволновой печи

Внимание! Перед приготовлением продуктов в микроволновой печи прочитайте раздел «Правила техники безопасности при обращении с микроволновой энергией».

При приготовлении в микроволновой печи руководствуйтесь следующими рекомендациями:

- Перед разогревом или приготовлением продуктов с кожурой или **кожицей** (например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок) **проткните их**, чтобы они не лопались. Перед приготовлением продуктов разрежьте их на куски.
- Прежде чем использовать в микроволновой печи контейнер или посуду, проверьте, подходят ли они для этого (см. раздел о типах посуды).
- При приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (например, при **размораживании хлеба**, приготовлении попкорна и т.п.) испарение происходит очень быстро. Затем печь работает так, будто она пустая, и продукты могут подгореть. В подобной ситуации возможно повреждение печи и контейнера. Поэтому следует точно установить время, необходимое для приготовления, и внимательно наблюдать за процессом приготовления.
- Нельзя подогреть большие объемы масла (**жарить во фритюре**) в микроволновой печи.
- Извлеките **заранее приготовленные продукты** из контейнеров, в которых они продаются, так как последние не всегда являются термостойкими. Следуйте инструкциям изготовителя продуктов.
- **Если у вас несколько контейнеров**, например, чашек, расставьте их равномерно на вращающейся подставке.
- Не закрывайте **полиэтиленовые пакеты** металлическими завязками. Вместо этого используйте пластмассовые зажимы. Проткните мешки в нескольких местах, чтобы пар мог свободно выходить.
- При разогреве или приготовлении продуктов проверьте, чтобы они достигли **температуры не менее 70°C**.
- Во время приготовления на стекле дверцы печи может образоваться **пар** и начнет стекать вода. Такая ситуация является нормальной. Она может стать более заметной, если температура в помещении низкая. На безопасность работы печи это не влияет. По окончании

приготовления вытрите воду, образовавшуюся в результате конденсации.

- При разогреве жидкостей используйте **контейнеры с широким горлом**, чтобы пар мог легко выходить.

При приготовлении продуктов следует руководствоваться инструкциями, а также учитывать время приготовления и уровни мощности, указанные в таблицах.

Имейте в виду, что приведенные цифры являются индикаторными и могут изменяться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов. Рекомендуется регулировать время и уровни мощности в каждом конкретном случае. В зависимости от точных характеристик продуктов вам может понадобиться увеличить или сократить время приготовления, а также повысить или снизить уровень мощности.

Охлаждение в микроволновой печи...

1. Чем больше объем продуктов, тем продолжительнее время приготовления. Имейте в виду следующее:
 - Удвоение объема продуктов ведет к удвоению времени
 - Уменьшение объема продуктов вдвое ведет к уменьшению времени вдвое
2. Чем ниже температура, тем продолжительнее время приготовления.
3. Продукты с высоким содержанием воды нагреваются быстрее.
4. Продукты будут приготовлены более равномерно, если равномерно распределить их на вращающемся подносе. Если вы разместите плотные продукты на внешней части подноса, а менее плотные в центре, то сможете одновременно разогреть различные виды продуктов.
5. Дверцу печи можно открыть в любой момент. При этом печь автоматически выключается. Микроволновая печь может включиться, только когда вы закроете дверцу и нажмете кнопку пуска.
6. Накрытые крышкой продукты требуют меньшего времени приготовления и лучше сохраняют свои свойства. Используемые крышки должны пропускать сквозь себя микроволны и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

Приготовление продуктов в микроволновой печи

Таблицы и рекомендации – приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Добавление жидкости	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Инструкции
Цветная капуста	500	100 мл	750	9-11	2-3	Разделить на цветки
Капуста брокколи	300	50 мл	750	6-8	2-3	Нарезать ломтиками
Грибы	250	25 мл	750	6-8	2-3	Перевернуть 1 раз, накрыть крышкой
Горох и морковь	300	100 мл	750	7-9	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками.
Замороженный горошек	250	25 мл	750	8-10	2-3	Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
Картофель	250	25 мл	750	5-7	2-3	Очистить, нарезать одинаковыми кусочками. Накрыть крышкой, перевернуть 1 раз.
Перец	250	25 мл	750	5-7	2-3	Нарезать кусочками или ломтиками. Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
Лук-порей	250	50 мл	750	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	50 мл	750	6-8	2-3	Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
Кислая капуста	250	50 мл	750	8-10	2-3	Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.

Таблицы и рекомендации – приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Инструкции
Рыбное филе	500	550	10-12	3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть после половины времени приготовления.
Рыба целиком	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть после половины времени приготовления. Можно накрыть небольшие куски рыбы.

Приготовление с грилем

Для получения хороших результатов при приготовлении с грилем используйте решетку, входящую в комплект микроволновой печи.

Установите решетку так, чтобы она не соприкасалась с металлическими частями полости печи, в противном случае имеется опасность образования электрических дуговых разрядов, что может привести к повреждению печи.

ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ

1. При первом использовании микроволнового гриля появится слабый дымок и запах от масла, использованного при изготовлении печи.
2. Во время работы гриля стекло дверцы печи сильно нагревается. **Не разрешайте детям приближаться к печи.**
3. Во время работы гриля внутренние стенки и решетка сильно нагреваются. Пользуйтесь рукавицами-прихватками для печи.

4. Если гриль используется в течение продолжительного времени, произойдет временное самовыключение элементов в результате срабатывания предохранительного термостата; это нормально.
5. **Важно!** Перед приготовлением продуктов в контейнерах на гриле или обычным способом следует проверить, подходит ли контейнер для использования в микроволновой печи. См. раздел о типах посуды для микроволновых печей!
6. При использовании гриля возможно попадание брызг жира на элементы и подгорание. Это нормально и не является признаком неисправности в работе.
7. По окончании приготовления вытрите внутреннюю часть печи и принадлежности, чтобы остатки продуктов не затвердели.

Приготовление с грилем

Таблицы и рекомендации – гриль без микроволн

Рыба	Количество (г)	Время (мин.)	Инструкции
Рыба			
Окунь	800	18-24	Слегка смазать маслом. После половины времени приготовления перевернуть и смазать приправой.
Сардины/морской петух	6-8 шт.	15-20	
Мясо			
Колбаса и сосиски	6-8 шт.	22-26	После половины времени приготовления проткнуть и перевернуть.
Замороженные гамбургеры	3 шт.	18-20	Перевернуть 2 или 3 раза.
Отдельные ребра (толщиной примерно 3 см)	400	25-30	Полить маслом, перевернуть после половины времени приготовления
Прочее			
Гренки	4 шт.	1½-3	Наблюдать за процессом приготовления тостов, перевернуть.
Сэндвичи с гренками	2 шт.	5-10	Наблюдать за процессом приготовления гренок.

Предварительно разогрейте гриль в течение 2 минут. Если не указано иное, используйте решетку. Установите решетку на емкость, чтобы вода и жир могли стекать.

Указанное время является индикационным и может изменяться в зависимости от состава и количества продуктов, а также от нужного окончательного состояния. Рыба и мясо получаются очень вкусными, если перед приготовлением на гриле смазать их растительным маслом, специями и травами и

оставить мариноваться в течение нескольких часов. Соль добавляйте только после гриля.

Сосиски не лопнут, если перед приготовлением на гриле проткнуть их вилкой.

После половины времени приготовления с грилем проверьте, как идет приготовление, и при необходимости переверните продукты.

Гриль особенно подходит для приготовления тонких порций мяса и рыбы. Тонкие порции мяса нужно перевернуть только один раз, а более толстые порции следует переворачивать несколько раз.

Таблицы и рекомендации – микроволны + гриль

Функция «микроволны + гриль» идеально подходит для быстрого приготовления и одновременно для подрумянивания продуктов с хрустящей корочкой. Кроме того, вы можете

поджаривать и готовить продукты, покрытые сыром. Микроволновая энергия и гриль работают одновременно. Микроволны готовят, а гриль поджаривает.

Продукт	Количество (г)	Посуда	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)
Паста, посыпанная сыром	500	Глубокая тарелка	300	12-17	3-5
Картофель, посыпанный сыром	800	Глубокая тарелка	550	20-22	3-5
Лазанья	приблизительно 800	Глубокая тарелка	550	15-20	3-5
Творог со сливками на гриле	приблизительно 500	Глубокая тарелка	300	18-20	3-5
2 свежие куриные ножки (поджаренные на гриле)	200 каждая	Глубокая тарелка	300	10-15	3-5
Цыпленок	приблизительно 1000	Глубокая и широкая тарелка	300	35-40	3-5
Луковый суп, посыпанный сыром	2 чашки по 200 г	Супницы	300	2-4	3-5

Прежде чем использовать в микроволновой печи посуду, проверьте, подходит ли она для этого. Используйте только посуду или контейнеры, пригодные для использования в микроволновых печах.

Посуда для использования в комбинированной функции должна подходить как для микроволнового приготовления, так и для гриля. См. раздел о типах посуды для микроволновых печей!

Имейте в виду, что приведенные цифры являются индикаторными и могут изменяться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов.

Если времени недостаточно, чтобы хорошо подрумянить продукты, поставьте их под гриль еще на 5 или 10 минут.

Соблюдайте продолжительность времени ожидания после приготовления и не забывайте переворачивать куски мяса.

Если не указано иное, используйте для приготовления стеклянный вращающийся поднос.

Цифры, приведенные в таблице, действительны для холодного внутреннего пространства печи (не нужно предварительно разогревать печь).

Таблицы и советы – Обжаривание

Таблицы и советы – Обжаривание

Блюдо	Количество (г)	Мощность (Ватт)	Температура °С	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Примечания
Рагу из говядины	1000	200	160/170	80/90	10	Не накрывайте контейнер крышкой
Свинная корейка	500/600	200	180/190	35/40	10	Не накрывайте контейнер крышкой
Курица целиком	100/1200	400	200	30/40	10	Накройте контейнер крышкой. Грудка птицы должна смотреть вверх. Не переворачивайте.
Куски курицы	800	400	200	25/35	10	Не накрывайте контейнер крышкой. Разложите кусочки так, чтобы кожа смотрела вверх. Не переворачивайте.
Утка	1500/1700	200	200	70/80	10	Накройте контейнер крышкой. Не переворачивайте.

Советы по обжариванию мяса

Переверните куски мяса по прошествии половины времени приготовления. Когда жареное мясо будет готово, Вы должны будете дать ему постоять 10 минут в выключенной печи при закрытой дверце. Это позволит соку хорошо распределиться внутри мяса.

Добавьте 2 - 3 столовые ложки соуса или аналогичной жидкости к нежирному мясу и от 8 до 10 столовых ложек к тушеным блюдам, в зависимости от количества мяса.

Температура и время обжаривания зависят от типа и количества приготовляемого мяса.

Если вес мяса, которое требуется обжарить, не появляется на столике, выберите параметры веса непосредственно ниже и продлите время приготовления.

Советы по жаропрочной посуде

Убедитесь, что посуда помещается внутрь печи.

Горячие стеклянные контейнеры должны помещаться на сухое кухонное полотенце. Если поместить такие контейнеры на холодную или влажную поверхность, стекло может треснуть и сломаться. Используйте варежки-прихватки, чтобы вынуть посуду из печи.

Таблицы и советы – Пироги

Блюдо	Контейнер	Уровень мощности	Температура	Время (мин)
Ореховый торт	Форма для выпекания со съёмным дном	1	170/180	30/35
Фруктовый пирог	Форма для выпекания со съёмным дном	2	150/160	35/45
Фруктовый торты	Форма для выпечки тортов с центральным отверстием	1	170/190	30/45
Пироги с пряностями	Форма для выпекания со съёмным дном	2	160/180	50/70
Простой торт (бисквит)	Форма для выпекания со съёмным дном	1	160/170	40/45
Миндальные торты	Поднос для тортов	2	110	35/45
Изделия из слоёного теста	Поднос для тортов	2	170/180	35/45

Советы по посуде для выпечки

Наиболее часто используемым типом посуды для выпечки являются формы из черного металла. Если Вы также собираетесь использовать микроволновую печь, используйте стеклянную, керамическую или пластиковую посуду для выпечки. Эта посуда также должна быть способна выдерживать температуру до 250°C. Если Вы будете использовать посуду для выпечки таких типов, торты не будут очень сильно подрумяниваться.

Советы по выпечке пирогов

Различные количества и виды теста требуют различной температуры и времени выпекания. Для начала попробуйте низкотемпературные настройки, а в следующий раз, при необходимости, используйте более высокую температуру. Более низкая температура приводит к более равномерному выпеканию. Всегда ставьте поднос для торта в центр поворотного столика.

Советы по выпечке**Как проверить, правильно ли приготовлен пирог**

За 10 минут до окончания времени выпекания проткните пирог в самой высокой части при помощи зубочистки. Когда тесто перестанет прилипать к зубочистке, это будет означать, что пирог готов.

Если пирог очень темный с внешней стороны

В следующий раз выберите более низкую температуру и дайте пирогу печься в течение более длительного времени.

Если пирог очень сухой

Проделайте маленькие отверстия в пироге при помощи зубочистки после завершения выпекания. Затем обрызгайте пирог некоторым количеством фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз повысьте температуру на примерно 10° и сократите время выпекания.

Если пирог легко не выходит из формы

Дайте пирогу остыть в течение 5 - 10 минут после выпекания, и он будет легче выходить из формы. Если пирог по-прежнему легко не выходит, аккуратно пройдитесь ножом по его краям. В следующий раз хорошо смажьте форму для выпечки.

Какую посуду можно использовать в микроволновой печи?

Функция микроволн

При использовании функции микроволн следует учитывать, что они отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага пропускают микроволны.

По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать металлические кастрюли, посуду и контейнеры с металлическими частями или отделкой. Стекланную и глиняную посуду с **металлической отделкой или содержащую металл** (например, свинцовый хрусталь) нельзя использовать в микроволновых печах.

Идеальными материалами для использования в микроволновых печах являются стекло, термостойкий фарфор или глина, жаропрочная пластмасса. Очень тонкую и хрупкую посуду из стекла или фарфора можно использовать только кратковременно (например, для разогрева).

Горячие продукты передают тепло посуде, которая может становиться очень горячей. Поэтому всегда следует пользоваться **рукавицей-прихваткой для печи**.

Как испытать посуду, которую вы собираетесь использовать для печи

Посуду, которую вы хотите использовать, поставьте в печь на 20 секунд при максимальной микроволновой мощности. Если по истечении этого времени посуда осталась холодной или только слегка нагрелась, она пригодна для применения. В то же время, если посуда сильно нагревается или вызывает появление электрической дуги, она непригодна для использования в микроволновой печи.

Функция гриля

В случае применения функции гриля посуда для микроволновой печи должна выдерживать температуру не менее 300°C.

Пластмассовая посуда непригодна для использования с грилем.

Функция «микроволны + гриль»

Посуда для использования в функции «микроволны + гриль» должна подходить как для микроволнового приготовления, так и для гриля.

Алюминиевые контейнеры и фольга

Предварительно приготовленные продукты в алюминиевых контейнерах или в алюминиевой фольге можно помещать в микроволновую печь при соблюдении следующих условий:

- Соблюдайте рекомендации производителя, нанесенные на упаковке.
- Алюминиевые контейнеры не должны иметь высоту более 3 см и соприкасаться с внутренними стенками печи (**минимальное расстояние – 3 см**). Все алюминиевые крышки следует снять.
- Ставьте алюминиевый контейнер непосредственно на вращающийся стеклянный поднос. Если вы используете решетку, поставьте контейнер на фарфоровую тарелку. Никогда не ставьте контейнер непосредственно на решетку!
- Время приготовления продуктов удлиняется, так как микроволны поступают в продукты только через верх. В случае сомнений лучше использовать только посуду, предназначенную для использования в микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для отражения микроволн во время процесса размораживания. Деликатные продукты, такие как птица или мясной фарш, следует защитить от повышенного тепла, накрыв соответствующие концы/кромки.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться с внутренними стенками печи, так как это может привести к образованию электрической дуги.

Крышки

Рекомендуется использовать стеклянные или пластмассовые крышки либо пленку для пищевых продуктов, так как при этом:

1. Предотвращается повышенное парообразование (главным образом, при длительном приготовлении).
2. Сокращается время приготовления.
3. Продукты не пересушиваются.
4. Сохраняется аромат.

В крышке должны быть отверстия или прорези, чтобы не повышалось давление. Полиэтиленовые пакеты должны быть открыты. Бутылочки с соской или баночки с детским питанием и аналогичные контейнеры должны разогреваться только без крышек / пробок, так как иначе они могут разорваться.

Какую посуду можно использовать в микроволновой печи?

Таблица посуды для микроволновых печей

Нижеприведенная таблица дает общее представление о том, какой тип посуды пригоден для каждой ситуации.

Тип посуды для микроволновой печи	Режим работы	Микроволновая печь		Гриль	Микроволновая печь + гриль
		Размораживание / разогрев	Приготовление		
Стекло и фарфор 1) Посуда для бытового применения, не термостойкая, может использоваться в посудомоечной машине		да	да	нет	нет
Глазурованный фарфор Термостойкое стекло и фарфор		да	да	да	да
Фарфор, керамика 2) Неглазурованная или глазурированная посуда без металлической отделки		да	да	нет	нет
Глиняная посуда 2) Глазурированная Неглазурированная		да нет	да нет	нет нет	нет нет
Пластмассовая посуда 2) Термостойкая до 100°C Термостойкая до 250°C		да да	нет да	нет нет	нет нет
Полиэтиленовые пленки 3) Пленка для пищевых продуктов Целлофан		нет да	нет да	нет нет	нет нет
Бумага, картон, пергамент 4)		да	нет	нет	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевая обертка 5) Принадлежности (решетка)		да нет да	нет да да	да да да	нет да да

1. Без кромок из сусального золота или серебра; без свинцового хрусталя.
2. Следуйте инструкциям производителя.
3. Не использовать металлические зажимы для закрытия пакетов. Прodelать

отверстия в пакетах. Использовать пленки только для накрывания продуктов.

4. Не использовать бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться с внутренними стенками.

Чистка и обслуживание печи

Чистка является единственным необходимым видом обслуживания.

Внимание! Вашу микроволновую печь следует регулярно чистить и удалять остатки пищи. Если микроволновая печь не содержится в чистоте, ее поверхности могут разрушиться, а это сократит срок службы печи и приведет к возможному возникновению опасных ситуаций.

Внимание! Чистка должна выполняться при отключенном электропитании микроволновой печи. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, металлические мочалки, оставляющие царапины на поверхности, а также острые предметы, так как вследствие этого могут появиться пятна.

Не используйте пароочистители высокого давления или струйные очистители.

Лицевая панель

Как правило, поверхность печи следует только вытирать влажной тканью. Если она сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды. Затем вытрите печь сухой тканью.

Если печь имеет алюминиевую лицевую панель, используйте средство для чистки стекол и мягкую ткань, не оставляющую волокон и нитей. Вытирайте движениями от одной стороны к другой, не оказывая давления на поверхность.

Немедленно удаляйте пятна накипи, жира, крахмала или яичного белка. Под этими пятнами может развиваться коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Чистка внутренней части

После каждого использования печи вытрите внутренние стенки влажной тканью, поскольку это самый простой способ удалить брызги или остатки пищи, которые могут остаться внутри.

Для удаления более твердых загрязнений используйте неагрессивные чистящие средства. **Не используйте аэрозольные средства для чистки печей и прочие агрессивные чистящие средства.**

Всегда содержите дверцу и лицевую панель печи в полной чистоте, чтобы дверца свободно открывалась и закрывалась.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия микроволновой печи.

Регулярно снимайте вращающуюся подставку на роликах и ее суппорт и вытирайте основание внутренней полости печи, особенно после того, как была пролита жидкость.

Не включайте печь без установленной на место вращающейся подставки на роликах и ее суппорта.

Если внутренние поверхности печи сильно загрязнены, поставьте на стеклянный поднос стакан с водой и включите микроволновую печь на 2-3 минуты с максимальной мощностью. Образовавшийся пар смягчит загрязнения, которые затем можно будет легко очистить с помощью мягкой ткани.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) можно легко удалить. Добавьте несколько капель лимонного сока или уксуса в чашку с водой. Положите в чашку ложку кофе, чтобы не допустить переливания воды при кипении. Подогрейте воду в течение 2-3 минут с полной микроволновой мощностью.

Внутренняя потолочная панель печи

Если потолочная панель печи загрязнена, для облегчения ее чистки можно опустить гриль.

Чтобы не обжечься, прежде чем опускать гриль, подождите, пока он остынет.

Действуйте следующим образом:

1. Поверните держатель гриля на 180° (1).
2. Осторожно опустите гриль (2). **Не прилагайте силу, так как это может привести к повреждению гриля.**
3. После чистки потолочной панели установите гриль (2) на место, действуя в обратном порядке.

ВАЖНОЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! При поворачивании держатель нагревательного элемента гриля (1) может выпасть. Если это произошло, вставьте держатель нагревательного элемента гриля (1) в отверстие потолочной панели и поверните его на 90° в положение для закрепления нагревательного элемента гриля (2).

Слюда́ная крышка (3), расположенная на потолочной панели, должна всегда содержаться в чистоте. Любые остатки пищи, собирающиеся на слюдяной крышке, могут привести к неисправности или вызвать искрение.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.

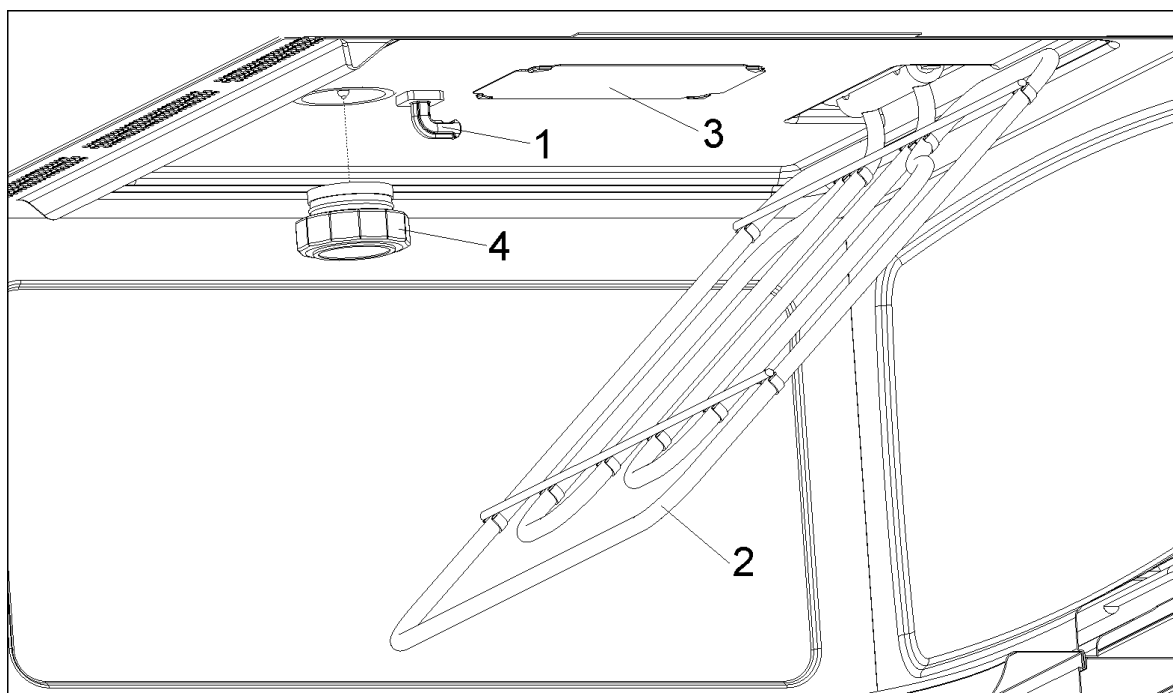
Во избежание опасных ситуаций не снимайте слюдяную крышку.

Стекла́нная крышка лампочки (4) расположена на потолочной панели и может легко сниматься для чистки. Для этого ее следует отвинтить и промыть водой со средством для мытья посуды.

Принадлежности

Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щетки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка на роликах и ее суппорт всегда были чистыми. Не включайте печь без установленной на место вращающейся подставки на роликах и ее суппорта.



Что делать, если печь не работает?

ВНИМАНИЕ! Любые ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным специалистом. Выполнение работ лицами, не уполномоченными производителем, опасно и приведет к аннулированию гарантии.

Вам не обязательно обращаться в службу технической поддержки для разрешения следующих проблем:

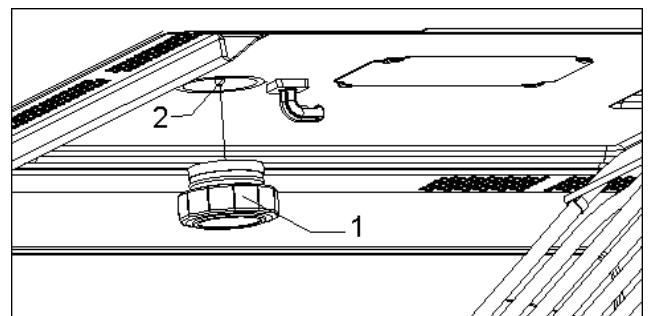
- **Дисплей не отображает информацию.** Проверьте следующее:
 - включена ли индикация времени (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Ничего не происходит, когда я нажимаю на кнопки. Проверьте следующее:**
 - включена ли предохранительная блокировка (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Печь не работает. Проверьте следующее:**
 - правильно ли вставлена вилка в розетку;
 - включено ли питание печи;
 - полностью ли закрыта дверца. Дверца должна закрываться с отчетливо слышным щелчком;
 - не имеется ли посторонних предметов между дверцей и лицевой частью полости печи.
- **Во время работы печи я слышу странные звуки. Проверьте следующее:**
 - не образуется ли электрическая дуга в печи из-за посторонних металлических предметов (см. раздел о типах посуды для микроволновых печей);
 - не соприкасается ли термостойкая посуда со стенками печи;
 - нет ли в печи незакрепленных столовых приборов или принадлежностей для приготовления пищи.
- **Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте следующее:**
 - не используете ли вы металлическую посуду;
 - правильно ли выбрали время работы и уровень мощности;
 - возможно, вы поместили в печь продукты большего объема или более охлажденные, чем обычно.

- **Продукты слишком горячие, высушены или подгорели.** Проверьте, правильно ли выбрали время работы и уровень мощности.
- **После окончания процесса приготовления пищи я слышу странные звуки. Это не является неисправностью.** Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.
- **Печь включается, но внутренне освещение не работает.** Если все функции работают нормально, вероятно, перегорела лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.

Замена лампочки освещения

Для замены лампочки действуйте следующим образом:

- Отсоедините печь от электросети. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- Выверните и снимите стеклянную крышку лампочки (1).
- Вывинтите галогенную лампочку освещения (2). **Внимание! Лампочка может быть очень горячей.**
- Вставьте новую галогенную лампочку на 12 В / 10 Вт. **Внимание! Не прикасайтесь пальцами к поверхности лампочки освещения, так как этим можно повредить ее.** Следуйте инструкциям производителя лампочки.
- Вверните стеклянную крышку лампочки (1) на место.
- Снова включите печь в сеть электропитания.



Характеристики

- Напряжение переменного тока 230-240 В / 50 Гц
- Потребляемая мощность..... 3 300 Вт
- Мощность гриля..... 1 500 Вт
- Выходная микроволновая мощность..... 1 000 Вт
- Микроволновая частота 2 450 МГц
- Внешние габариты (Ш x В x Г)..... 595 × 455 × 472 мм
- Внутренние размеры (Ш x В x Г) 420 × 210 × 390 мм
- Внутренний объем печи..... 38 л
- Вес..... 35 кг

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки



На упаковке нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую обертку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

Утилизация оборудования, вышедшего из



употребления

В соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские

контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие предметы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться в местные органы власти или по месту их приобретения.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, вынув шнур питания, отрезав и утилизировав его.

Инструкции по установке

Перед установкой

Проверьте, соответствует ли напряжение питания, указанное на табличке с техническими данными, напряжению в розетке электросети, которую вы намереваетесь использовать.

Откройте дверцу печи и **достаньте все принадлежности,** а также снимите упаковочный материал.

Не снимайте слюдяную крышку на внутренней потолочной панели микроволновой печи! Эта крышка защищает генератор СВЧ от повреждения брызгами жира и кусочками пищи.

Внимание! Лицевая панель печи может быть покрыта **защитной пленкой.** Перед первым использованием микроволновой печи осторожно снимите эту пленку, начиная с внутренней стороны.

При выполнении этих действий ни в коем случае не повредите печь. Проверьте, чтобы дверца микроволновой печи правильно закрывалась, и чтобы внутренняя сторона дверцы и лицевая часть печи не были повреждены. При обнаружении каких-либо повреждений обратитесь в службу технической поддержки.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ, если поврежден шнур питания или штепсельная вилка, если печь не работает нормально, или в случае ее повреждения или падения. Обратитесь в службу технической поддержки.

Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность. Она не должна находиться вблизи источников тепла, радио или телевизионных приемников.

При установке убедитесь в том, что шнур питания позади микроволновой печи не касается влажных участков либо предметов с острыми кромками. Высокая температура может повредить кабель.

Внимание! После установки микроволновой печи вы должны убедиться в том, что можете достать до штепсельной вилки.

После установки

Микроволновая печь оснащена шнуром питания и штепсельной вилкой для сети однофазного тока.

Если печь подлежит установке на постоянной основе, ее должен устанавливать квалифицированный специалист. В этом случае микроволновая печь должна подключаться к автоматическому выключателю всех полюсов с размыканием контактов на расстояние не менее 3 мм.

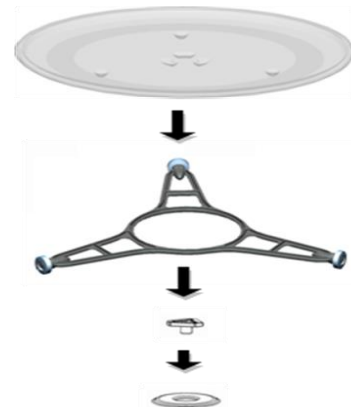
ВНИМАНИЕ! МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА!

Производитель и продавцы не несут ответственности за любой ущерб, который может быть причинен людям, животным или имуществу в случае несоблюдения данных инструкций по установке.

Микроволновая печь работает только при правильно закрытой дверце.

После первого использования вытрите внутреннюю часть печи и принадлежности в соответствии с указаниями, содержащимися в разделе «Чистка и обслуживание микроволновой печи».

Установите суппорт вращающейся подставки в отверстие в центре полости микроволновой печи и поставьте на него вращающуюся подставку на роликах и стеклянный поднос, убедившись в их правильном положении. При каждом использовании микроволновой печи вращающаяся подставка и соответствующие принадлежности должны находиться внутри и быть правильно установлены. **Стеклянный поднос может вращаться в обоих направлениях.**



При установке соблюдайте инструкции (поставляются отдельно).

Informazioni per la sicurezza.....	37
Istruzioni di sicurezza	40
I vantaggi delle microonde.....	41
Descrizione dell'apparecchio.....	42
Descrizione dell'apparecchio.....	43
Regolaizoni di base	44
Funzioni base.....	46
Programmi speciali.....	51
Durante il funzionamento.....	54
Scongelare	55
Cucinare con le microonde.....	57
Cuocere con il grill	59
Arrostire e cuocere.....	62
Stoviglie adatte per le microonde	65
Pulizia e manutenzione	67
Guasti, cosa fare?.....	69
Dati tecnici.....	70
Salvaguardia dell'ambiente.....	70
Istruzioni di montaggio	71
Incasso	72

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **Foster**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONE DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il manual d'uso è disponibile per il download anche alla pagina www.fosterspa.com

Informazioni per la sicurezza



Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo."

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione..

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- L'apparecchiatura è destinata solo all'uso domestico e non in altre applicazioni, come ad esempio:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - nei bed and breakfast.
 All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore..
- **AVVERTENZA:** Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.

Informazioni per la sicurezza

- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:
 - lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere
- in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di
- riscaldamento con il forno a microonde.

INSTALLAZIONE

- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dalla presa), interruttori per corrente di guasto e contattori. Questa installazione deve essere conforme alle normative vigenti.
- Se il collegamento elettrico avviene con spina e questa rimane accessibile dopo l'installazione, non è necessario fornire il dispositivo di separazione menzionato.
- Protezione contro le scosse elettriche deve essere assicurata attraverso il cablaggio (collegamento a terra).
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita (es. interruttore differenziale, messa a terra, ...).
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.

Informazioni per la sicurezza

PULIZIA

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno.

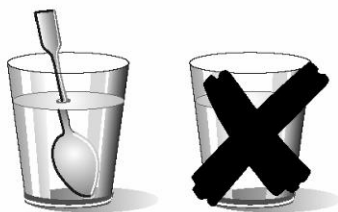
RIPARAZIONI

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**

Prudenza!

- Per evitare che, durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta."
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. **Pericolo di corto circuito!**



Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

- Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!**
- Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

Evitare danni al forno o altre situazioni pericolose attenendosi alle seguenti istruzioni:

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che il perno, l'anello di scorrimento e il relativo piatto girante si trovino nel vano cottura.
- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: **PERICOLO DI DANNI!**
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.

I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa $\frac{3}{4}$ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano.

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

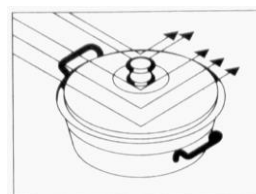
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

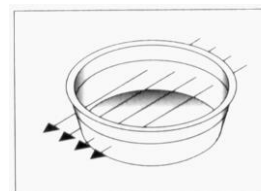
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

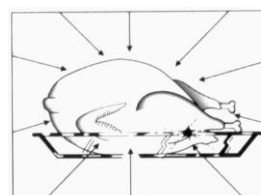
Le microonde vengono riflesse dal metallo,...

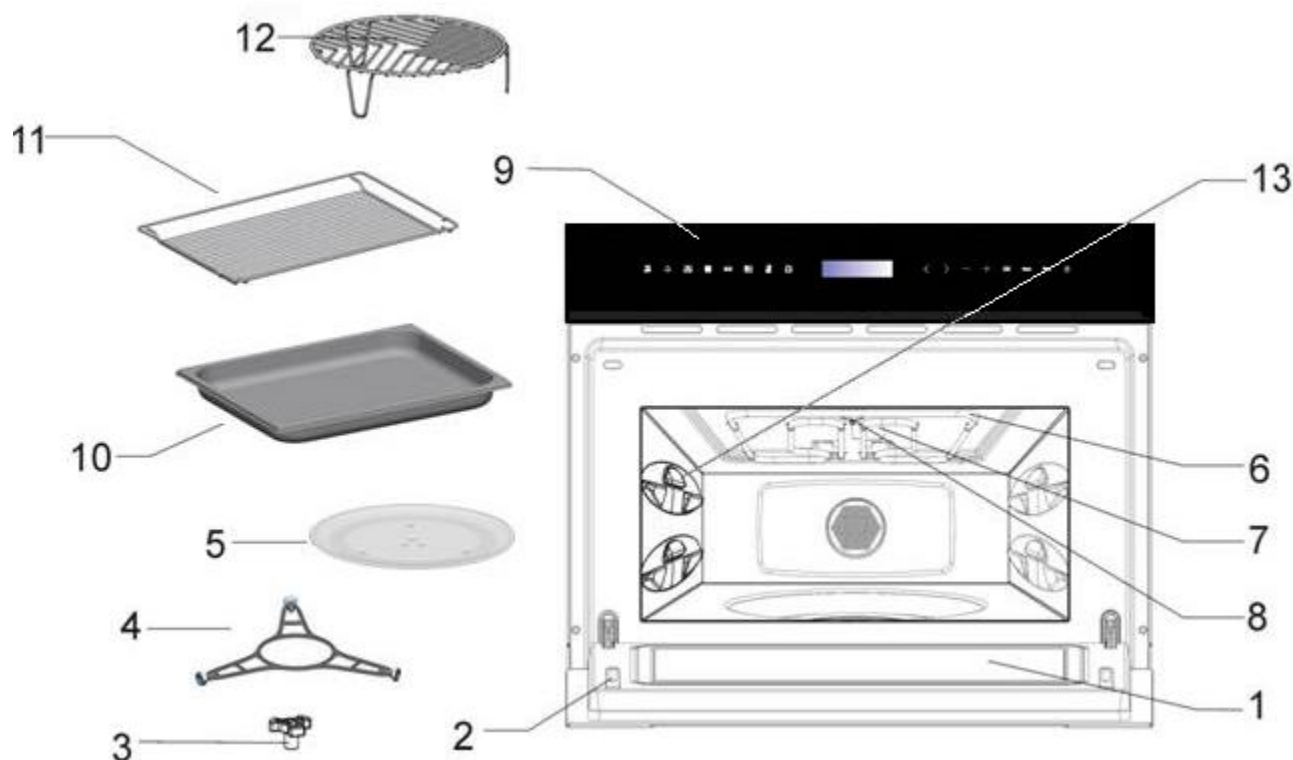


... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



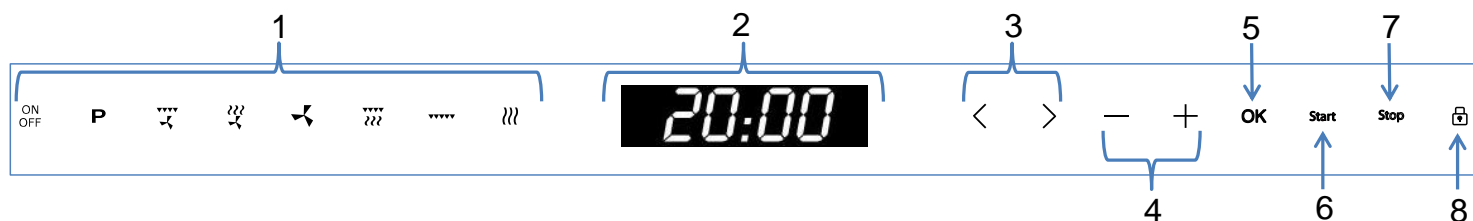
... e vengono quindi assorbite dal cibo.





- 1. – Vetro porta
- 2. – Linguetta
- 3. – Incastro motore
- 4. – Anello girevole
- 5. – Piatto girevole
- 6. – Grill
- 7. – Copertura di mica

- 8. – Lampadina
- 9. – Pannello comandi
- 10. – Teglia
- (Non utilizzare con la funzione microonde)**
- 11. – Griglia rettangolare
- (Non utilizzare con la funzione microonde)**
- 12. – Griglia
- 13. – Supporti per teglie









- 1. – Indicatori di funzioni
- 2. – Display
- 3. – Pulsante “Sinistra” e “Destra”
- 4. – Pulsanti “+” e “-”

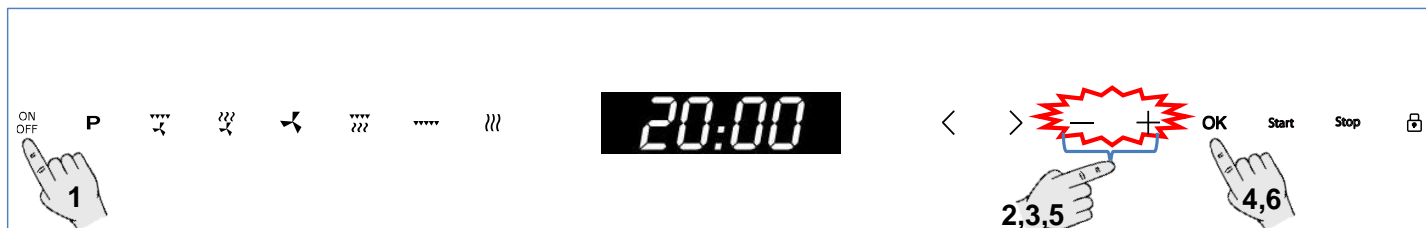
- 5. – Pulsante “Ok”
- 6. – Pulsante “Start”
- 7. – Pulsante – Stop
- 8. – Blocco sicurezza

Descrizione dell'apparecchio

Descrizione delle modalità di funzionamento

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
	Microonde	200 W	Scongelare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
		400 W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongelare velocemente piccole quantità e cibi per neonati quali, ad es., biberon.
		600 W	Riscaldare e cucinare cibi.
		800 W	Cucinare verdure e patate. Cucinare gratinati e piatti preparati. Scongelare e cucinare piccole quantità.
		1000 W	Riscaldare liquidi.
	Microonde + Grill	200 W	Gratinare toast.
		400 W	Grigliare pollame e carne.
		600 W	Cottura di vol-au-vent e sfornati.
	Grill	---	Grigliare.
	Grill +Aria calda	---	Grigliare carne e pesce, pezzature piccole.
			Grigliare pollame.
			Patate – scongelare e rosolare cibi surgelati.
	Aria calda	---	Arrostire e cuocere.
	Microonde + Aria calda	200-600 W	Arrostire rapidamente carne, pesce e pollame. Cuocere torte umide ed asciutte.

Impostazione orologio



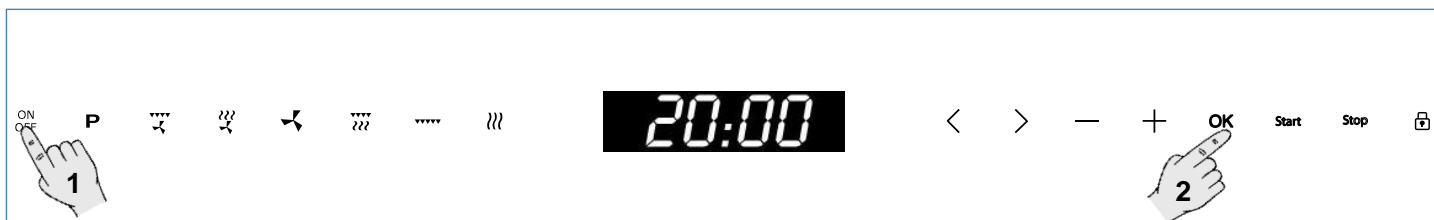
Dopo aver collegato il forno alla presa di corrente, o dopo una interruzione dell'energia elettrica, l'orologio lampeggerà, indicando qche il valore dell'ora non è corretto. Per regolare l'orologio proceda nel modo seguente:

1. Prema il pulsante "ON/OFF" per accendere il forno.
2. Prema i pulsanti "-" e "+" contemporaneamente per 3 secondi. L'indicatore dell'ora inizierà a lampeggiare. (Questo procedimento è

necessario la prima volta che si accende il forno o dopo una interruzione dell'energia elettrica).

3. Prema i pulsanti "-" e "+" per configurare l'ora.
4. Prema il pulsante OK per confermare. Sul display lampeggiano i minuti.
5. Prema i pulsanti "-" y "+" per configurare i minuti.
6. Per terminare prema il pulsante OK.

Nascondere o mostrare l'orologio



Se l'orologio le da fastidio può facilmente nasconderselo:

1. Prema il pulsante "ON/OFF".

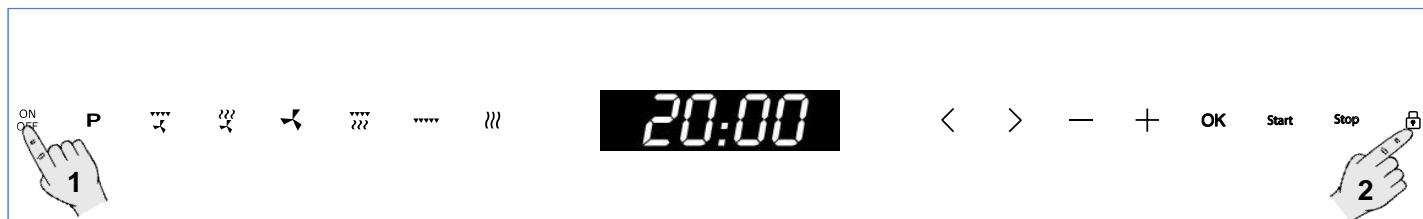
2. Prema il pulsante OK per 3 secondi. I due punti che separano le ore dai minuti inizieranno a lampeggiare.

Se desidera che venga mostrata di nuovo l'orologio prema il tasto OK per 3 secondi.

Regolazioni di base

Blocco sicurezza

Il funzionamento del forno può essere bloccato (per esempio per impedire che venga utilizzato da bambini).



1. Prema il pulsante "ON/OFF".
2. Tenga premuto il pulsante "**Blocco di sicurezza**" per 3 secondi.

A seguire, verrà emesso un segnale acustico e il display lampeggerà. Il forno è bloccato,

non può realizzarsi nessuna operazione. Per sbloccare il forno, tenga premuto per 3 secondi il tasto Start.

Bloccare il piatto girevole



Se si desidera non far ruotare il piatto girevole, è possibile bloccarlo nel seguente modo:

1. Durante il funzionamento preme contemporaneamente i pulsanti "<" e ">" ("destra" e "sinistra"). Il piatto non gira più.

2. Per far ripartire il movimento rotatorio del piatto tenga premuti contemporaneamente i tasti "<" e ">".

Microonde

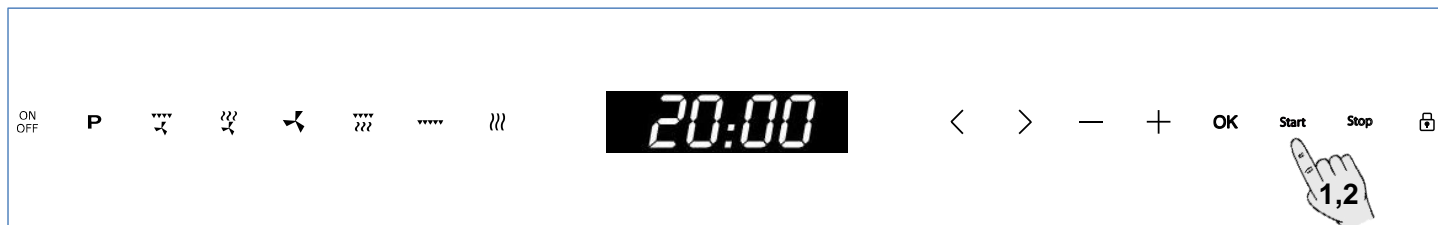
Utilizzare questa funzione per cuocere e riscaldare verdure, patate, arrosti, pesce e carne.



1. Prema il pulsante “ON/OFF”.
2. Prema il pulsante di funzione **Microonde**. Il pulsante si illumina.
3. Prema i pulsanti “+” e “-“ per cambiare il valore della potenza del microonde. (Vedere capitolo caratteristiche)
4. Prema il pulsante „>“.
5. Prema i pulsanti “-” e “+” per configurare il tempo di funzionamento desiderato (per esempio 1 minuto)..
6. Prema il pulsante a **Start**. Il forno inizierà a funzionare.
7. Per cambiare i parametri, prema i pulsanti “<” o “>” così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti “+” e “-“ può cambiare i valori.

Microonde – Inizio rapido

Utilizzare questa funzione per riscaldare rapidamente gli alimenti con elevato contenuto di acqua come caffè, tè o zuppe non dense.



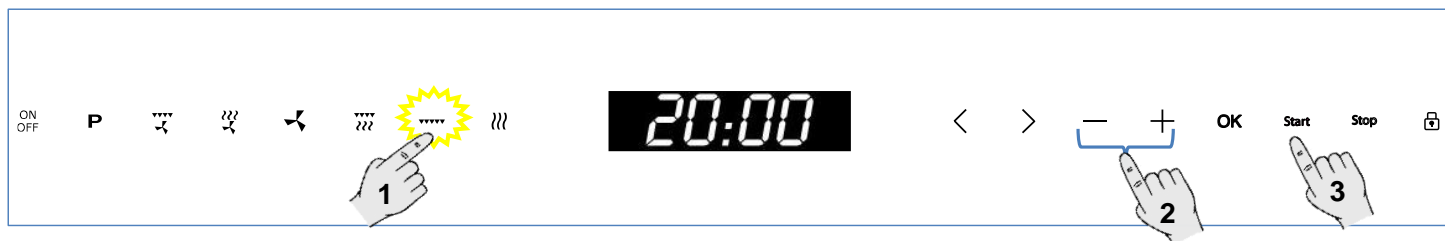
1. Prema il pulsante **Start**. Il forno inizia a funzionare nella funzione microonde a massima potenza per 30 secondi.
2. Nel caso che voglia aumentare il tempo di funzionamento, prema di nuovo il pulsante **Start**. Ogni volta che si preme questo pulsante ,il tempo di funzionamento aumenta di 30 secondi.

NOTA: Quando si seleziona la potenza di **1000w** la durata del funzionamento è limitata a un massimo di 15 minuti.

Funzioni base

Grill

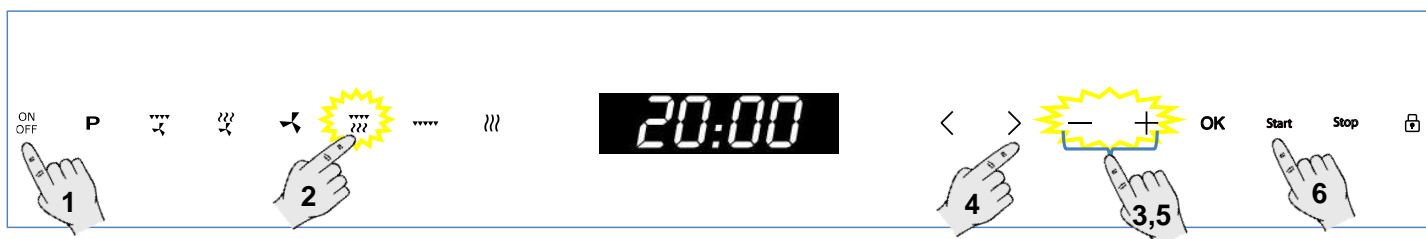
Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie degli alimenti.



1. Prema il pulsante **Grill**. Il tasto di funzione si illumina.
2. Prema i pulsanti “-” e “+” per selezionare il tempo desiderato (per esempio ., 15 minuti).
3. Prema il pulsante **Start**. Il forno inizia a funzionare.

Microonde + Grill

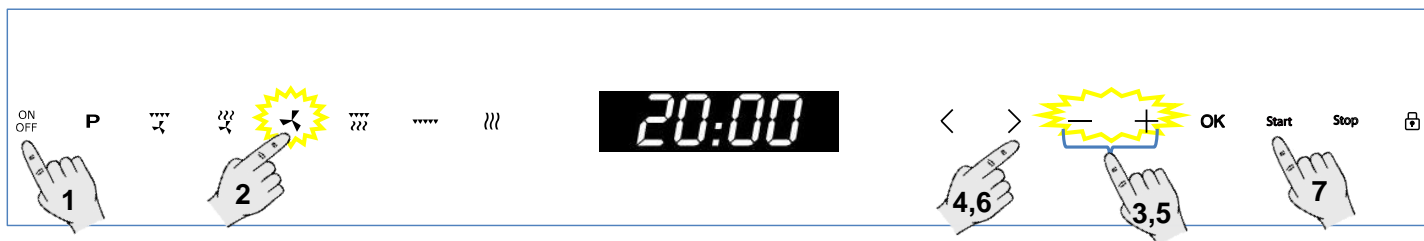
Utilizzare questa funzione per cucinare lasagne, volatili, patate arrosto e gratinate.



1. Prema il pulsante “ON/OFF”.
2. Prema il pulsante di funzione **Microonde + Grill**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema i pulsanti “-” e “+” per selezionare il tempo desiderato.
4. Prema il pulsante „>“
5. Prema i pulsanti “-” e “+” per selezionare la potenza desiderata (vedere capitolo caratteristiche tecniche).
6. Prema il tasto **Start**. Il forno inizia a funzionare.

Aria calda

Utilizzare questa funzione per cucinare e arrostitire.



1. Prema il pulsante "ON/OFF".
2. Prema il tasto di funzione **Aria calda**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema i tasti "-" e "+" per selezionare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Prema il pulsante ">".
5. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare la temperatura desiderata.
6. Prema il tasto Start.
7. Per cambiare i parametri, prema i pulsanti "<" o ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.

Microonde + Aria calda

Utilizzare questa funzione per cuocere ed arrostitire.

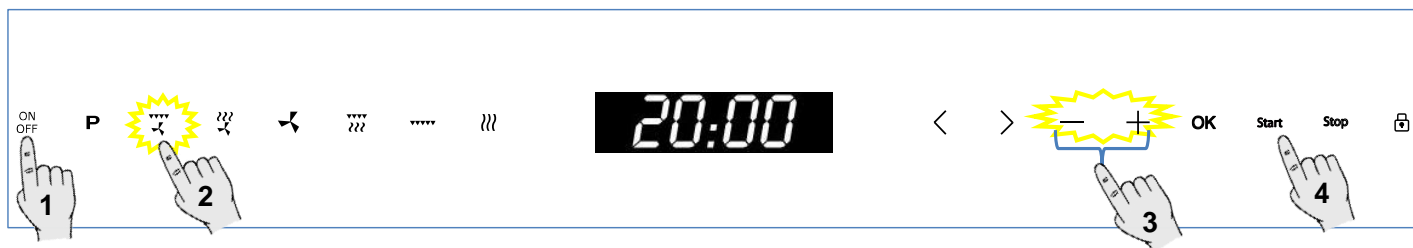


1. Prema il pulsante "ON/OFF".
2. Prema il pulsante di funzione **Microonde + Aria Calda**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Prema il tasto ">".
5. Prema il pulsante "-" e "+" per selezionare la temperatura desiderata.
6. Prema il pulsante ">".
7. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare la temperatura desiderata.
8. Per cambiare le definizioni, prema i tasti "<" ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.
9. Prema i tasti Start il forno inizia a funzionare.

Funzioni base

Grill con Aria calda

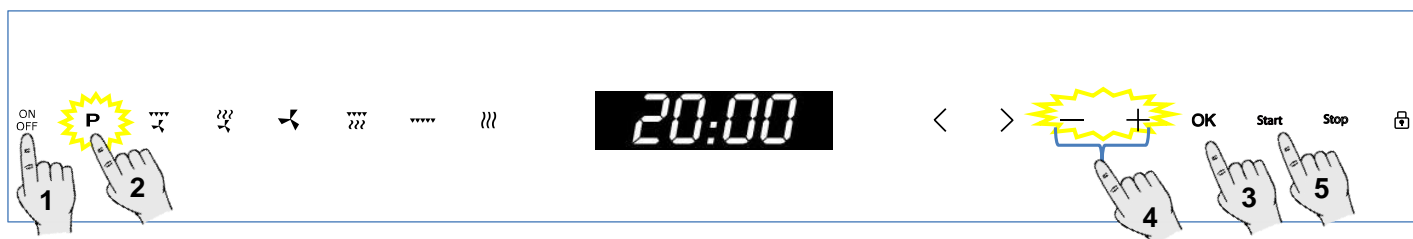
Utilizzare questa funzione per rosolare carne, pesce, pollame o patatine fritte.



1. Prema il pulsante "ON/OFF".
2. Prema il pulsante di funzione **Grill con Aria calda**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema il pulsante "-" e "+" per selezionare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Prema il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare.

Scongelamento per tempo (manuale)

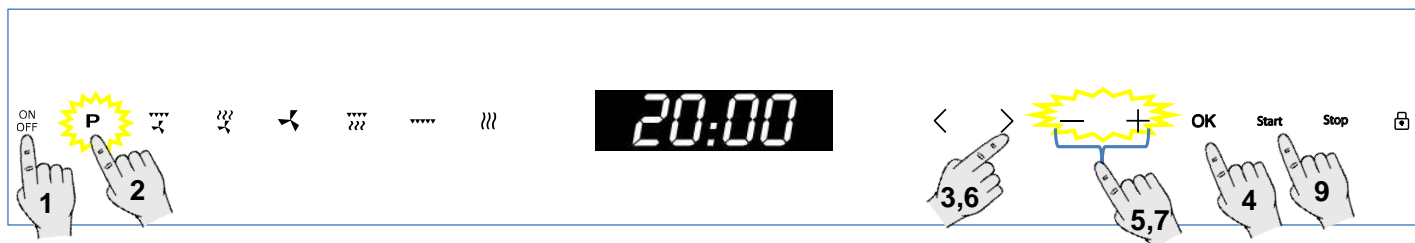
Utilizzare questa funzione per scongelare rapidamente qualsiasi tipo di alimento.



1. Prema il pulsante "ON/OFF".
2. Prema il pulsante "Programma di cottura automatica"
3. Prema il pulsante "Programma di cottura automatica".
4. Premere "+" o "-" per selezionare la durata desiderata.
5. Premere il pulsante "Start". Il forno di accenderà e inizierà a funzionare.

Scongelamento per peso (Automatico)

Utilizzare questa funzione per scongelare rapidamente la carne, volatili, pesce, frutta e pane.



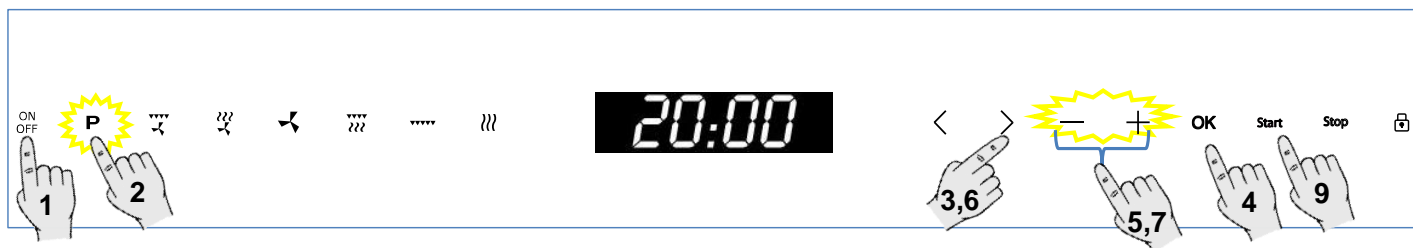
1. Prema il pulsante "ON/OFF".
2. Prema il pulsante di **funzione automatica**. Il tasto di funzione si illumina.
3. Selezioni la funzione di scongelamento per peso con il pulsante ">".
4. Prema il pulsante Start per selezionare la funzione.
4. Prema il pulsante ">".
5. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare il programma desiderato (tabella sotto).
6. Prema il pulsante ">".
7. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare la temperatura desiderata.
8. Per cambiare le definizioni, prema i tasti "<" ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.
9. Prema il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare.

Programma	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Volatili	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frutta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pane	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Programmi speciali

Funzione speciale P1: Riscaldare alimenti

Utilizzare questa funzione per riscaldare vari tipi di alimenti.



1. Prema il pulsante "ON/OFF".
2. Prema il pulsante di funzione **Programmazione Automatica**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema il pulsante ">" due volte per attivare la funzione **P1**.
4. Prema il pulsante Start per selezionare la funzione.
5. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare la programmazione desiderata.
6. Prema il pulsante ">".
7. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare il peso desiderato.
8. Per cambiare le definizioni, prema i tasti "<" ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.
9. Prema il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare.

La seguente tabella presenta i programmi della funzione speciale P1, con le indicazioni dei tipi di peso e tempo di funzionamento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
A 01	Minestre	200 – 1500	3 – 15	Girare 1 – 2 volte, con coperchio
A 02	Piatti pronti; Ingredienti compatti	200 – 1500	3 – 20	Girare 1 – 2 volte, con coperchio
A 03	Piatti pronti; p.e. spezzatino	200 – 1500	3 – 18	Girare 1 – 2 volte, con coperchio
A 04	Verdure	200 – 1500	2,6 – 14	Girare 1 – 2 volte, con coperchio

Note importanti:

- Utilizzi sempre recipienti adeguati per microonde e un coperchio della stessa forma del recipiente per evitare la fuoriuscita dei liquidi.
- Tolga o giri gli alimenti varie volte durante la fase di riscaldamento in special modo quando il forno emette un segnale acustico e sul display appare la seguente indicazione:
turn.
- Il tempo richiesto per riscaldare gli alimenti dipende dalla temperatura iniziale. Gli alimenti tolti direttamente dal frigorifero impiegano più

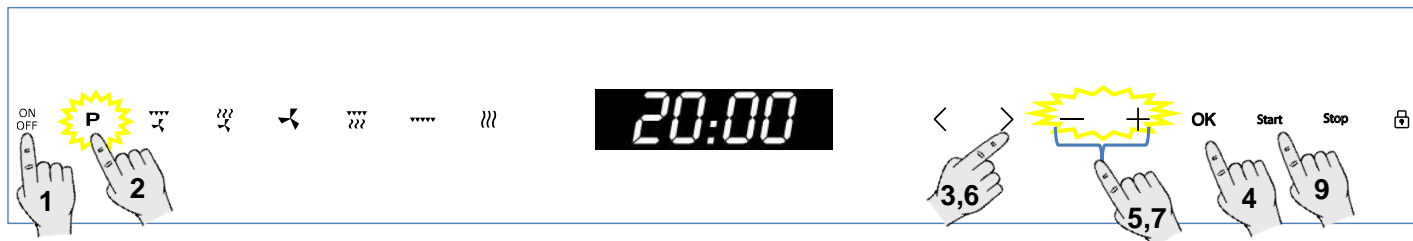
tempo per essere riscaldati di quelli a temperatura ambiente

- Dopo aver riscaldato tolga gli alimenti e li lasci riposare per far uniformare la temperatura.

Attenzione! Dopo la cottura il recipiente può essere molto caldo. Utilizzi sempre guanti da forno per tirare fuori le stoviglie per evitare che si verifichino scottature dolorose e pericolose.

Funzione speciale P2: Cucinare

Questo programma può essere utilizzato per cuocere alimenti freschi.



1. Premere il pulsante "ON/OFF".
2. Premere il pulsante di funzione programmazione automatica. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Premere il pulsante ">" due volte per attivare la funzione **P2**.
4. Premere il pulsante Start per selezionare la funzione.
5. Premere i pulsanti "-" e "+" per selezionare la programmazione desiderata.
6. Premere il pulsante ">".
7. Premere i pulsanti "-" e "+" per selezionare il peso desiderato.
8. Per cambiare le definizioni, premere i tasti "<" ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.
9. Premere il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare.

La seguente tabella presenta i programmi della funzione speciale P2, con le indicazioni dei tipi di peso e tempo di funzionamento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
b 01	Patate	200 – 1000	4 – 17	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
b 02	Verdure	200 – 500	4 – 15	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
b 03	Arrosto	200 – 1000	13 – 20	Rapporto riso/acqua: 1 a 2
b 04	Pesce	200 – 1000	4 – 13	Con coperchio

Note importanti

- Utilizzare sempre recipienti con coperchio adatti alle microonde per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento mescolare o girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.
- **Attenzione!** Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Le microonde non surriscaldano generalmente i recipienti, che però possono essere riscaldati dal calore trasmesso dalle vivande che contengono.

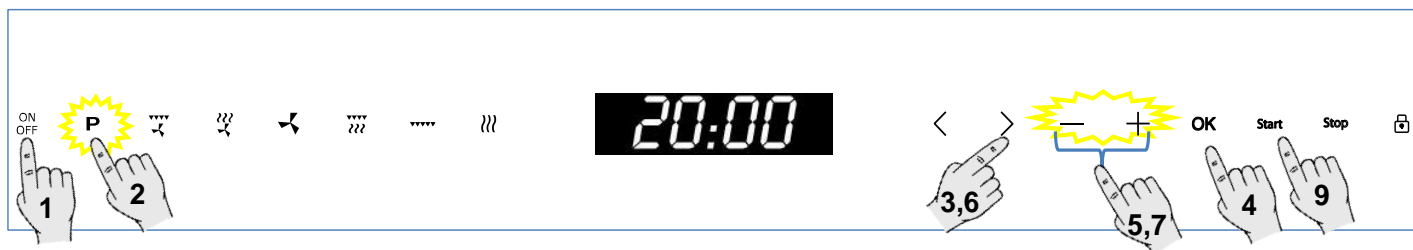
Indicazioni di cottura

- Pesce – Aggiungere da 1 a 3 cucchiai d'acqua o di succo di limone.
- Arrosto – Per ogni pugno di riso aggiungere la doppia quantità d'acqua.
- Patate con i piselli – Cuocere patate di grandezza uguale dopo averle lavate ed aver bucherellato più volte la buccia. Aggiungere da 1 a 3 cucchiai d'acqua.
- Patate sbucciate e verdure fresche – Tagliarle in pezzi di uguali dimensioni e aggiungere un cucchiaio d'acqua per ogni 100 g di verdura; salare a piacere.

Funzioni speciali

Funzione speciale P3 - Scongelare e cuocere

Utilizzare questa funzione per scongelare e gratinare vari tipi di alimenti.



1. Prema il pulsante "ON/OFF".
2. Prema il pulsante di funzione programmazione automatica. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema il pulsante ">" 3 volte per attivare la funzione **P3**.
4. Prema il pulsante Start per selezionare la funzione.
5. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare la programmazione desiderata
6. Prema il pulsante ">".
7. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare il peso desiderato.
8. Per cambiare le definizioni, prema i tasti "<" ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.
9. Prema il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare

La seguente tabella presenta i programmi della funzione speciale P3, con le indicazioni dei tipi di peso e tempo di funzionamento. La seguente tabella presenta i programmi della funzione speciale P3, con le indicazioni dei tipi di peso e tempo di funzionamento.

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	Griglia
C 02	Piatti pronti	350 – 500	8 – 14	Girare 1 volte, con coperchio
C 03	Prodotti a base di patate	200 – 450	10 – 12	Vassoio in vetro

Note importanti

- Utilizzate stoviglie adatte al microonde e resistenti al calore (ad esempio le apposite pirofile). Con il grill si ottengono temperature molto elevate. Con il programma C 02 utilizzate sempre un coperchio per evitare la fuoriuscita di liquidi.
- Durante il riscaldamento girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.

Attenzione! Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Sebbene le microonde non riscaldino la maggior parte dei contenitori, questi potrebbero diventare molto caldi a causa del calore trasmesso dalla resistenza del grill.

Indicazioni di cottura

- Pizza congelata – Cuocere pizze o baguette precotte e surgelate.
- Precotti, congelati – Cuocere lasagne, cannelloni, sformati di gamberetti surgelati. Coprire sempre con il coperchio.
- Derivati di patate, congelate – Le patatine fritte, le crocchette di patate e le patate saltate in padella devono essere adatte alla cottura a microonde.

Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il tasto **STOP** o aprendo lo sportello del forno.

Automaticamente

- **non vengono più irradiate le microonde,**
- si disattiva il grill, che **rimane però molto caldo (pericolo di scottature!)**,
- si blocca il timer e a **display** viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile

1. girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura,
2. modificare i parametri del procedimento,
3. interrompere il procedimento premendo il tasto **STOP**.

Chiudere lo sportello e premere il tasto **START** per riavviare il procedimento di cottura.

Modifica dei parametri

Per modificare i parametri di funzionamento (p.e. tempo, peso, potenza) durante il funzionamento del forno o interrompendo il procedimento di cottura, procedere come segue:

1. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi per modificare la durata di cottura; il nuovo tempo impostato viene subito memorizzato.
2. Premere il tasto **POTENZA/PESO** per modificare la potenza o il peso; iniziano a lampeggiare le relative spie. Modificare i parametri girando la **manopola** in una direzione qualsiasi e selezionare il valore desiderato premendo di nuovo il tasto **POTENZA/PESO**.

Annullare un procedimento di cottura

Per annullare un procedimento di cottura, premere il tasto **STOP** per 3 secondi.

Se il procedimento era già stato interrotto e lo si desidera ora annullare, premere il tasto **STOP** per altri 3 secondi.

Viene quindi emesso un segnale acustico e a **display** viene visualizzata l'ora.

Termine di un procedimento di cottura

Al termine di un procedimento di cottura vengono emessi 3 segnali acustici e a display viene visualizzata la parola "**End**".

Queste segnalazioni acustiche vengono ripetute ogni 30 secondi fino a quando non si apre lo sportello o non si preme il tasto **STOP**.

Scongelare

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi di riposo (utili per la distribuzione uniforme del

calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare 2 volte
	1000	21-23	20-30	Girare 2 volte
	1500	32-34	20-30	Girare 2 volte
	2000	43-45	25-35	Girare 3 volte
Spezzatino	500	8-10	10-15	Girare 2 volte
	1000	17-19	20-30	Girare 3 volte
Carne macinata	100	2-4	10-15	Girare 2 volte
	500	10-14	20-30	Girare 3 volte
Salciccia arrosto	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	250	5-6	5-10	Girare una volta
Pollo	1000	20-24	20-30	Girare 2 volte
Pollastrello	2500	38-42	25-35	Girare 3 volte
Filetto di pesce	200	4-5	5-10	Girare una volta
Trota	250	5-6	5-10	Girare una volta
Granchio	100	2-3	5-10	Girare una volta
	500	8-11	15-20	Girare 2 volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare 2 volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare 2 volte
Burro	250	8-10	10-15	
Ricotta	250	6-8	10-15	
Panna	250	7-8	10-15	

Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti non appena il forno emette un segnale acustico e a display viene visualizzato: **turn**.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Cucinare con le microonde

Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelo** di pane, cottura di pop-corn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscire.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.

- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che
 - doppia quantità = durata raddoppiata
 - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.
5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il tasto START/STOP.
6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	100 ml	800	9-11	2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Funghi	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote surgelate	300	100 ml	800	7-9	2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patate	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25 ml	800	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	800	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	800	8-10	2-3	Con coperchio.

Tabelle e suggerimenti– Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	800	2-3	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.
		400	7-9		

Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.

4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
Pesce			
Orata	800	18-24	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Sardine/caponi	6-8 pezzi	15-20	
Carne			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
Pane			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare

per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	400	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	400	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	400	10-15	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	400	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

Tabelle e suggerimenti – Preparazione di carne e torte

Microonde / Aria calda

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Lombata di maiale/ Costolette od ossa Maiale arrosto	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Pollo, intero	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente senza coperchio. Parte del petto verso il basso. Girare 1x.
Pollo a pezzi	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente senza coperchio. Sistemare i pezzi con la pelle verso il basso. Girare 1X.
Vitella arrosto	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente con coperchio girare 1-2x, dopo aver girato, continuare con la cottura senza coprire.
Carne di manzo arrosto	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente con coperchio, girare 1-2x

Microonde / Cottura

Alimento	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Torta al cioccolato/ciliegia	200	200	30	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Cheesecake con frutta	400	180	40-45	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Crostata di mele	200	185	40-45	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Cheesecake con streusel	400	180	40-50	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 26 cm
Torta alle noci	200	170	30-35	5-10	Piatto girevole, Stampo con cono

Arrostire e cuocere

Consigli per arrostire

Girare i pezzi di carne a metà cottura. Quando l'arrosto sarà pronto, lasciarlo riposare per altri 20 minuti a forno spento e chiuso. In tale modo, il succo della carne si spargerà meglio.

La temperatura ed il tempo di arrosto dipendono dal tipo di alimento e dalla relativa grandezza.

Nel caso in cui il peso dell'arrosto non figuri in tabella, scegliere la segnalazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Consigli sulle stoviglie

Controllare che il recipiente ci stia all'interno del forno

Recipienti di vetro caldi devono essere sistemati sopra un panno da cucina asciutto. Se tali recipienti sono sistemati su una superficie fredda o bagnata il vetro potrà fendere o spaccare. Usare delle prese per togliere i recipienti del forno.

Importante

Durante il modo di funzionamento Aria calda/Microonde utilizzare sempre la grata piccola. Sistemare la grata sul piatto girevole. Gli stampi con molla, gli stampi a bordo basso ed i recipienti devono essere sistemati sempre sulla grata.

Eccezione: sistemare lo stampo con cono direttamente sul piatto girevole.

Tabelle e suggerimenti – Cuocere/ Aria calda

Alimento	Recipiente	Piano	Temperatura	Tempo (Min.)
Torta alle noci	Stampo con cono	Piatto girevole	160	50-60
Torta di frutta	Stampo con cerniera Ø 28 cm	Piatto girevole, grata piccola	160	55-60
Plumcake	Stampo con cono	Piatto girevole	160	55-65
Crostate salate	Stampo rotondo in vetro	Piatto girevole, grata piccola	190-200	40-60
Torta di pan di Spagna	Stampo con cerniera Ø 26 cm	Piatto girevole, grata piccola	160	30-40
Tronco	Tortiera in vetro	1	200	12-15
Torta alle ciliegie	Tortiera in vetro	1	180-190	40-50

Consigli sugli stampi per torte

Gli stampi più usati sono quelli neri in metallo. Se si usa in aggiunta il microonde, si devono usare stampi per torte in vetro, ceramica o plastica. Detti stampi devono essere resistenti a temperature fino ai 250°C. Se si usano questo tipo di stampi, le torte rimarranno meno tostate.

Consigli su come cuocere torte

La temperatura e la cottura della torta dipendono dalla qualità e quantità della pasta. Tentare prima con una temperatura più bassa ed in seguito, se necessario, regolare su un valore più elevato. Ad una temperatura più bassa si riuscirà ad ottenere una tostatura più uniforme. Sistemare sempre lo stampo al centro del vassoio o sul piatto girevole.

Suggerimenti per cuocere**Come controllare se la torta è cotta:**

Infilare uno stecchino nella parte più alta della torta. Se la pasta non rimarrà attaccata allo stecchino, la torta sarà pronta.

La torta diventa troppo scura

Cuocere ad una temperatura più bassa con un tempo più lungo.

La torta risulta troppa asciutta:

Fare diversi fori con uno stecchino sulla torta già pronta. Di seguito, innaffiare con succo od una bevanda alcolica. In una prossima volta, aumentare la temperatura di cottura in circa 10° con un tempo più corto.

La torta non si stacca quando si capovolge:

Lasciare raffreddare la torta, a cottura ultimata, durante 5 - 10 minuti, in tale modo, la torta si stacca più facilmente dallo stampo. Nel caso in cui la torta continuasse a non staccarsi, passare accuratamente con un coltello per i bordi. In una prossima volta, imbrattare bene lo stampo.

Consigli per risparmiare energia

Quando si fa più di una torta, si consiglia di infornarle una dopo l'altra. In tale modo si approfitta il calore residuo del forno e si riduce il tempo di cottura delle torte successive.

Utilizzare di preferenza stampi scuri, colorati o smaltati in nero, visto che assorbono meglio il calore.

In caso di tempi di cottura più lunghi si potrà staccare il forno circa 10 minuti prima del tempo previsto ed, in questo modo, approfittare il calore residuo per ultimare la cottura.

Stoviglie adatte per le microonde

Funzione microonde

Quando si utilizza la funzione Microonde non dimenticarsi che queste vengono riflesse dalle superfici metalliche, mentre il vetro, la porcellana, la terraglia, la plastica e la carta si lasciano attraversare.

Pertanto **non utilizzare con le microonde pentole e stoviglie di metallo o recipienti con elementi o decorazioni metalliche**. Non utilizzare nemmeno stoviglie di vetro e terraglia con decorazioni o riporti metallici (p.e. cristallo al piombo).

Le stoviglie o i recipienti ideali per la cottura nel forno a microonde sono il vetro pirofilo, la porcellana o la terraglia, così come la plastica termoresistente. Utilizzare stoviglie di vetro e porcellana molto sottili e fragili solo per tempi di cottura brevi, p.e. solo per riscaldare.

I cibi caldi trasmettono il calore alle stoviglie, che possono così surriscaldarsi. Utilizzare pertanto sempre una presina per prelevare le pietanze dal forno.

Test stoviglie

Sistemare le stoviglie per 20 secondi nel forno e accenderlo alla massima potenza. Se le stoviglie rimangono fredde o si riscaldano solo leggermente, significa che sono adatte alle microonde. Se invece si dovessero riscaldare troppo o dovessero formarsi scintille, significa che non sono adatte.

Grill con Aria calda

Se si utilizza la funzione "Grill" le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

Le stoviglie di plastica non sono adatte alla cottura con il grill.

Funzioni combinate.

Quando si combinano le microonde con il grill bisogna utilizzare stoviglie adatte ad entrambe le due modalità di cottura.

Contenitori e pellicole di alluminio

I piatti pronti contenuti in recipienti di alluminio o avvolti in pellicole di alluminio possono essere cotti

nel forno a microonde, se si osservano le seguenti indicazioni.

- Osservare le indicazioni fornite dal produttore e riportate sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono avere una profondità superiore ai 3 cm e non devono toccare le pareti del vano cottura (**distanza minima: 3 cm**). Rimuovere i coperchi di alluminio.
- Sistemare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, sistemare il recipiente su un piatto di porcellana. Non appoggiare mai il contenitore direttamente sulla griglia.
- I tempi di cottura si prolungano perché le microonde possono penetrare nelle pietanze solo dall'alto. In caso di dubbi utilizzare stoviglie conosciute che sono adatte alle microonde.
- Si può utilizzare la pellicola di alluminio durante la modalità di scongelamento per riflettere le microonde. Permette, per esempio, di proteggere le parti delicate di alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.
- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

Coperchio

Si consiglia l'utilizzo di coperchi di vetro, plastica o pellicola trasparente, perché in questo modo

1. si evita un'eccessiva fuoriuscita di vapore (soprattutto con tempi di cottura molto lunghi);
2. si accelera il processo di cottura;
3. si impedisce che gli alimenti si essicchino;
4. si conserva l'aroma delle pietanze.

I coperchi non devono essere a tenuta stagna, per evitare che si formi qualsiasi tipo di pressione. I sacchetti di plastica devono presentare aperture uniformi. I biberon, i vasetti con alimenti per neonati e contenitori simili non devono essere riscaldati con il coperchio perché altrimenti si corre il rischio che scoppino.

IT

Stoviglie adatte per le microonde

Tabella - Stoviglie

La seguente tabella offre un quadro generale di quali tipi di stoviglie siano adatte ai diversi tipi di cottura.

Modo di funzionamento Tipo stoviglie	Microonde		Grill con Aria calda	Funzioni combinate
	Scongelare / riscaldare	Cuocere		
Vetro e porcellana 1) Adatte alla casa, non termoresistenti, possono essere lavate nella lavastoviglie.	sì	sì	no	no
Ceramica smaltata Vetro termoresistente e porcellana	sì	sì	sì	sì
Ceramica e stoviglie in terraglia 2) Non smaltate o smaltate ma senza decorazioni metalliche	sì	sì	no	no
Stoviglie di terracotta 2) smaltate	sì	sì	no	no
non smaltate	no	no	no	no
Stoviglie di plastica 2) termoresistenti fino a 100°C	sì	no	no	no
termoresistenti fino a 250°C	sì	sì	no	no
Pellicole di plastica 3) Pellicole per alimenti	no	no	no	no
Cellofan	sì	sì	no	no
Carta, cartone e pergamena 4)	sì	no	no	no
Metallo Pellicola di alluminio	sì	no	sì	no
Confezioni di alluminio 5)	no	sì	sì	sì
Accessori (Griglia rettangolare, Teglia)	sì	sì	sì	sì

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.
2. Attenersi alle indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.
4. Non utilizzare piatti di carta.
5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

Attenzione! Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.

Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Per la pulizia di **apparecchi con frontale di alluminio** utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale e non facendo pressione.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Evitare che defluisca dell'acqua all'interno dell'apparecchio.

Vano cottura

Dopo ogni utilizzo pulire le pareti interne con un panno umido, perché in questo modo è più facile eliminare spruzzi e resti di cibo, prima che si incrostino.

Utilizzare un detergente non aggressivo per rimuovere le incrostazioni più tenaci. **Non utilizzare spray per forni o detergenti aggressivi o abrasivi.**

Assicurarsi che lo sportello e il frontale siano sempre molto puliti, al fine di assicurare il funzionamento perfetto dell'apparecchio.

Evitare che penetri acqua nelle fessure e nei fori di aerazione del microonde.

Pulire regolarmente il fondo del vano cottura, specialmente se vi si sono depositati liquidi, rimuovendo il piatto girevole e il suo supporto (con tanto di perno).

Non accendere l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Se il vano cottura dovesse essere molto sporco, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e far funzionare il forno alla massima potenza per circa 2 o 3 minuti. Il vapore che si forma ammorbidisce le macchie di sporco, che possono poi essere facilmente rimosse con un panno morbido.

Per neutralizzare facilmente eventuali odori sgradevoli (p.e. quelli dopo la preparazione del pesce), aggiungere un paio di gocce di succo di limone o di aceto all'acqua di una tazza che sarà poi messa nel forno e riscaldata per 2 o 3 minuti a potenza massima (mettere un cucchiaino nella tazza per evitare un ritardo di bollitura).

Superficie superiore del vano cottura

Se dovesse essersi sporcata la superficie superiore interna dell'apparecchio, smontare il grill per facilitarne la pulizia.

Prima di sganciare il grill aspettare che si sia raffreddato per evitare il rischio di scottature.

Procedere quindi come segue:

1. Ruotare di 180° il supporto del grill (1).
2. Abbassarlo quindi con cautela (2). **Non fare troppa forza perché si rischia altrimenti di danneggiare l'apparecchio.**
3. Dopo aver provveduto alla pulizia della superficie, riportare il grill (2) nella sua posizione originaria procedendo nella sequenza inversa.

AVVISO IMPORTANTE: Il supporto del grill (1) può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill (1) nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90° fino alla posizione di supporto per il grill (2).

La copertura (3) che si trova sulla superficie superiore, deve essere sempre pulita. Resti di cottura che dovessero accumularsi sulla copertura potrebbero generare scintille o essere la causa di danni all'apparecchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

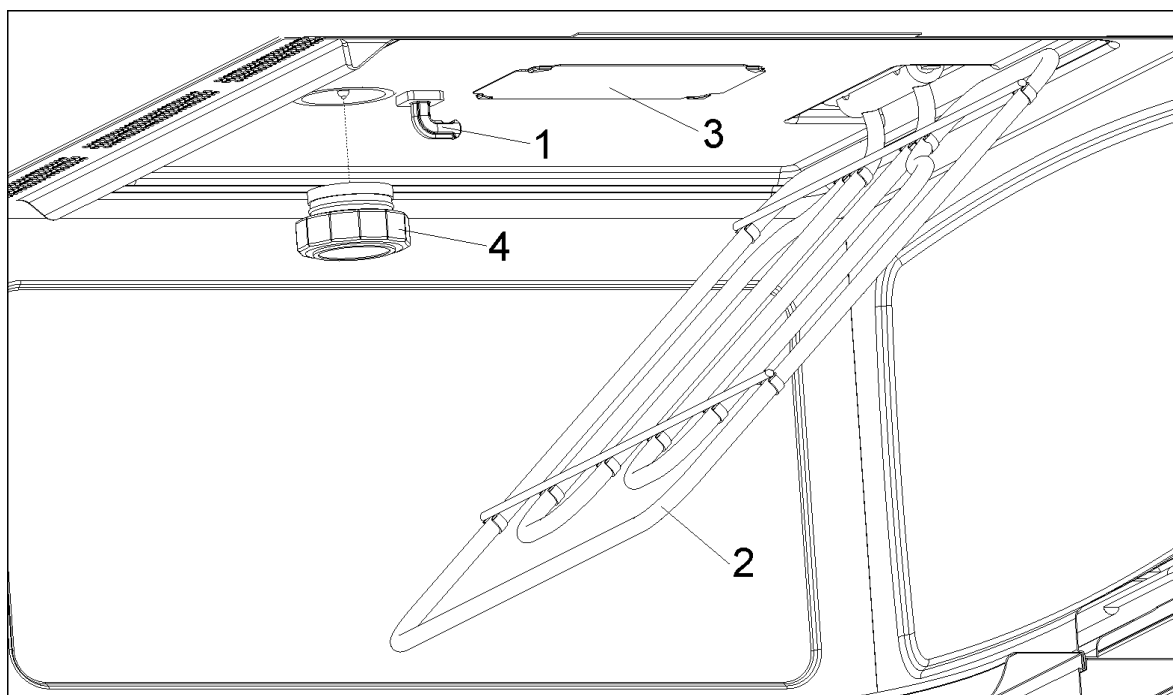
La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.

Il vetro per la copertura della luce (4) si trova sul cielo dell'apparecchio e può essere rimosso facilmente per essere pulito. Rimuovere il vetro di copertura svitandolo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.

Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.



Guasti, cosa fare?

ATTENZIONE! Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa e farebbe decadere la garanzia del prodotto.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

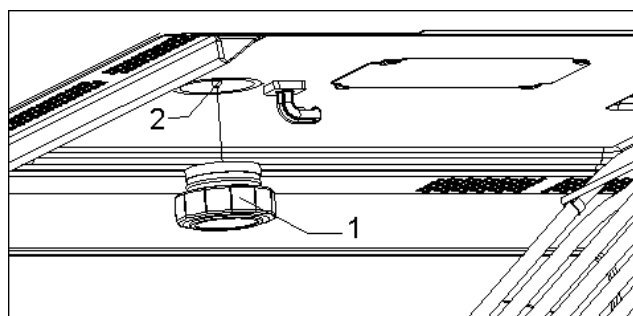
- **Il display è oscurato!** Controllare se
 - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
 - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona!** Controllare se
 - la spina è correttamente inserita nella presa,
 - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
 - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
 - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani!** Controllare se
 - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
 - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
 - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiari.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente!** Controllare se
 - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
 - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
 - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.

- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina.

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o interrompere il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- Svitare la copertura della luce **(1)**.
- Rimuovere la lampada alogena **(2)**. **Attenzione! La lampadina può essere molto calda!**
- Inserire una nuova lampada alogena da 12V / 10W. **Attenzione! Non toccare mai il vetro della lampadina direttamente con le dita perché la si potrebbe danneggiare.** Attenersi alle indicazioni del produttore della lampadina.
- Avvitare il vetro di copertura della lampadina **(1)**.
- Riacciare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.



Dati tecnici

• Tensione (CA)	(vedi targhetta)
• Potenza richiesta	3300 W
• Potenza del grill.....	1500 W
• Potenza erogata, microonde.....	1000 W
• Potenza dell'aria calda	1500 W
• Frequenza del microonde	2450 MHz
• Dimensioni esterne (LxAxP)	595 × 455 × 472 mm
• Dimensioni vano cottura (LxAxP)	420 × 210 × 390 mm
• Capacità forno.	32 l
• Peso	35 kg

Salvaguardia dell'ambiente



Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.



Smaltimento di apparecchiature dismesse

La norma europea 2002/96/EC su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

Attenzione! Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.

Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.

Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire l'installazione da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un ruttore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

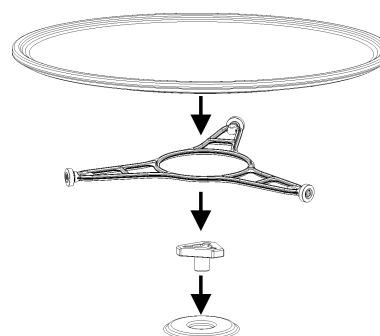
ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

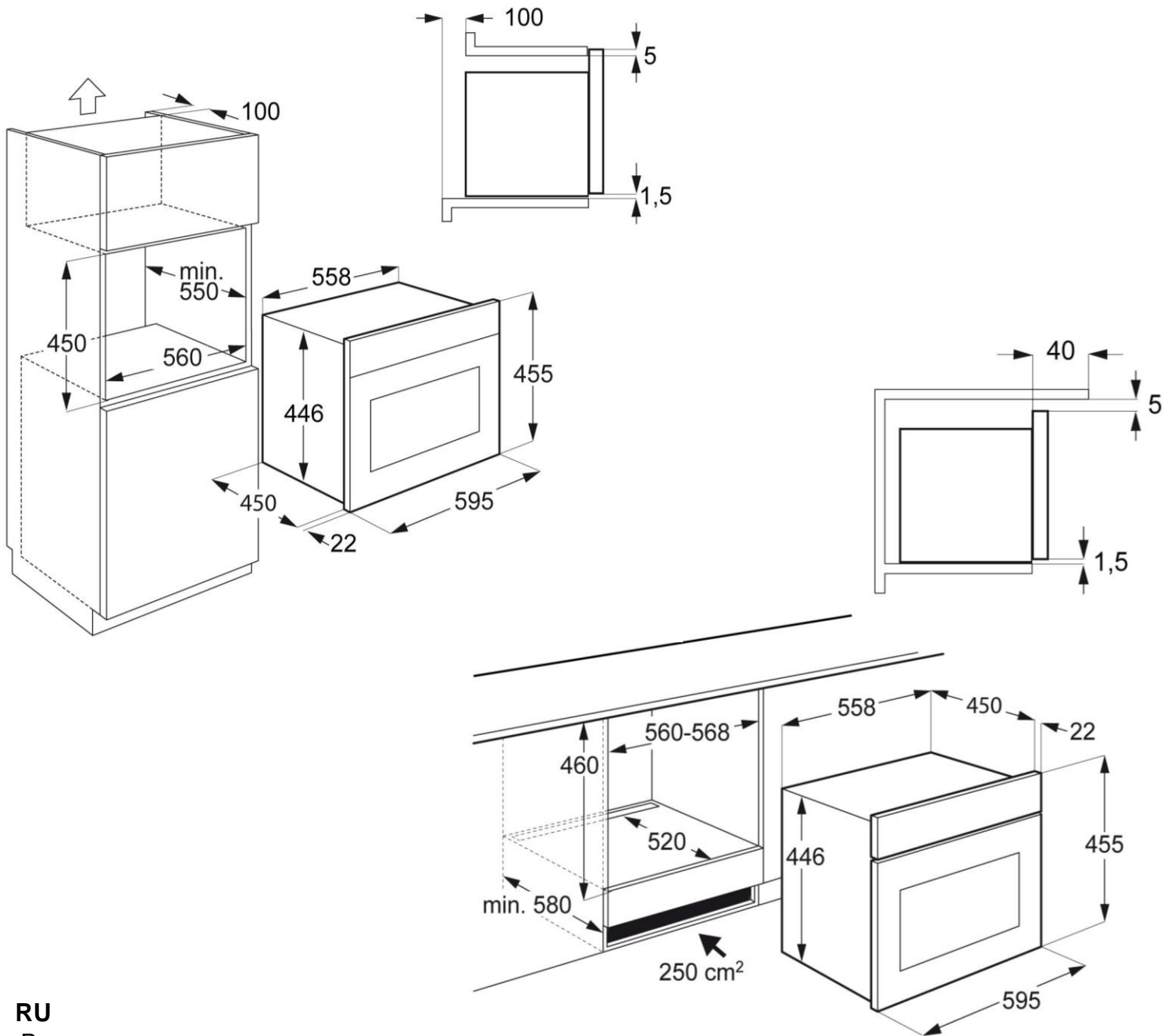
Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura. **Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.**



Durante l'installazione attenersi a quanto contenuto nelle istruzioni allegate.

Встраивание / Incasso

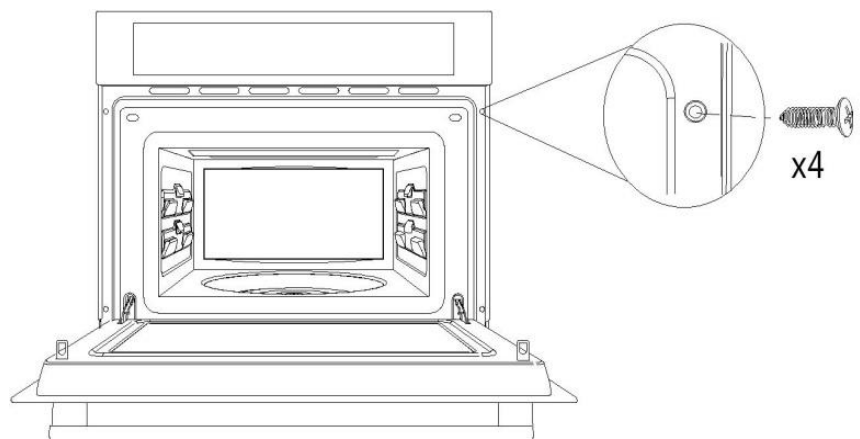


RU

- Вдвиньте микроволновую печь в шкаф до отказа и выставьте ее по центру.
- Откройте дверцу микроволновой печи и прикрепите печь к шкафу с помощью четырех предназначенных для этого винтов. Вставьте винты в отверстия на передней панели.

IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearla.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.



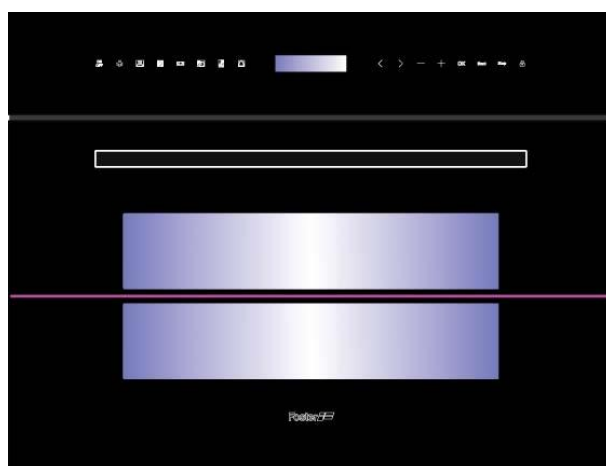
User Manual

EN

Bedienungsanweisung

DE

FL F46 MICRO



Foster 

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen.....	4
Sicherheitshinweise	7
Die Vorteile der Mikrowelle	8
Beschreibung des Gerätes	9
Grundeinstellungen.....	11
Grundfunktionen.....	13
Sonderfunktionen	18
Während des Betriebes.....	21
Auftauen	22
Mit der Mikrowelle garen	24
Zubereitung mit dem Grill	26
Braten und Backen	29
Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?	32
Reinigung und Wartung des Gerätes.....	34
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?	36
Technische Eigenschaften.....	37
Hinweise zum Umweltschutz	37
Installationsanleitung	39
Einbau.....	76

Sehr geehrter Kunde:

Danke dass Sie sich für dieses **Foster** Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch zu lesen, das ihnen so die Handhabung des Gerätes erleichtert.

Bewahren Sie die Unterlagen dieses Produktes für eventuelle nach Fragen auf.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung griffbereit auf. Leihen Sie das Gerät mit der Gebrauchsanweisung aus.

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf Unserer Homepage Verfügbar www.fosterspa.com

Sicherheitsinformationen



Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Dieses Gerät ist für die ausschließliche Verwendung im Haushalt vorgesehen und nicht in anderen Anwendungen, wie z.B:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
- Bauernhöfe;
- Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.

Sicherheitsinformationen

- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.

INSTALLATION

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein (z.B. durch einen Schalter, Erdung, ...).
- **Achtung:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

Sicherheitsinformationen

REINIGUNG

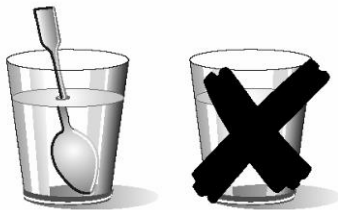
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

WARTUNG

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



- **Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**
- Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
- Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das Kupplungsstück, den Rollring und den entsprechenden Drehteller in Betrieb.
- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle geeignetes Geschirr. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Der Drehteller und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

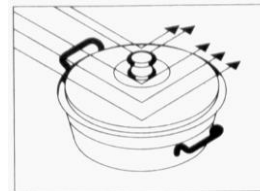
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

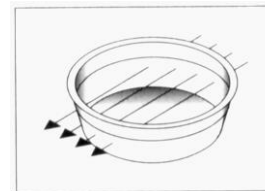
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

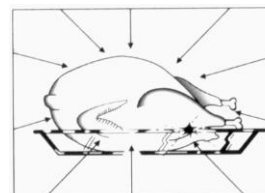
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



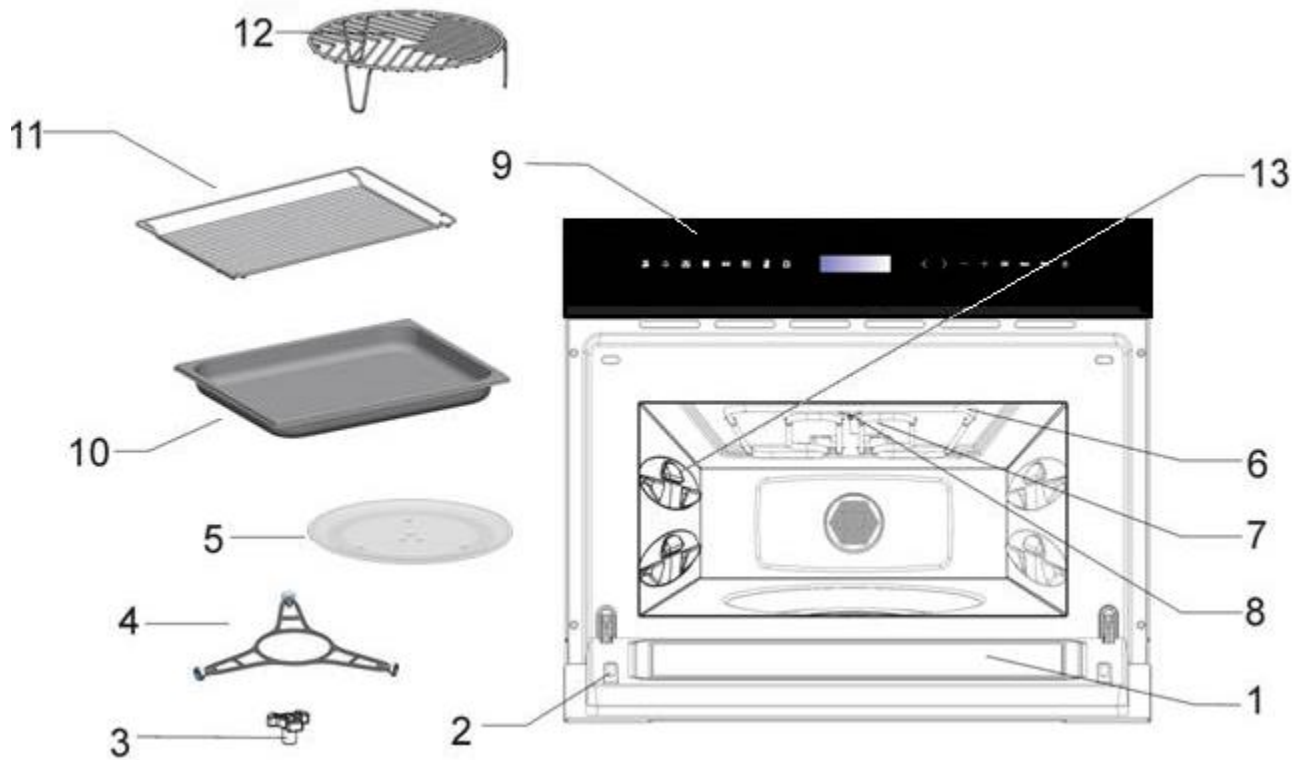
... durchdringen Glas und Porzellan...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Beschreibung des Gerätes









- | | |
|------------------------------|---|
| 1. – Türglas | 8. – Lampe |
| 2. – Sicherheitsverriegelung | 9. – Bedienblende |
| 3. – Kupplungsstück | 10. – Backblech
(Nicht mit der Mikrowellen Funktion benutzen) |
| 4. – Rollring | 11. – Grillrost
(Nicht mit der Mikrowellen Funktion benutzen) |
| 5. – Drehteller | 12. – Rost |
| 6. – Grill | 13. – Seitliche Verprägungen |
| 7. – Abdeckung | |



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. – Funktionswahltasten | 5. – Bestätigungstaste „OK“ |
| 2. – Display | 6. – „Start“ Taste |
| 3. – Tasten „Links“ und „Rechts“ | 7. – „Stop“ Taste |
| 4. – Tasten „-“ und „+“ | 8. – Verriegelungstaste |

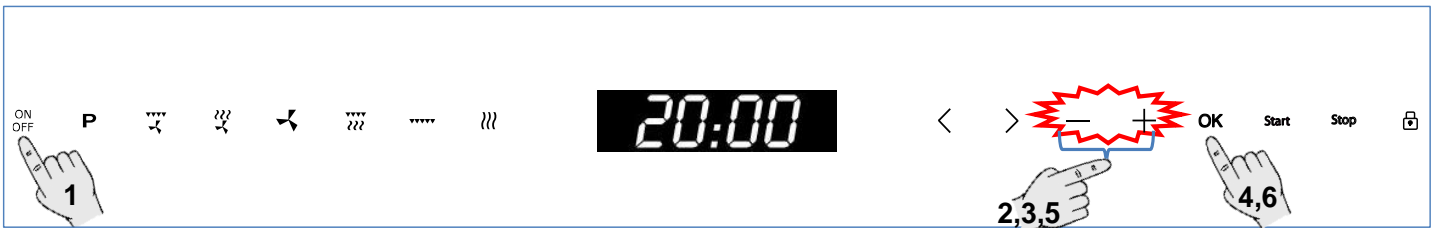
Beschreibung des Gerätes

Funktionsbeschreibung

Symbol	Funktion	Ausgangsleistung Mikrowelle	Lebensmittel
	Mikrowelle	200 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen, zum Auftauen und Weitergaren.
		400 W	Garen von Fleisch, Fisch und Reis Schnelles Auftauen kleiner Mengen, Babykost z.B. Milchfläschchen.
		600 W	Erhitzen und Garen von Gerichten.
		800 W	Garen von Gemüse und Kartoffeln. Garen von Aufläufen und Fertiggerichten. Kleine Mengen erhitzen und garen.
		1000 W	Flüssigkeiten erhitzen.
	Mikrowelle + Grill	200 W	Toastbrot überbacken.
		400 W	Geflügel und Fleisch grillen.
		600 W	Pasteten und Aufläufe zubereiten.
	Grill	---	Speisen grillen.
	Grill +Umluft		Fleisch und Fisch grillen, flache Stücke.
			Geflügelteile grillen.
			Kartoffel – Tiefkühlprodukte, auftauen und bräunen.
	Heißluft	---	Braten und Backen.
	Mikrowelle + Heißluft	200-600 W	Schnelles Braten von Fleisch, Fisch und Geflügel Backen von feuchten und trockenen Kuchen.

Grundeinstellungen

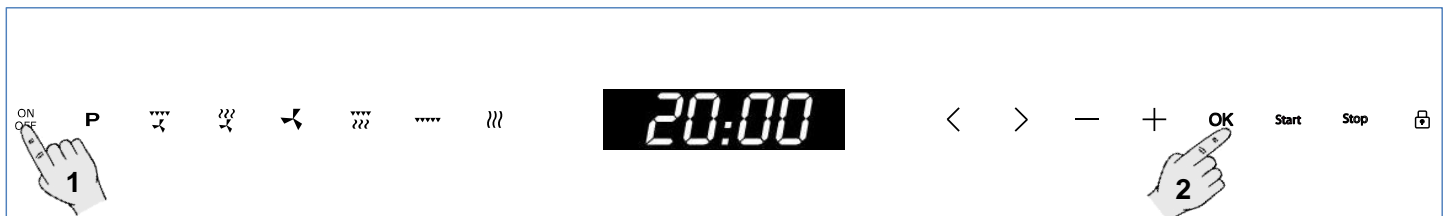
Einstellung der Uhr



Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Tasten „+“ und „-“ drei Sekunden lang gedrückt. Die Stundenanzeige blinkt auf (die Schritte 1 und 2 sind nicht erforderlich, wenn Sie das Mikrowellengerät zum ersten Mal anschließen oder wenn ein Stromausfall aufgetreten ist).
3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Uhrzeit (Stunde) ein.
4. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Stunde) durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Minutenanzeige leuchtet auf.
5. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Uhrzeit (Minuten) ein.
6. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Minuten) durch Drücken der Bestätigungstaste.

Uhr ausblenden/anzeigen



Wenn Sie die Zeitanzeige als störend empfinden, können Sie sie wie folgt ausblenden:

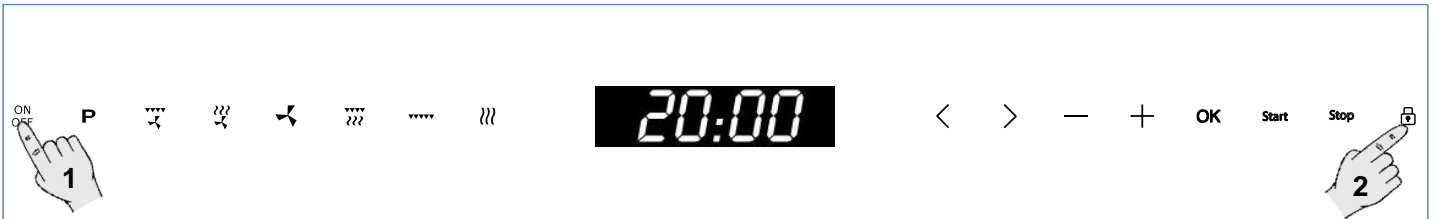
1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Bestätigungstaste drei Sekunden lang gedrückt. Die Zeitanzeige erlischt.

Wenn Sie die Zeitanzeige wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Grundeinstellungen

Sicherheitsverriegelung

Sie können den Betrieb des Geräts sperren (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).



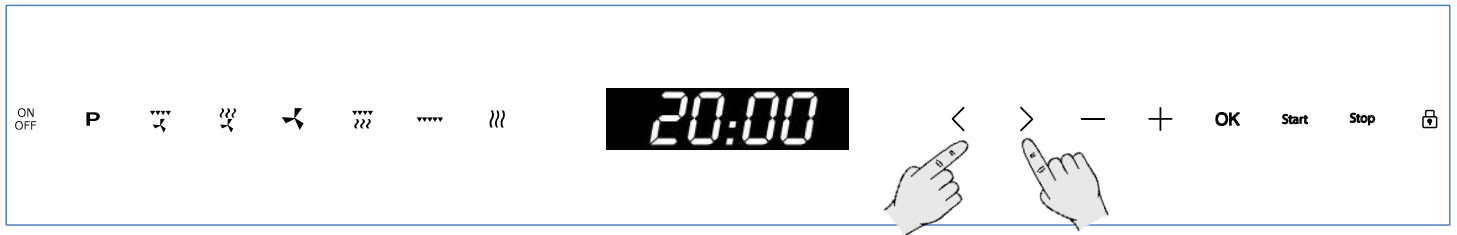
Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Betrieb des Geräts zu sperren:

1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Verriegelungstaste drei Sekunden lang gedrückt. Die

Verriegelungstaste leuchtet auf und auf dem Display erscheinen die Tastensymbole.

Das Gerät ist gesperrt, bis seine Entsperrung erfolgt. Zum Entsperrn des Geräts wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Drehteller stoppen



Wenn Sie den Drehteller als störend empfinden, können Sie ihn wie folgt anhalten:

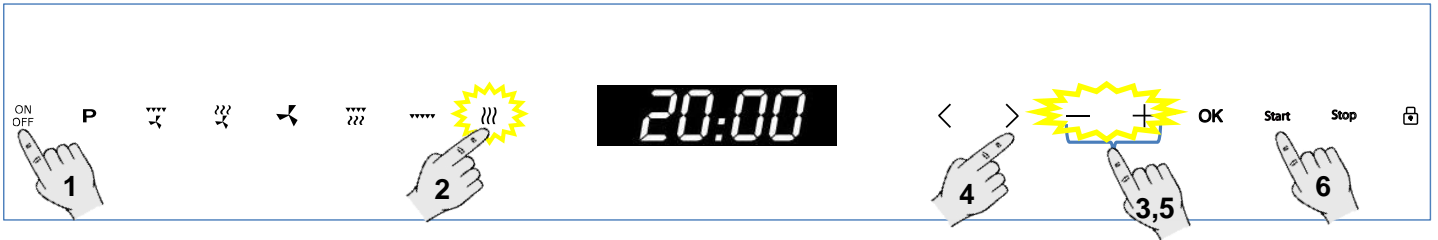
Betätigen Sie beim Programmieren des Geräts oder im normalen Betrieb gleichzeitig die Tasten „<“ und „>“. Der Drehteller hält an.

Drücken Sie zum Wiederbeginn der Drehbewegung des Drehtellers erneut die Tasten „<“ und „>“.

Grundfunktionen

Mikrowelle

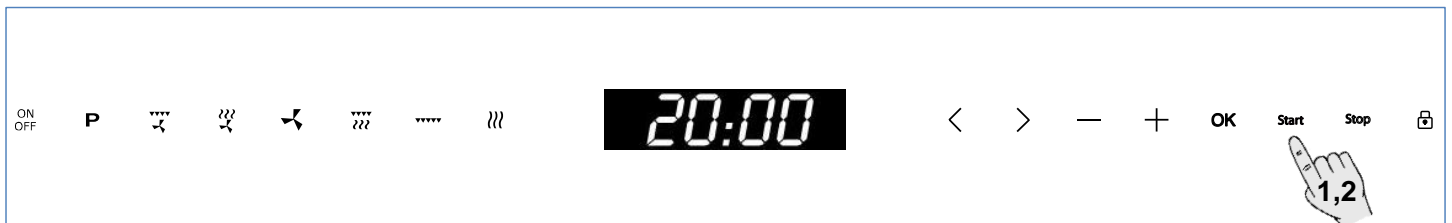
Diese Funktion benutzen, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.



1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Mikrowelle**. Die Taste leuchtet auf.
3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die benötigte Leistungsstufe ein (siehe Kapitel Technische Eigenschaften).
4. Betätigen Sie die Taste „>“.
5. Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“ um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen. (z. B.: 1 Minute).
6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
7. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „<“ oder „>“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „+“ und „-“.

Mikrowelle-Schnellstart

Diese Funktion benutzen, um Lebensmittel mit hohem Wassergehalt, wie Wasser, Kaffee, Tee und dünne Suppe, zu erhitzen.



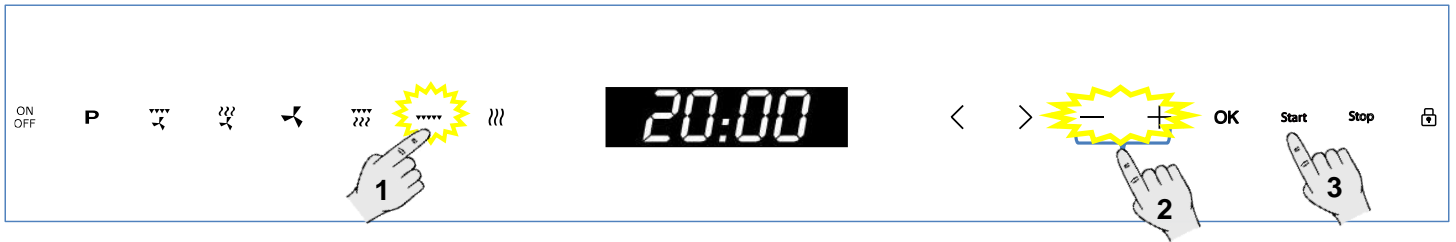
1. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt in der Funktion Mikrowelle mit der Höchstleistung 30 Sekunden lang zu arbeiten.
2. Falls Sie beabsichtigen, die Betriebsdauer zu verlängern, drücken Sie erneut die Taste **Start**. Jedes Mal, wenn diese Taste gedrückt wird, verlängert sich die Betriebsdauer um 30 Sekunden.

ANMERKUNG: Wenn die Leistung von 1000 W gewählt wird, ist die Betriebsdauer auf ein Maximum von 15 Minuten beschränkt.

Grundfunktionen

Grill

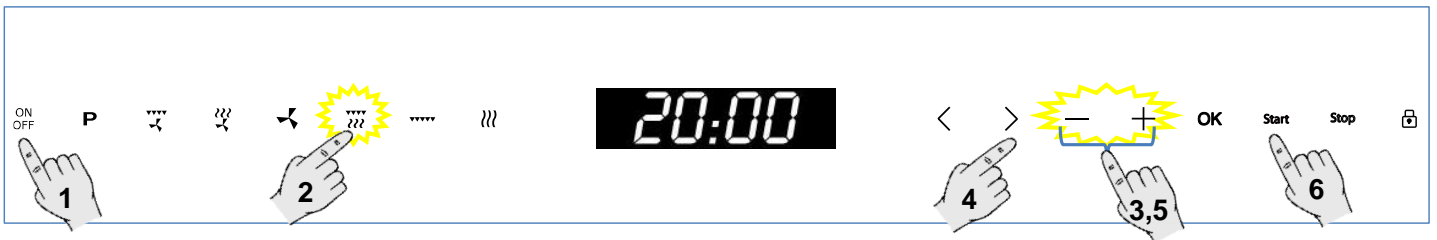
Diese Funktion benutzen, um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.



1. Drücken Sie die Funktionstaste **Grill**. Die Funktionsanzeigeleuchte leuchtet.
2. Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“ um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen. (z. B.: 15 Minuten).
3. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Mikrowelle + Grill

Diese Funktion benutzen, um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

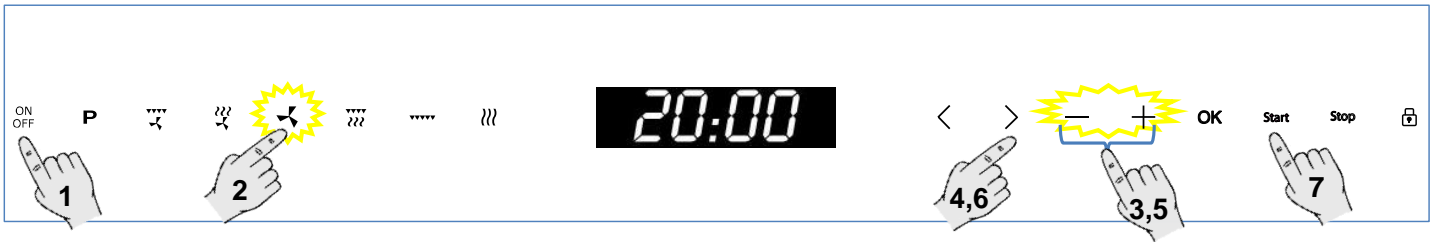


1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Mikrowelle + Grill**.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die Taste „>“.
5. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die benötigte Leistungsstufe ein (siehe Kapitel Technische Eigenschaften).
6. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grundfunktionen

Heißluft

Diese Funktion zum Backen und Braten benutzen .



1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Heißluft**. Die Taste leuchtet
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die Taste „>“.
5. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die benötigte Temperatur ein.
6. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
7. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „<“ oder „>“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „+“ und „-“.

Mikrowelle + Heißluft

Diese Funktion zum Backen und Braten benutzen

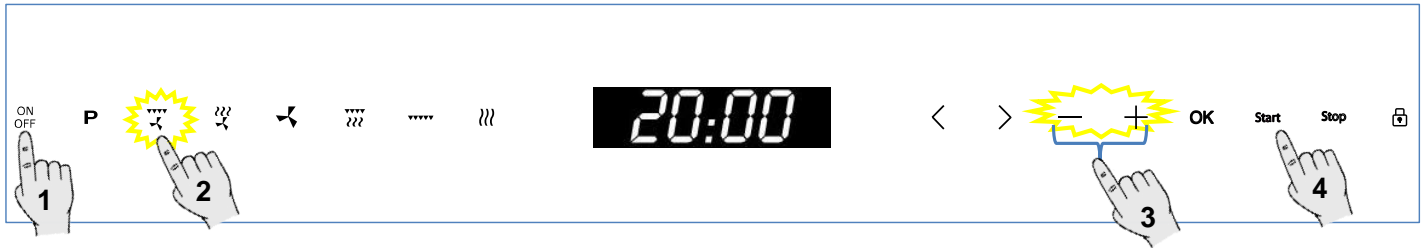


1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Mikrowelle + Heißluft**. Die Taste leuchtet.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die Taste „>“.
5. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die benötigte Leistungsstufe ein (siehe Kapitel Technische Eigenschaften).
6. Betätigen Sie die Taste „>“.
7. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die benötigte Temperatur ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „<“ oder „>“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „+“ und „-“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grundfunktionen

Grill mit Umluft

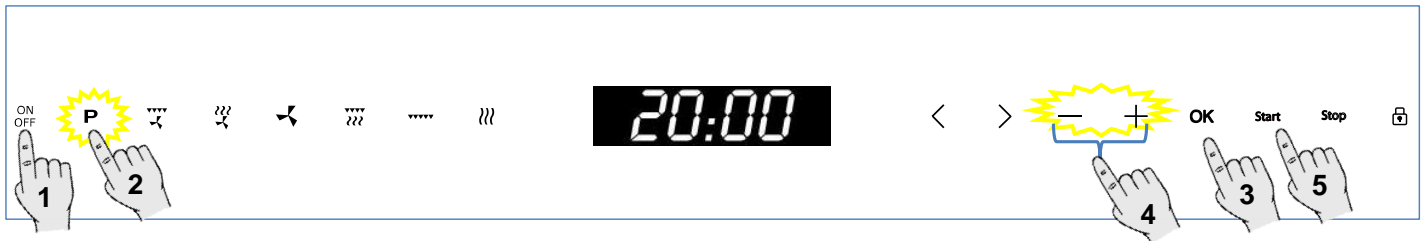
Diese Funktion benutzen zum besonders krossen Braten von Fleisch, Fisch, Geflügel oder Pommes frites



1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Grill mit Umluft**. Die Taste leuchtet.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Auftauen nach Zeit (manuell)

Diese Funktion benutzen, um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.

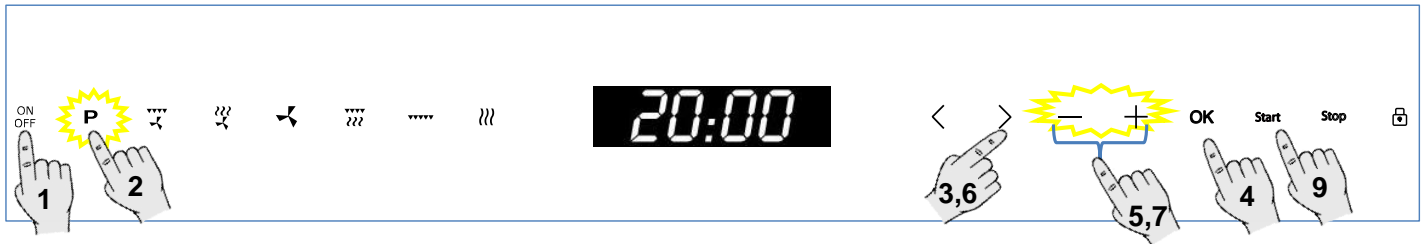


1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet.
3. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste.
4. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
5. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grundfunktionen

Auftauen nach Gewicht (automatisch)

Diese Funktion benutzen, um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.



1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet.
3. Aktivieren Sie die Funktion „Auftauen nach Gewicht“ durch Betätigen der Taste „>“.
4. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste.
5. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das gewünschte Programm ein (siehe untenstehende Tabelle).
6. Betätigen Sie die Taste „>“.
7. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das Gewicht der Speise ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „<“ oder „>“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „+“ und „-“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

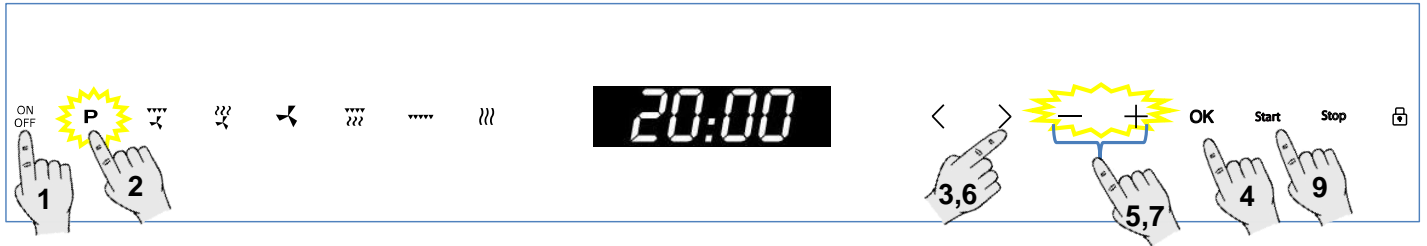
Programm	Lebensmittel	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
P 01	Fleisch	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
P 02	Geflügel	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
P 03	Fisch	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
P 04	Obst	100 – 500	2 – 13	10 – 20
P 05	Brot	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Wichtige Anmerkung: Siehe „Allgemeine Hinweise zum Auftauen“.

Sonderfunktionen

Sonderfunktion P1: Speisen erwärmen

Diese Funktion benutzen, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu erhitzen.



1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet.
3. Betätigen sie zweimal die Taste „>“, um die **Funktion P1** hervorzuheben.
4. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste.
5. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das gewünschte Programm ein. (siehe untenstehende Tabelle)
6. Betätigen Sie die Taste „>“.
7. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das Gewicht der Speise ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „<“ oder „>“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „+“ und „-“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion F1, unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Gar- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Lebensmittel	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Anmerkung Ruhezeit
A 01	Suppe	200 – 1500	3 – 15	1 – 2 x wenden, abdecken, 1-2 Min.
A 02	Fertiggerichte kompakte Zutaten	200 – 1500	3 – 20	1 – 2 x wenden, abdecken, 1-2 Min.
A 03	Fertiggerichte z.B. Gulasch	200 – 1500	3 – 18	1 – 2 x wenden, abdecken, 1-2 Min.
A 04	Gemüse	200 – 1500	2,6 – 14	1 – 2 x wenden, abdecken 1-2 Min

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Rühren Sie die Speise bzw. drehen Sie diese während der Erhitzung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: **Urn**.
- Die für die Erwärmung der Nahrungsmittel notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Die direkt aus dem Kühlschrank entnommenen Lebensmittel

benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als die, die Raumtemperatur aufweisen. Falls die Temperatur des Essens nicht der gewünschten entspricht, wählen Sie nächstes Mal ein größeres oder kleineres Gewicht.

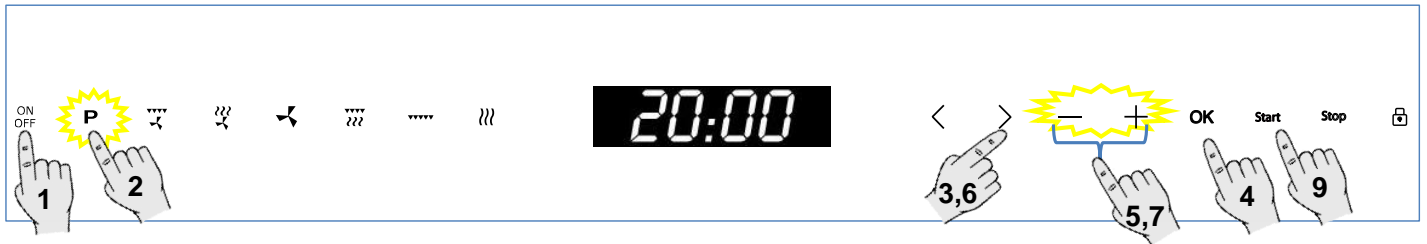
- Rühren Sie die Speise nach der Erwärmung um. Lassen sie diese eine Zeit lang ruhen, um die einheitliche Temperatur zu erreichen.

Achtung! Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Sonderfunktionen

Sonderfunktion P2: Speisen garen

Diese Funktion benutzen, um frische Lebensmittel zuzubereiten.



1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet auf.
3. Betätigen sie zweimal die Taste „>“, um die Funktion P2 hervorzuheben.
4. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste.
5. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das gewünschte Programm ein (siehe untenstehende Tabelle).
6. Betätigen Sie die Taste „>“.
7. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das Gewicht der Speise ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „<“ oder „>“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „+“ und „-“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion F2, unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Gar- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Lebensmittel	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Anmerkung
b 01	Kartoffeln	200 – 1000	4 – 17	1 – 2 x wenden, abdecken
b 02	Gemüse	200 – 1000	4 – 15	1 – 2 x wenden, abdecken
b 03	Reis	200 – 500	13 – 20	1 Teil Reis, 2 Teile Wasser, abdecken
b 04	Fisch	200 – 1000	4 – 13	abdecken

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße mit Deckel oder Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Rühren Sie die Speise bzw. drehen Sie diese während der Garung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: **turn**.
- **Achtung!** Nach der Zubereitung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Anweisungen für die Zubereitung:

- Fisch am Stück – Geben Sie 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.
- Reis – Geben Sie eine Menge Reis und die doppelte Menge Wasser hinzu.
- Pellkartoffeln – Verwenden Sie Kartoffeln gleicher Größe. Waschen Sie diese und durchlöchern sie die Schale mehrmals. Geben Sie 1 bis 3 Esslöffel Wasser hinzu.
- Geschälte Kartoffeln und Frischgemüse – Schneiden Sie beides in Stücke gleicher Größe. Geben Sie einen Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse und Salz nach Belieben hinzu.

Sonderfunktionen

Sonderfunktion P3: Auftauen & Überbacken

Diese Funktion benutzen, um verschiedene Arten von Lebensmitteln aufzutauen und zu überbacken.



1. Betätigen Sie den **Ein/Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet auf.
3. Betätigen sie zweimal die Taste „>“, um die Funktion P3 hervorzuheben.
4. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste.
5. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das gewünschte Programm ein (siehe untenstehende Tabelle).
6. Betätigen Sie die Taste „>“.
7. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das Gewicht der Speise ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „<“ oder „>“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „+“ und „-“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion F3, unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftauzeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Lebensmittel	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Anmerkung
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	kl. Rost
C 02	Fertiggerichte	350 – 500	8 – 14	1 x wenden abdecken
C 03	Kartoffelerzeugnisse	200 – 450	10 – 12	Glasblech

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliches und hitzebeständiges Geschirr (z.B. Auflaufformen). Durch den Grill entstehen sehr hohe Temperaturen. Bei dem Programm C 02 immer einen Deckel auflegen, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Drehen Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt:

turn

können diese durch die Übertragungswärme des Grillheizkörpers sehr heiß werden.

Anweisungen für die Zubereitung:

- Pizza, tiefgekühlt – Verwenden Sie tiefgekühlte, vorgebackene Pizzas oder Baguette-Pizzas.
- Fertiggerichte, tiefgekühlt – Verwenden Sie z.B. Lasagne, Canneloni, Garnelenaufauf, jeweils tiefgekühlt. Immer abdecken.
- Kartoffelerzeugnisse, tiefgekühlt – Die Pommes frites, Kartoffelkroketten und Schwenkkartoffeln müssen für die Zubereitung im Gerät geeignet sein.

Achtung! Nach der Zubereitung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obwohl die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen,

Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Stop** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- hört die **Ausstrahlung von Mikrowellen auf**,
- wird der Grill deaktiviert, **hat das Gerät aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr, und die **Anzeige** gibt die restliche Betriebsdauer an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um einen einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Einstellungen verändern,
3. den Vorgang abbrechen, indem Sie die Taste **Stop** drücken.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Einstellungen

Die Einstellungen für (Zeit, Gewicht, Leistung, usw.) können während des Betriebes bzw. bei Unterbrechung des Kochvorganges verändert werden, indem man folgendermaßen vorgeht:

1. Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“, um die Zeit zu ändern. Die neu festgelegte Zeit wird sofort übernommen.
2. Drücken Sie die **Wahl-Taste Gewicht/Leistung**, um die Leistung oder das Gewicht zu ändern. Die entsprechende Anzeige beginnt zu blinken. Ändern Sie die Einstellung, indem Sie die Tasten „-“ und „+“ drücken, und bestätigen Sie, indem Sie die **Wahl-Taste Gewicht/Leistung** erneut drücken.

3. Drücken Sie die **Wahl-Taste Temperatur**, um die Temperatur zu ändern. Die entsprechende Anzeige beginnt zu blinken. Ändern Sie die Temperatur, indem Sie die Tasten „-“ und „+“ drücken, und bestätigen Sie, indem Sie die **Wahl-Taste Temperatur** erneut drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie zweimal die **Stop** Taste.

Falls der Vorgang unterbrochen worden ist und Sie ihn löschen möchten, dann drücken die **Stop** Taste.

Daraufhin ertönt ein akustisches Signal, und auf der **Anzeige** erscheint die Uhrzeit.

Ende eines Kochvorgangs

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 akustische Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Die akustischen Signale werden alle 30 Sekunden wiederholt, bis die Tür geöffnet oder die Taste **Stop** gedrückt wird.

Auftauen

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in

Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild	100	2-3	5-10	1 x wenden
	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	2 x wenden
	1000	21-23	20-30	2 x wenden
	1500	32-34	20-30	2 x wenden
	2000	43-45	25-35	3 x wenden
Goulasch	500	8-10	10-15	2 x wenden
	1000	17-19	20-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	2-4	10-15	2 x wenden
	500	10-14	20-30	3 x wenden
Bratwurst	200	4-6	10-15	1 x wenden
	500	9-12	15-20	2 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	250	5-6	5-10	1 x wenden
Hähnchen	1000	20-24	20-30	2 x wenden
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x wenden
Fischfillet	200	4-5	5-10	1 x wenden
Forelle	250	5-6	5-10	1 x wenden
Krabben	100	2-3	5-10	1 x wenden
	500	8-11	15-20	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-10	1 x wenden
	300	8-9	5-10	1 x wenden
	500	11-14	10-20	2 x wenden
Brot	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	1 x wenden
	800	15-17	10-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	
Quark	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Lebensmittel einfrieren, berücksichtigen Sie den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Geben Sie das Gefriergut auf den Drehteller in das Gerät. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, dürfen nicht völlig aufgetaut werden. (es besteht die Gefahr der Überhitzung) Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit die Auftauflüssigkeit abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um das Austrocknen zu verhindern.
10. Wenden sie die Nahrungsmittel, sobald das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: t u r n.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, die dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen zum Auftauen verwendet werden können, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Mit der Mikrowelle garen

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Garen Sie Lebensmittel möglichst von gleicher Größe um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage

gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.

- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Es setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabellen und Anregungen – Gemüse zubereiten

Lebensmittel	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	800	9-11	2-3	In Röschen teilen. In Scheiben schneiden. Abdecken 1 x wenden
Brokkoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Pilze	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte Möhren	300 250	100 ml 25 ml	800	7-9 8-10	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken 1 x wenden
Kartoffeln	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken 1 x wenden
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken 1 x wenden
Porree	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	800	6-8	2-3	Abdecken 1 x wenden
Sauerkraut	250	25 ml	800	8-10	2-3	Abdecken 1 x wenden

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Lebensmittel	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Fischfilet	500	600	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Grill ohne Mikrowelle

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Hinweise
Fisch			
Goldbrasse	800	18-24	Mit etwas Butter einstreichen. Nach der Hälfte der Zeit, wenden und mit Gewürzen bestreuen.
Sardinen/Seehahn	6-8 Stk.	15-20	
Fleisch			
Würstchen	6-8 Stk.	22-26	Nach der Hälfte der Zeit einstechen und wenden.
Hamburger, tiefgekühlt	3 Stk.	18-20	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark)	400	25-30	Mit Öl bepinseln. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Sonstiges			
Toastbrote	4 Stk.	1½-3	Das Toasten beaufsichtigen. wenden
Sandwichs überbacken	2 Stk.	5-10	Das Überbacken beaufsichtigen.

Heizen Sie den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel damit das heruntertropfende Wasser und Fett aufgefangen werden darf.

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und angestrebtem Zustand der Speise abweichen. Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich

einige Stunden lang marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Nudelauflauf	500	flach	400	12-17	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	600	20-22	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	600	15-20	3-5
Quarkauflauf	etwa 500	flach	400	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost)	jeweils 200	flach	400	10-15	3-5
Hähnchen	etwa 1000	flaches und breites Gefäß	400	35-40	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	400	2-4	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Braten und Backen

Tabellen und Ratschläge – Zubereitung von Fleisch und Kuchen

Mikrowelle / Heißluft

Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Temperatur °C	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20	Schüssel ohne Deckel 1x wenden
Schweinerücken / Kotelett o. Knochen Nackenbraten	800-1000	200	180-190	50-60	20	Schüssel ohne Deckel 1X wenden
Hähnchen, ganz	1000/1200	400	200	30-40	10	Schüssel ohne Deckel. Brustseite nach unten. 1X wenden.
Hähnchenteile / halbe Hähnchen	500-1000	400	200	25-35	10	Schüssel ohne Deckel. Die Stücke mit Haut nach unten einlegen. 1X wenden.
Kalbsnierenbraten	1500/2000	200	180	60-65	20	Schüssel mit Deckel. 1- 2X wenden, nach dem Wenden ohne Decken weitergaren
Rinderoberschale	1500-1800	200	200	80-90	20	Schüssel mit Deckel, 1- 2 x wenden

Mikrowelle / Backen

Gebäck	Leistung (W)	Temperatur °C	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Schokoladen – Kirschkuchen	200	200	30	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm
Quarktorte mit Obst	400	180	40-45	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm
Gedeckter Apfelkuchen	200	185	40-45	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm
Schmandtorte mit Obst	400	180	35-40	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm
Käsekuchen mit Streusel	400	180	40-50	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 26 cm
Nusskuchen	200	170	30-35	5-10	Drehteller, Napfkuchenform

Braten und Backen

Tipps zum Braten -Backen

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Herd verbleiben. Auf diese Art und Weise wird der Fleischsaft besser verteilt.

Die Temperatur und die Zubereitungszeit hängen von der Art der Speise und der entsprechenden Menge ab.

Falls das Bratengewicht in der Tabelle nicht verzeichnet ist, wählen Sie die Angabe, welche dem unmittelbar darunter liegenden Gewicht entspricht, und verlängern Sie die Zeit.

Tipps zum Geschirr

Überprüfen Sie, ob das Geschirr überhaupt in das Gerät passt.

Heißes Glasgeschirr sollte auf einem trockenen Küchentuch abgestellt werden. Wenn es auf einer kalten oder nassen Unterlage abgesetzt wird, kann das Glas springen und zu Bruch gehen. Benutzen Sie immer einen Topflappen, um das Geschirr aus dem Ofen zu nehmen.

Wichtig

Bei der Betriebsart Heißluft/Mikrowelle benutzen Sie bitte immer den kleinen runden Rost. Stellen Sie den Rost auf den Glasdrehteller. Springformen, diverse andere flache Kuchenformen und Schüsseln immer auf den Rost stellen.

Ausnahme: Napfkuchenformen stellen Sie direkt auf den Glasdrehteller.

Backen

Tabellen und Ratschläge – Backen/ Heißluft

Gebäck	Behältnis	Einschub	Temperatur	Zeit (Min.)
Nusskuchen	Napfkuchenform	Drehteller	160	50-60
Obsttorte/Rührteig	Springform Ø 28 cm	Drehteller, kl. Rost	160	55-60
Napfkuchen	Napfkuchenform	Drehteller	160	55-65
Pikante Kuchen z.B. Kartoffel-Pizza	Runde Glasform	Drehteller, kl. Rost	190-200	40-60
Biskuittorte	Springform Ø 26 cm	Drehteller, kl. Rost	160	30-40
Biskuitrolle	Glaskuchenblech	1	200	12-15
Kirschkuchen	Glaskuchenblech	1	180-190	40-50

Tipps zu den Kuchenbackformen

Am üblichsten sind dunkle Backformen aus Metall. Falls Sie zusätzlich die Mikrowelle benutzen, dann verwenden Sie Kuchenformen aus Glas, Keramik oder Plastik. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie diese Art von Formen einsetzen, wird der Kuchen weniger gebräunt.

Tipps zum Kuchenbacken

Temperatur und Backzeit des Kuchens hängen von der Qualität und der Menge der Zutaten ab. Versuchen Sie es zuerst einmal mit einem niedrigen Wert und wählen Sie das nächste Mal, bei Bedarf, eine höhere Temperatur. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Stellen Sie die Backform immer in die Mitte des Rostes oder auf den Drehteller.

Tipps zum Backen

Wie festgestellt wird, ob Kuchen durchgebacken ist:

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen (Zahnstocher) in die höchste Stelle des Kuchens. Wenn der Teig nicht am Holzstäbchen haften bleibt, ist der Kuchen fertiggebacken.

Der Kuchen wird sehr dunkel:

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

Der Kuchen ist zu trocken:

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Träufeln Sie danach Obstsaft oder Alkoholisches darauf. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um etwa 10 °C und verringern Sie die Backzeit.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen:

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen 5 bis 10 Minuten auskühlen; so löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, dann fahren Sie mit einem Messer am Rand entlang. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein.

Tipps zur Energieersparnis

Wenn Sie mehr als einen Kuchen backen, dann ist es ratsam, diese kurz nacheinander in den Herd zu schieben. Der Herd ist so noch warm, und dadurch verkürzt sich die Backzeit des darauffolgenden Kuchens.

Verwenden Sie vorzugsweise helle oder emaillierte Backformen.

Bei längeren Back- bzw. Garzeiten können sie das Gerät 10 Minuten vor deren Ende ausschalten und die Restwärme zum Fertigbacken oder –garen nutzen.

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden.** Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Achtung:

Bitte stellen Sie im Mikrowellenbetrieb sicher, dass sich nur mikrowellengeeignete Gegenstände im Gerät befinden. Dies gilt auch für das Gerätezubehör (Rost, Backblech, etc.), welches nur bei der Grill- oder Heißluftfunktion genutzt werden sollte.

Funktionen Grill und Umluft

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Kombinierte Funktionen

Bei Kombinierten Funktionen muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und –folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.

Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

Geschirrtyp	Betriebsart	Mikrowelle		Grill und Umluft	Kombinierte Funktion
		Auftauen / erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.		ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan		ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors		ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2) Glasiert Unglasiert		ja nein	ja nein	nein nein	nein nein
Plastikgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C Hitzebeständig bis 250°C		ja ja	nein ja	nein nein	nein nein
Plastikfolien 3) Plastikfolie für Lebensmittel Cellophan		nein ja	nein ja	nein nein	nein nein
Papier, Pappe, Pergament 4)		ja	nein	nein	nein
Metall Aluminiumfolie Aluminiumverpackungen 5) Zubehör		ja nein ja	nein ja ja	ja ja ja	nein ja nein

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Reinigung und Wartung des Gerätes

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann.**

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Geräteinnenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backfensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und dazugehörigen Träger nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft oder Essig in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximallleistung der Mikrowelle.

Reinigung und Wartung des Gerätes

Decke des Gerätes

Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Halter der Grills um 180° (1).
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter (2). **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill (2) wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Halterung des Grills (1) kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills (1) in das vorhandene Loch in der Decke des Backofinnenraumes und drehen Sie sie um 90° bis zu der Position, die ein Halten des Grills (2) ermöglicht.

Die Glimmerabdeckung (3), die sich an der Decke befindet, muss ständig sauber gehalten werden. Speisereste, die sich an der Glimmerabdeckung angesammelt haben, können Schäden bzw. Funken verursachen.

Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungsmittel noch spitze Gegenstände.

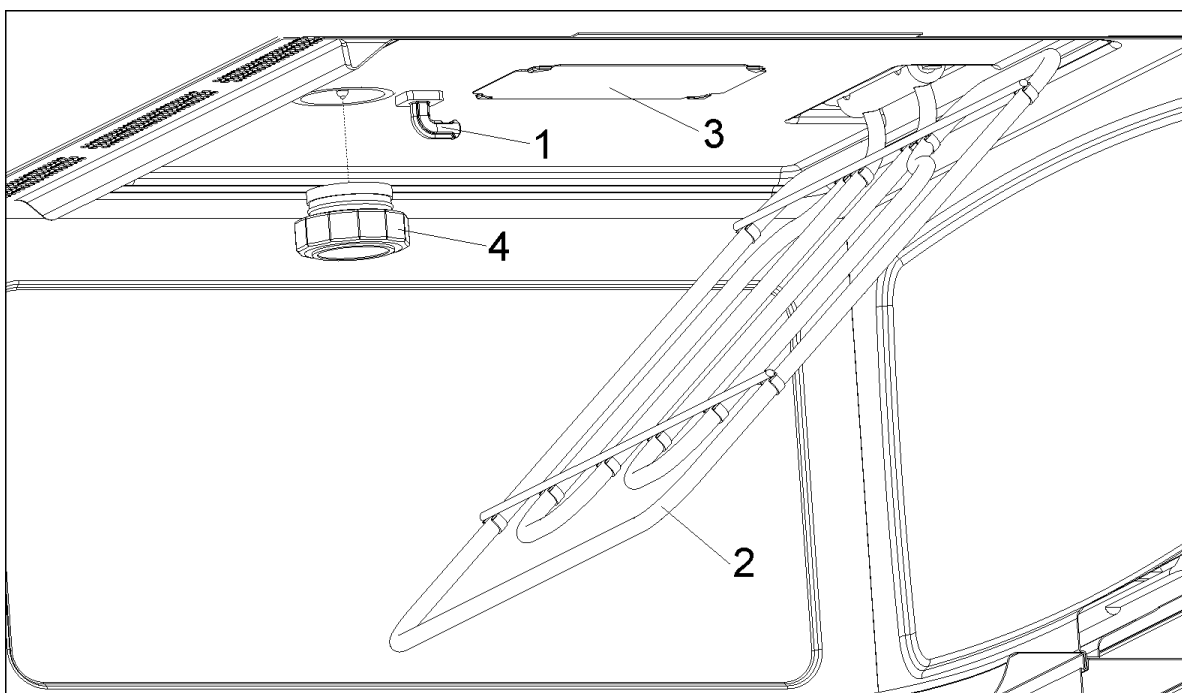
Nehmen Sie die Glimmerabdeckung nicht ab, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Die Glasabdeckung der Lampe (4) befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und entsprechenden Träger nicht ein.



Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich und macht die Garantie des Produktes ungültig.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

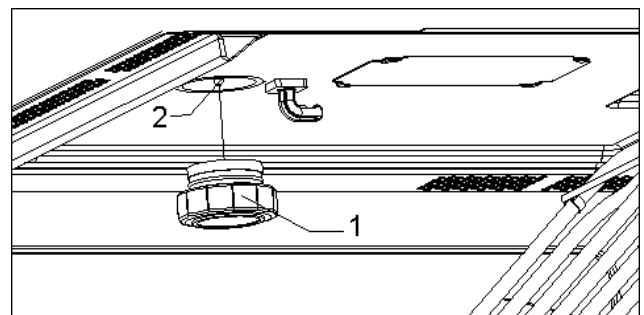
- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist,
 - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
 - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
 - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
 - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
 - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
 - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue Halogenlampe 12V / 10W ein. **Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden.** Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Spezifikation

- Spannung (WS) (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 3400 W
- Leistung des Grills..... 1500 W
- Leistung der Heißluft 1500 W
- Ausgangsleistung der Mikrowelle..... 1000 W
- Mikrowellenfrequenz 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T)..... 595 × 455 × 542 mm
- Abmessungen des Garraumes (B×H×T)..... 420 × 210 × 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. 32 l
- Gewicht 38 kg

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwertung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist. Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

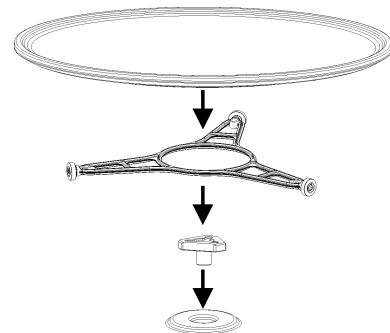
ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Führen Sie das Kupplungsstück in der Mitte des Garraumes ein und legen Sie den Rollring sowie den Drehteller so auf, dass dieser einrastet. Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind. **Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.**



Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Contents

Safety Information	41
Safety Instructions	44
The advantages of microwaves	45
Description of your oven.....	46
Basic controls	48
Basic Functions	50
Special functions	55
When the oven is working.....	58
Defrosting.....	59
Cooking with a microwave oven	61
Cooking with the grill	63
Roasting and baking.....	66
What kind of ovenware can be used?	69
Oven Cleaning and Maintenance.....	71
What should I do if the oven doesn't work?	73
Technical characteristics	74
Environmental protection	74
Installation instructions	75
Installation.....	76

Dear Customer:

Thank you for choosing this **Foster** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the Steam oven to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at www.fosterspa.com

Safety Information



Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

GENERAL SAFETY

- This appliance is intended to be used only in household applications and not in other applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

WARNING: Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Safety Information

- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.

INSTALLATION

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation.
- Suitable separation devices include e.g. cutouts, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation (eg. circuit breaker, grounding, ...).
- **WARNING:** The oven must be earthed.

CLEANING

- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Safety Information

- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

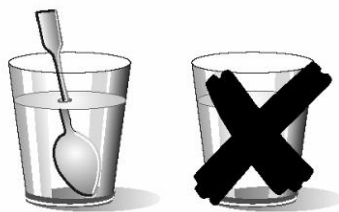
REPAIRS

- **WARNING:** Before maintenance cut the power supply.
- **WARNING:** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

Safety Instructions

- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Beware!**
- **To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.**
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt.

Danger of short-circuiting!



- **Take care when heating liquids!**
- When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.

DANGER OF INJURIES AND BURNS!

- To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

- **Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:**
- Do not switch on the oven without the turntable support, the turntable ring and the respective plate being in place.
- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged.
RISK OF DAMAGE!
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

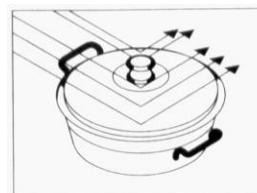
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

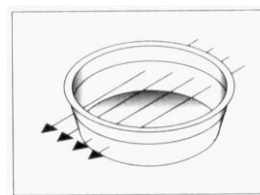
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

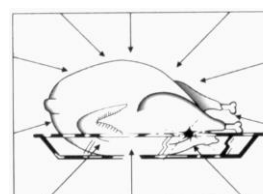
Microwaves are reflected by metal...



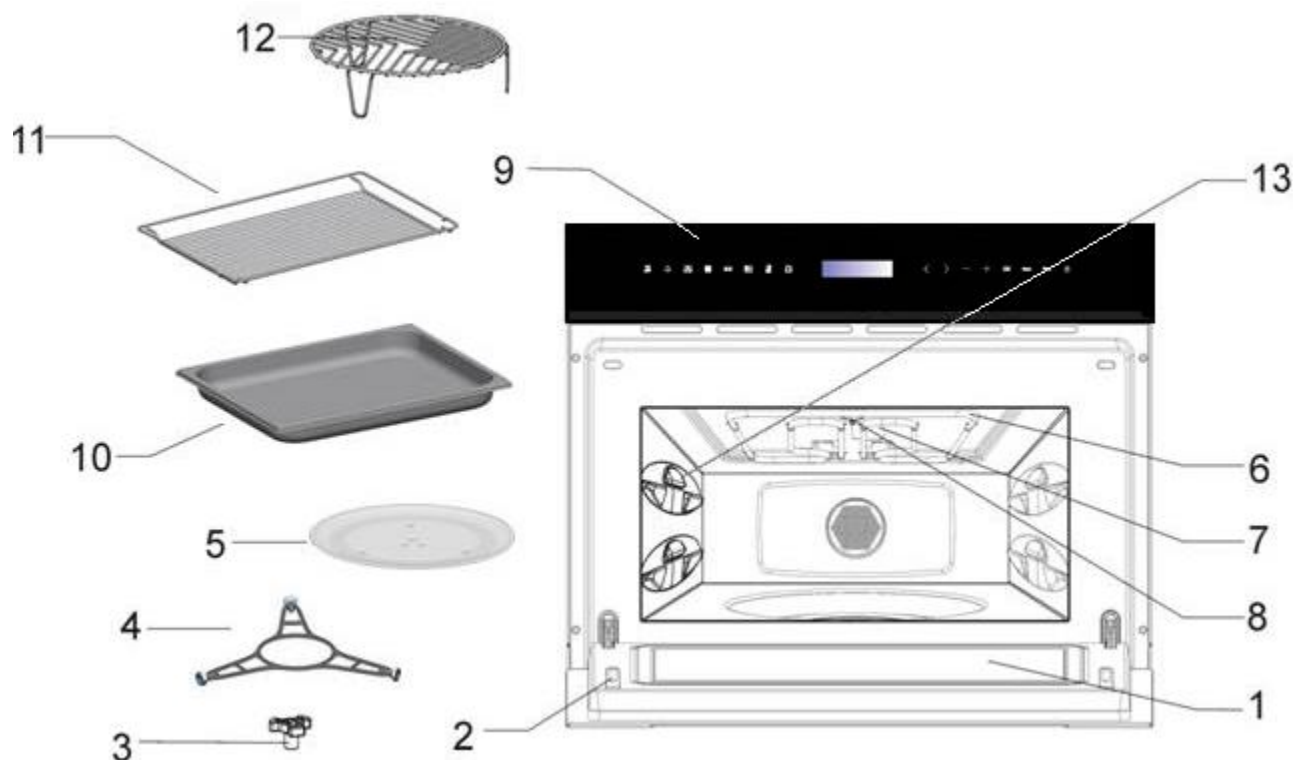
... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.

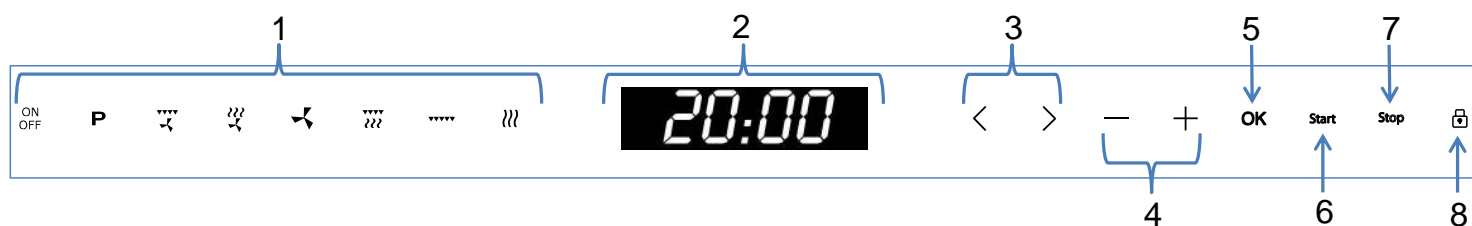


Description of your oven



- 1. – Door window glass
- 2. – Catches
- 3. – Turntable support
- 4. – Turntable ring
- 5. – Turntable plate
- 6. – Drop-down grill
- 7. – Mica cover

- 8. – Lamp bulb
- 9. – Control panel
- 10. – Baking tray
(Don't use with microwaves)
- 11. – Rectangular rack
(Don't use with microwaves)
- 12. – Rack
- 13. – Lateral supports









- 1. – Function lights
- 2. – Display
- 3. – Left” and “Right” keys
- 4. – “+” and “-” keys

- 5. – “OK” key
- 6. – “START” Key
- 7. – “STOP” Key
- 8. – “Safety Block” key

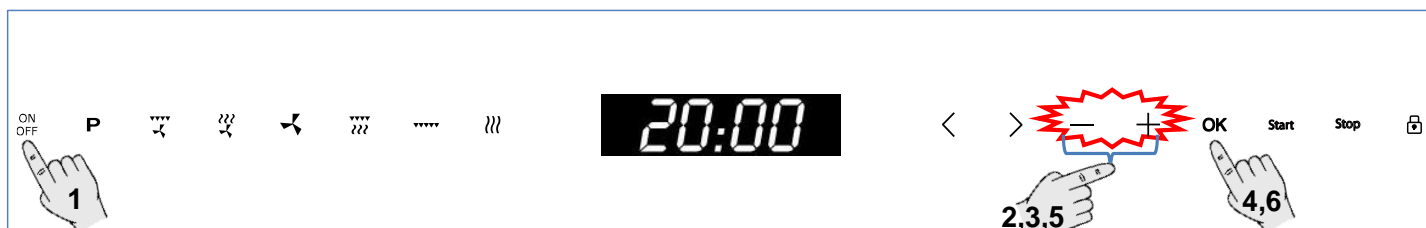
Description of your oven

Description of Functions

Symbol	Function	Microwave Power Output	Foods
	Microwave	200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot.
		400 W	Cooking with little heat; boiling rice. Rapid defrosting, heating baby food.
		600 W	Heating and cooking food.
		800 W	Cooking vegetables and food. Cooking and heating carefully. Heating and cooking small portions of food.
		1000 W	Rapidly heating liquids.
	Microwave + Grill	200 W	Toasting food.
		400 W	Grilling poultry and meat.
		600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes.
	Grill		Grilling food.
	Grill + Fan	---	Grilling meat and fish.
			Grilling poultry.
			Potatoes – deep-frozen, defrosting and roasting.
	Hot-Air	---	Roasting and baking.
	Microwaves + Hot-Air	200-600 W	Quick meat, fish and poultry roasting. Baking cakes.

Basic controls

Setting the clock



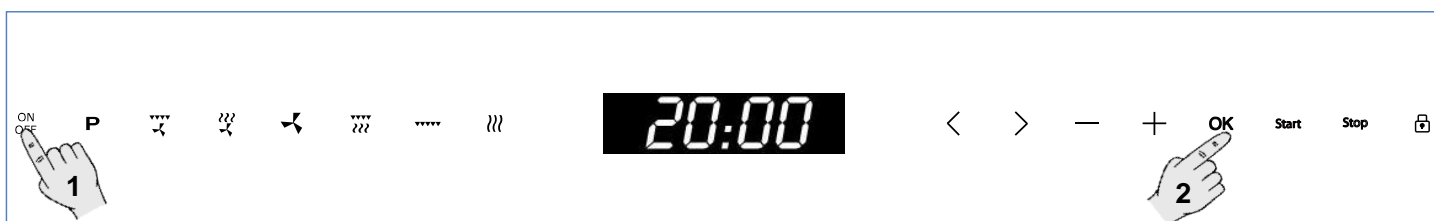
After connecting the appliance to the network or after a power failure the clock will flash and thus shows that the time is not correct. To set the clock proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Hold down the “+” and “-” keys simultaneously for 3 seconds.. The hour digits will flash (steps 1 and 2 are not

necessary when the oven is first plugged in or after a power failure).

3. Press the “+” and “-” keys to set the hours.
4. Press the **OK** key to confirm the hours. The minutes digits will flash.
5. Press the “+” and “-” keys to set the minutes.
6. Press the **OK** key to confirm the minutes.

Hiding/Displaying the Clock



If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows

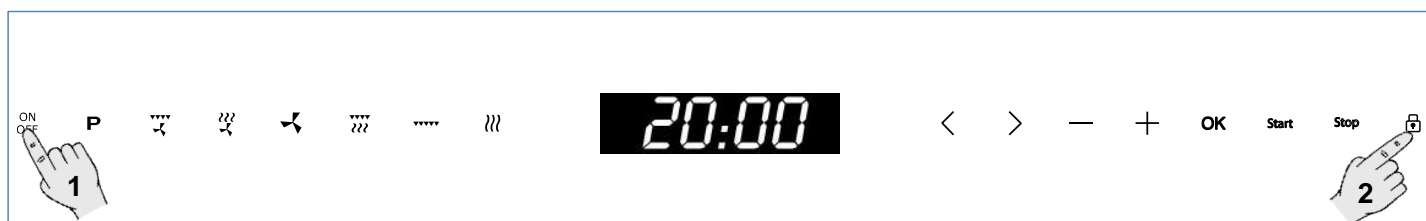
1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.

2. Press the “**OK**” key for 3 seconds. The display will blank.

If you want to see the clock display again repeat the above procedure.

Safety blocking

The appliance can be blocked (for example to prevent the use by children).

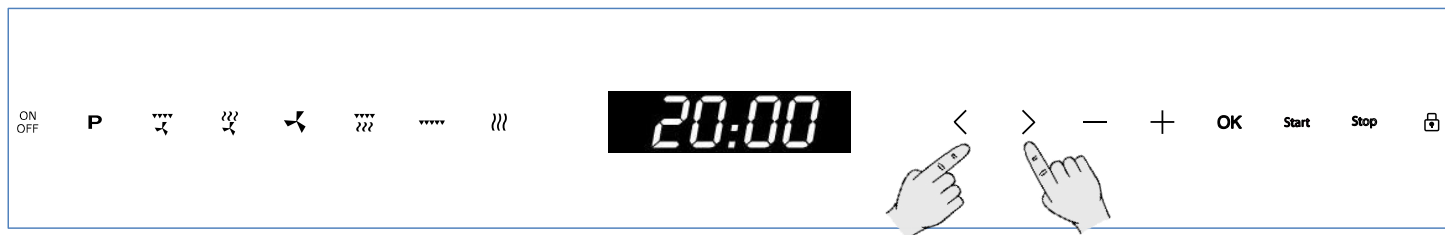


To block the oven proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Hold down the “**Safety Block**” key for 3 seconds. The “**Safety Block**” key lights up and the display shows a key symbols.

The oven will not operate until it is unblocked. To unblock the oven repeat the above procedure.

Stopping the rotating plate



If the turntable rotation disturbs you, you can stop it by proceeding as follows.

While the oven is being programmed or during the normal operation of a function, press the “<” and “>” keys simultaneously.

The turntable stops.

If you want to allow the turntable to rotate, press again the “<” and “>” keys simultaneously.

Basic Functions

Microwave oven

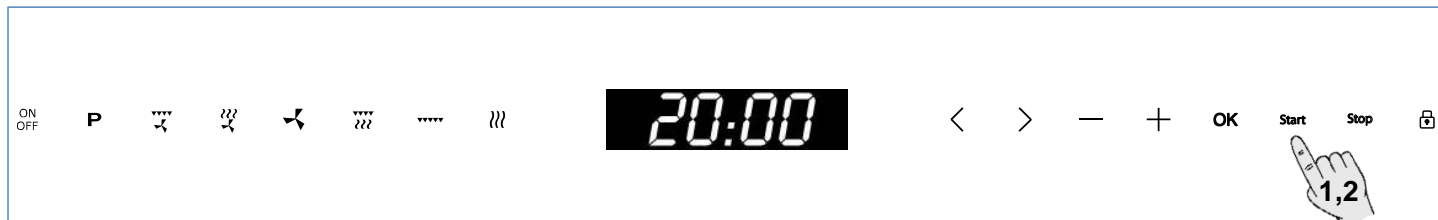
Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Microwave**” function key. The key starts to blink.
3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “>” key.
5. Press the “+” and “-” keys to set the required Microwave Power Level (see the chapter Technical Characteristics).
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.
7. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.

Microwave oven – Quick Start

Use this function to rapidly heat foods with high water content, such as water, coffee, tea or thin soup.

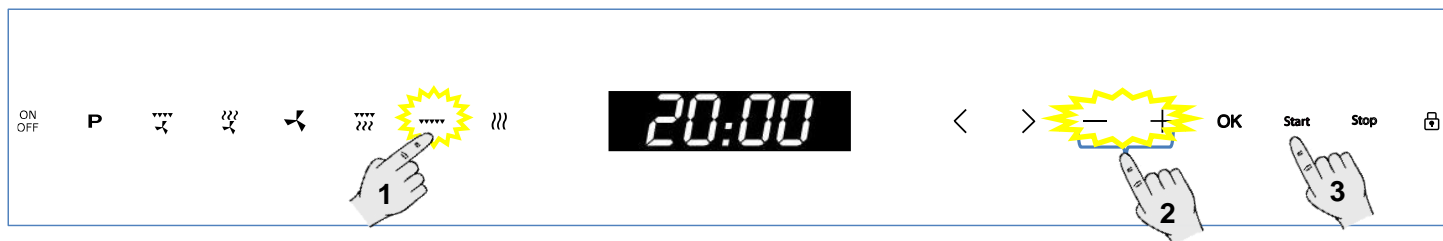


1. Press the **Start** key. The oven starts to operate in the Microwave function at maximum power for 30 seconds.
2. If you want to increase the operating time press the **Start** key again. Each time you press this key the operating time will be increased by 30 seconds.

NOTE: When 1000 W power is selected, the operating time is limited to a maximum of 15 minutes.

Grill

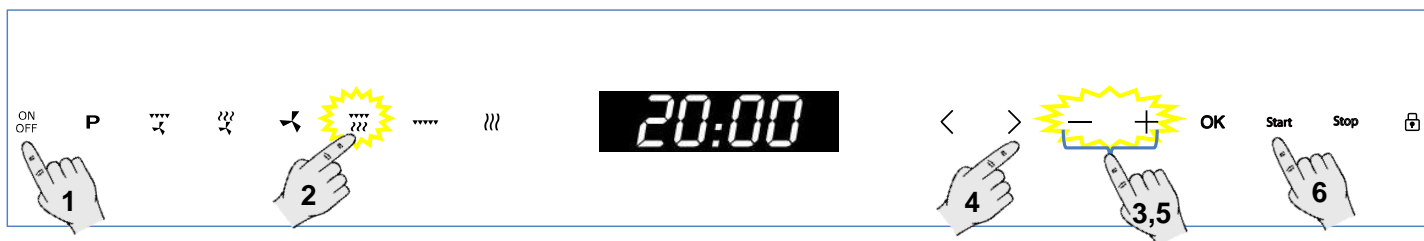
Use this function to brown the top of food quickly.



1. Press the “**Grill**” function key.
2. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time (for example 15 minutes).
3. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

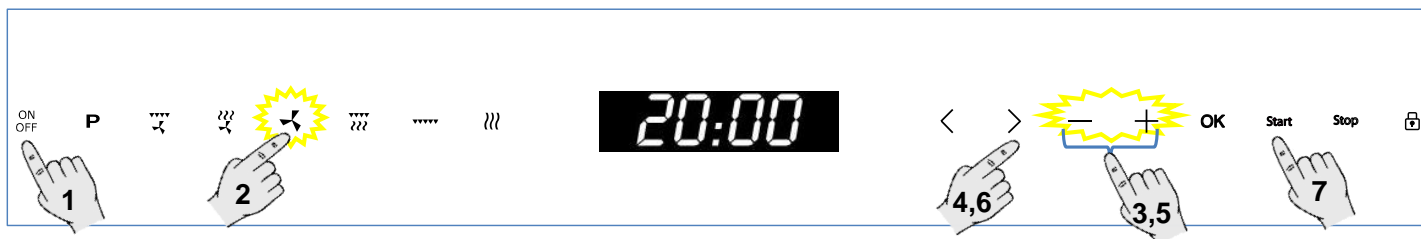


1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Microwave + Grill**” function key. The key turns red and the display shows:
3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “>” key.
5. Press the “+” and “-” keys to set the required Microwave Power Level (see the chapter Technical Characteristics).
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Basic Functions

Hot air

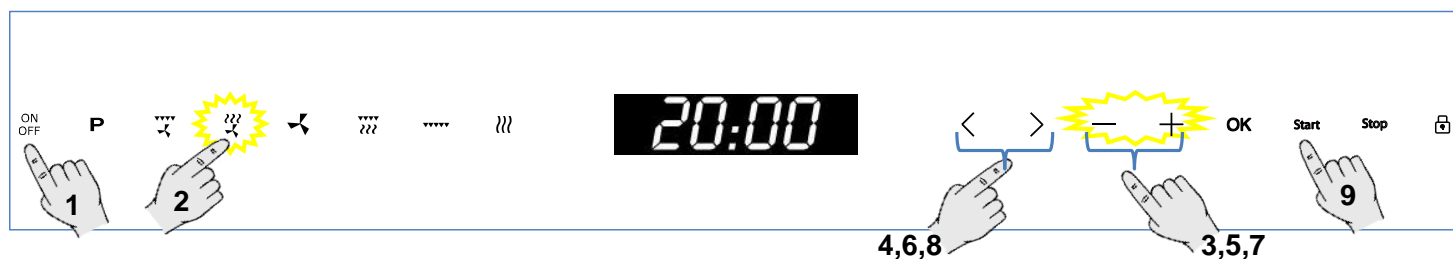
Use this function to bake and roast.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Hot-Air**” function key.
3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “>” key.
5. Press the “+” and “-” keys to set the required Temperature.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
7. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Microwave + Hot air

Use this function to bake and roast

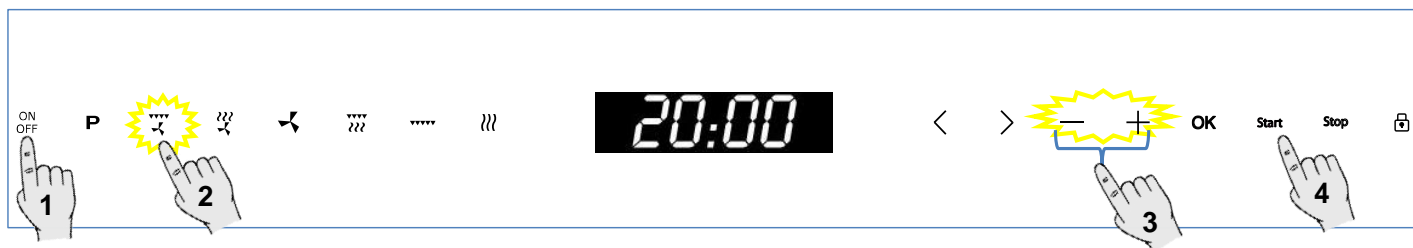


1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Microwaves + Hot-Air**” function key.
3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “>” key.
5. Press the “+” and “-” keys to set the required Microwave Power Level (see the chapter Technical Characteristics).
6. Press the “>” key. The display shows:
7. Press the “+” and “-” keys to set the required Temperature.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Basic Functions

Grill with Fan

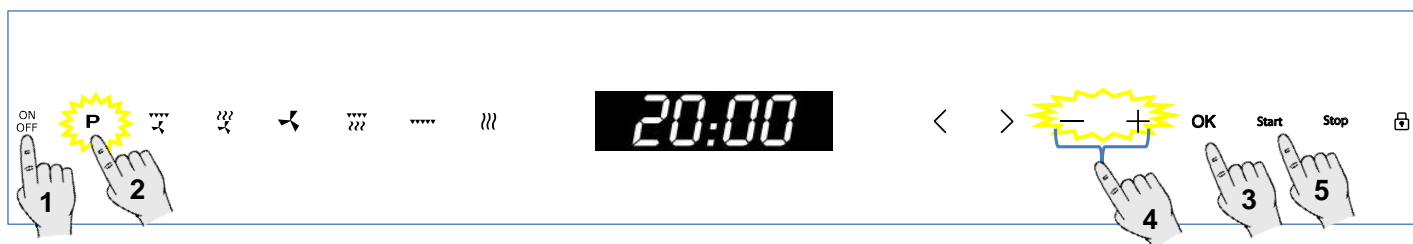
Use this function for crispy roast meat, fish, poultry or French fries



1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Press the **“Grill + Fan”** function key.
3. Press the **“+”** and **“-”** keys to set the desired Operating Time.
4. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Defrosting by time (manual)

Use this function to defrost any type of food quickly.

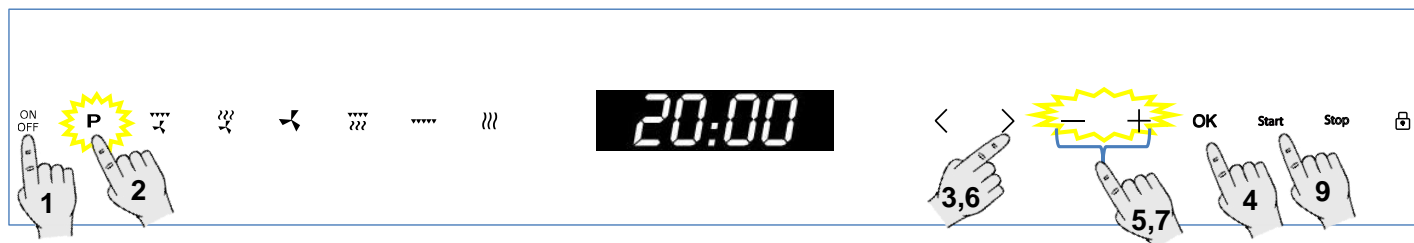


1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Press the **“Auto-cook programs”** key.
3. Press the **“OK”** key to select the function.
4. Press the **“+”** and **“-”** keys to set the desired Operating Time.
5. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Basic Functions

Defrosting by weight (automatic)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Auto-cook programs**” key. The key turns red.
3. Press the “>” to highlight the Defrost by Weight function.
4. Press the “**OK**” key to select the function.
5. Press the “+” and “-” keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the “>” key.
7. Press the “+” and “-” keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

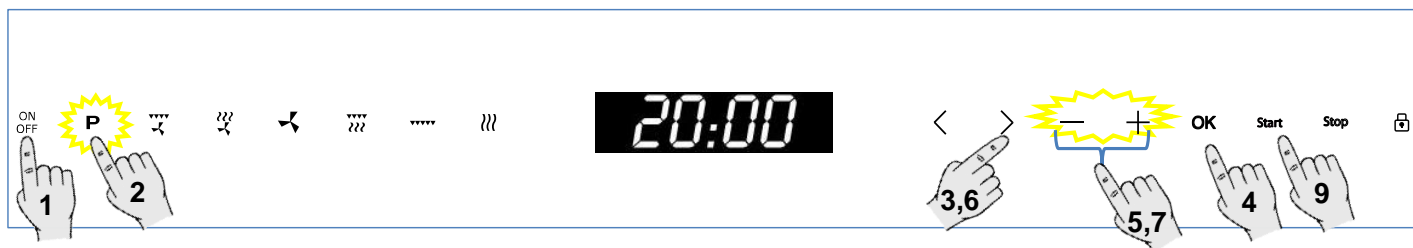
The following table shows the defrosting by weight function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (g)	Time (min)	Standing time (min)
P 01	Meat	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
P 02	Poultry	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
P 03	Fish	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
P 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
P 05	Bread	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Important Note: see “General instructions for defrosting”.

Special Function P1: Heating food

Use this function to heat various types of food.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Auto-cook programmes” key.
3. Press the “>” 2 times to highlight the P1 function.
4. Press the “OK” key to select the function.
5. Press the “+” and “-” keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the “>” key
7. Press the “+” and “-” keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function F1 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Standing time (min)
A 1	Soup	200 – 1500	3 – 15	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.
A 2	Pre-prepared dishes dense food	200 – 1500	3 – 20	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.
A 3	Pre-prepared dishes e.g. goulash	200 – 1500	3 – 18	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.
A 4	Vegetables	200 – 1500	2,6 – 14	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows: **Turn**.
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take

longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.

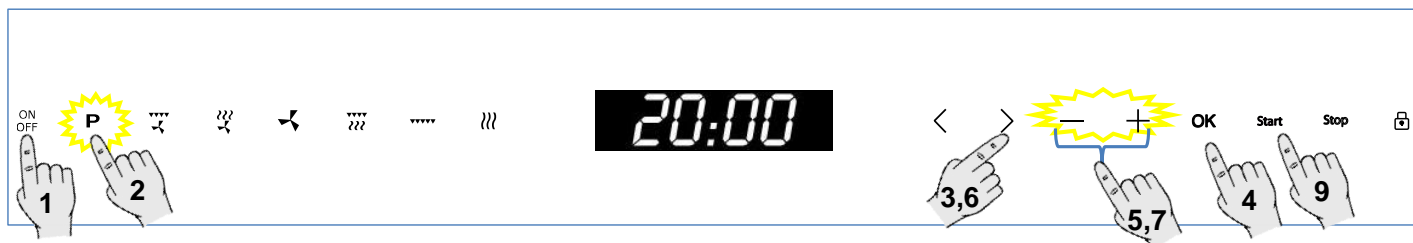
- After heating, stir the food or shake the container and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

Warning! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Special functions

Special Function P2: Cooking

Use this function to cook fresh food.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Auto-cook programs**” key. The key turns red.
3. Press the “>” 2 times to highlight the P2 function.
4. Press the “**OK**” key to select the function.
5. Press the “+” and “-” keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the “>” key to enter the weight parameters
7. Press the “+” and “-” keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function F2 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
b 01	Potatoes	200 – 1000	4 – 17	Turn 1-2 x, keep covered
b 02	Vegetables	200 – 1000	4 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
b 03	Rice	200 – 500	13 – 20	One part rice, two parts water, keep covered
b 04	Fish	200 – 1000	4 – 13	Keep covered

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows **turn**.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

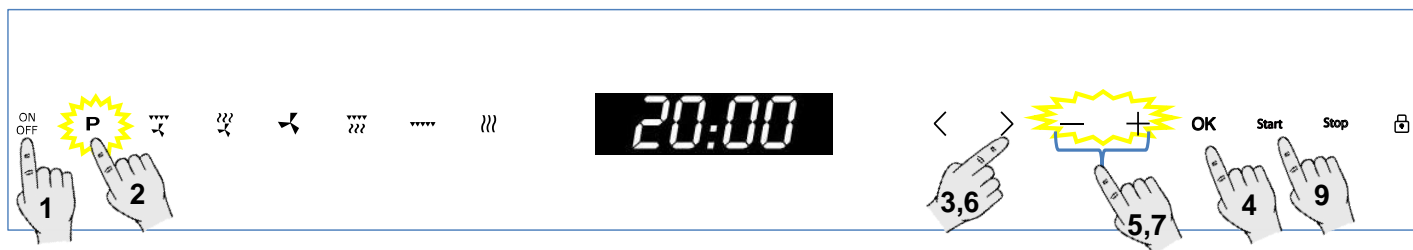
Preparation instructions:

- Fish pieces – Add 1 to 3 soup spoons of water or lemon juice.
- Rice – Add water equivalent to twice or three times the quantity of rice.
- Unpeeled potatoes – Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times. Do not add water.
- Peeled potatoes and Fresh vegetables– Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

Special functions

Special Function P3: Defrosting & Toasting

Use this function to cook and toast various types of food.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Auto-cook programs” key. The key turns red.
3. Press the “>” 2 times to highlight the P3 function.
4. Press the “OK” key to select the function.
5. Press the “+” and “-” keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the “>” key.
7. Press the “+” and “-” keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function P3 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	Rack
C 02	Deep frozen food	350 – 500	8 – 14	Turn 1 x, keep covered
C 03	Potato dishes, frozen	200 – 450	10 – 12	Glass plate

Important Notes:

- Always use dishes that are suitable for microwaving and heat resistant (eg baking dishes). The oven produces very high temperatures. For programme C 02 always use a lid, to prevent loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows **turn**.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat most containers, they can get very hot due to heat transfer

Preparation instructions:

- Frozen pizza – Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.
- Deep-frozen food – Use lasagne, cannelloni, prawn soufflé, all frozen. Keep covered.
- Potato dishes, frozen – Chips, potato croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately.**
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops and the **display** shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.
3. Cancel the process by pressing the **Stop** key.

To restart the process, close the door and press the **Start** key

Altering parameters

The operating parameters (time, weight, power, etc.) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, press key “-” and “+”. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the power, press the Power Selection key. The display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the “-” and “+” keys and confirm by pressing the Power Selection key again.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key for 3 seconds.

You will then hear a beep and the time will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

Defrosting

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8-10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn once
	500	10-14	20-30	Turn twice
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	10-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

Defrosting

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: `turn`.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer’s instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven’s safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooling with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
 - Double the quantity » double the time
 - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwave oven

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100ml	800	9-11	2-3	Cut into slices.
Broccoli	300	50ml	800	6-8	2-3	Keep covered
Mushrooms	250	25ml	800	6-8	2-3	Turn once
Peas & carrots	300	100ml	800	7-9	2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered
Frozen carrots	250	25ml	800	8-10	2-3	Turn once
Potatoes	250	25ml	800	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered Turn once
Paprika	250	25ml	800	5-7	2-3	Cut into chunks or slices
Leek	250	50ml	800	5-7	2-3	Keep covered Turn once
Frozen Brussel sprouts	300	50ml	800	6-8	2-3	Keep covered Turn once
Sauerkraut	250	25ml	800	8-10	2-3	Keep covered Turn once

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass	800	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Sardines/gurnard	6-8 fish.	15-20	
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Prick after half cooking time and turn.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	Prick after half cooking time.
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Brush with oil. After half of cooking time, baste and turn.
Others			
Toast	4 units	1½-3	Watch toasting. Turn
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over or brush it with some oil.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times. In the case of fish, you should join the two ends, putting the tail in its mouth, and then put the fish on the grid iron.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food.

The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	400	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	600	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	600	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	400	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	400	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	400	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	400	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

Roasting and baking

Table and advices – Preparing meat and cake

Microwave / Hot air

Food	Quantity (g)	Power (W)	Temperature °C	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Roast beef	1000-1500	400	200	30-40	20	Do not put lid on container Turn once
Pork loin / Cutlet or bones Pork roast	800-1000	200	180-190	50-60	20	Do not put lid on container Turn once
Whole chicken	1000/1200	400	200	30-40	10	Do not put lid on container. Turn the chicken chest down. Turn once.
Half chicken	500-1000	400	200	25-35	10	Do not put lid on container. Turn the the pieces with skin down. Turn once.
Roast loin of veal	1500/2000	200	180	60-65	20	Do not put lid on container. Turn once or twice. After turning keep it without lid
Beef topside	1500-1800	200	200	80-90	20	Do not put lid on container. Turn once or twice

Microwave / Baking

Pastry	Power (W)	Temperature °C	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Chocolate– cherry pie	200	200	30	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheesecake with fruit	400	180	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Apple pie	200	185	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheese cake with streusel	400	180	40-50	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 26 cm
Nuts cake	200	170	30-35	5-10	Turntable, Cake tin

Roasting and baking

Advice to roast - bake

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 20 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Important

With the operation mode Hot Air / Microwave, please use please always the small round grille. Put the grille on the turntable. Put always the spring forms, the cake forms and bowls on the round grille.

Exception: put the spring-form type tin directly on the turntable.

Baking

Table and advices – baking/hot air

Type	Container	Level	Temperature	Time (min.)
Walnut cake	Spring-form type tin	Turntable	170/180	30/35
Fruit tart	Spring-form type tin Ø 28 cm	Turntable, small round grille	150/160	35/45
Ring cake	Spring-form type tin	Turntable	170/190	30/45
Piquant cakes e.g. Pizza made with potatoes	Runde Glasform	Turntable, small round grille	160/180	50/70
Sponge cake	Spring-form type tin Ø 26 cm	Turntable, small round grille	160/170	40/45
Jelly roll	Glass griddle	1	110	35/45
Cherry pie	Glass griddle	1	170/180	35/45

Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins. If you are also going to use the microwave, use glass, ceramic or plastic baking ware. These must be able to withstand temperatures up to 250°C. If you use these types of baking ware the cakes are not browned as much.

Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

Baking suggestions

How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

Der Kuchen wird sehr dunkel:

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10° and reduce the baking time.

If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

Advice on saving energy

When you are making more than one cake, it is advisable to bake them in the oven one after the other when the oven is still hot. This lets you reduce the baking time for the second and later cakes.

It is preferable to use dark coloured baking ware - painted or enamelled black – since such baking tins absorb heat better.

When dealing with long baking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the time and make use of the residual heat to complete the baking.

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Warning:

If microwave is used, please make sure there are no inappropriate objects inside of the oven, including wire racks or griddles that are the part of appliance and shall be used solely with grill or oven functions.

Grill and Hot air function

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Combined functions

In the microwave + grill function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.

- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Operating mode Type of ovenware	Microwave		Grill and Hot-Air	Combined functions
	Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	yes	No	No
Clay dishes 2) Glazed	yes	yes	no	no
Unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2) Heat resistant to 100°C	yes	no	no	no
Heat resistant to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3) Plastic film for food	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	no	no	no
Metal Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium wrappings 5)	no	yes	yes	yes
Accessories	yes	yes	yes	no

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
2. Keep the manufacturer's instructions in mind!
3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.

4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven Cleaning and Maintenance

Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it. Proceed as follows:

1. Turn the grill support by 180° (1).
2. Lower the grill gently (2). **Do not use excessive force as this may cause damage.**
3. After cleaning the ceiling, put the grill (2) back in its place, carrying out the previous operation.

IMPORTANT WARNING: The grill heating element support (1) may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support (1) into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90° to the grill heating element support (2) position.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

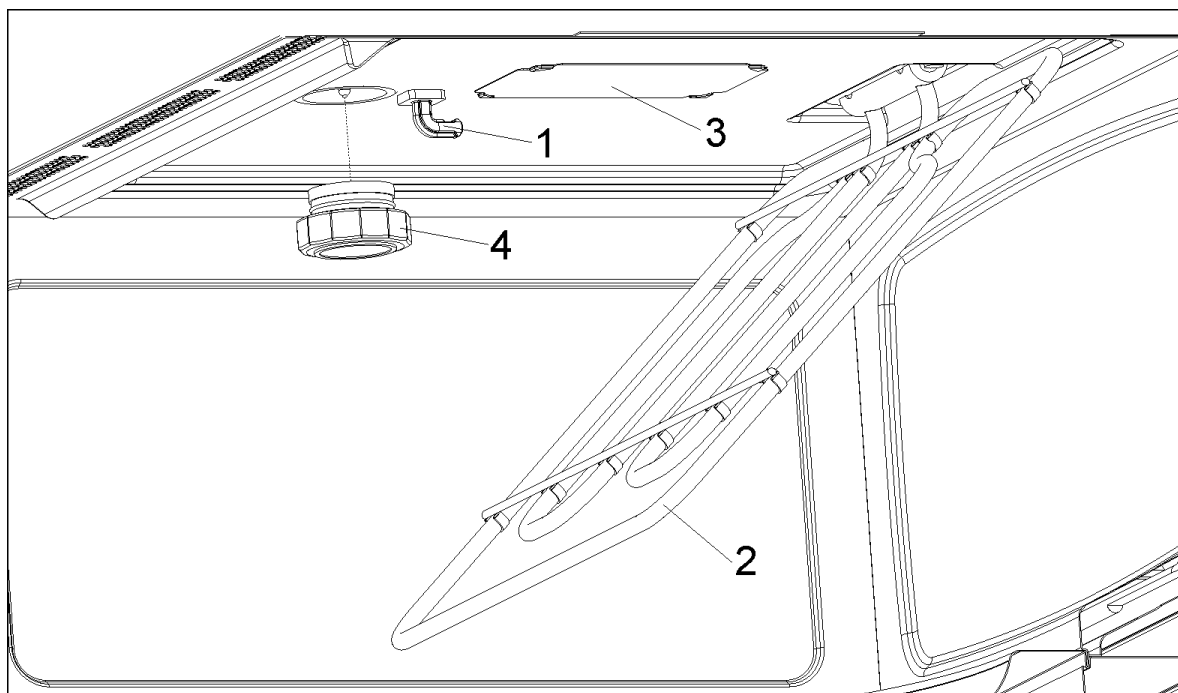
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover (4) is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous and will void the warranty of the product.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

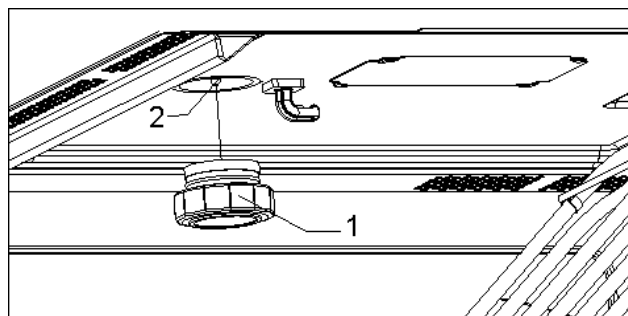
- **The display is not showing!** Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:
 - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
 - The ovenware is touching the oven walls.
 - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover (1).
- Remove the halogen light bulb (2). **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place (1).
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage..... (see characteristics plate)
- Power required..... 3400 W
- Grill power..... 1500 W
- Hot air power..... 1500 W
- Microwave output power..... 1000 W
- Microwave frequency..... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D)..... 595 × 455 × 542 mm
- Interior dimensions (W×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity..... 32 ltr
- Weight..... 35 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging



The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

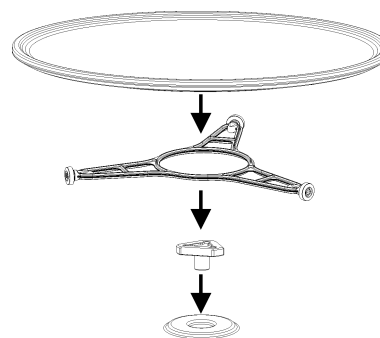
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed..

The oven only functions when the door is closed correctly.

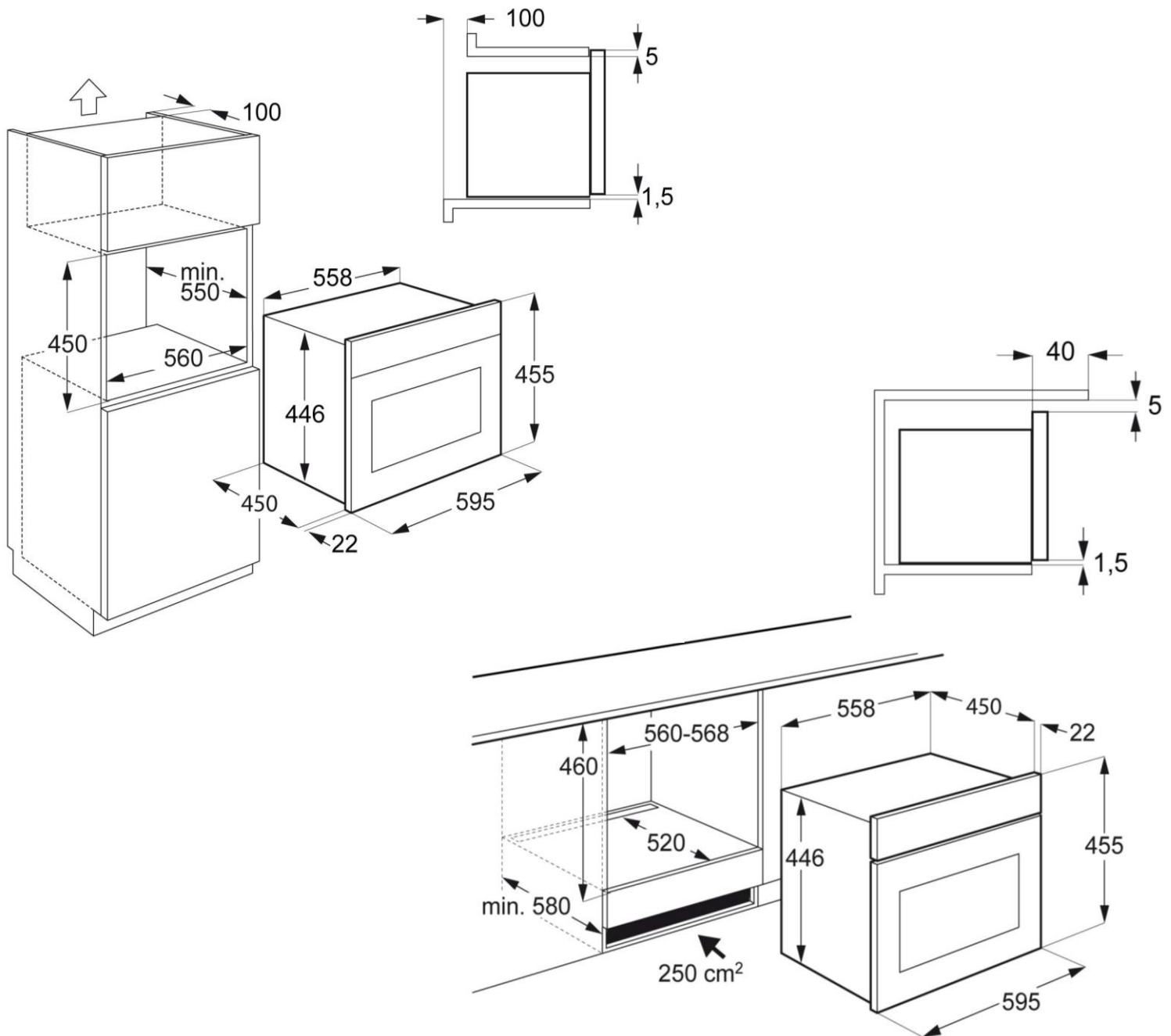
After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

Fit the Turntable support in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



During installation, follow the instructions supplied separately.

Einbau / Installation

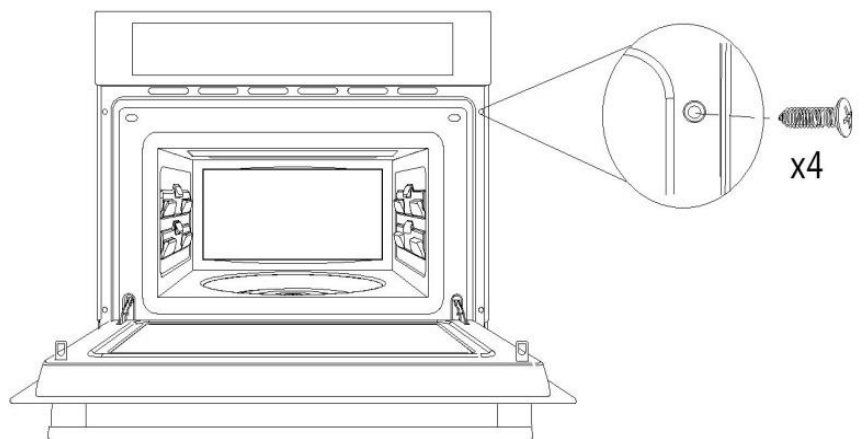


DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.



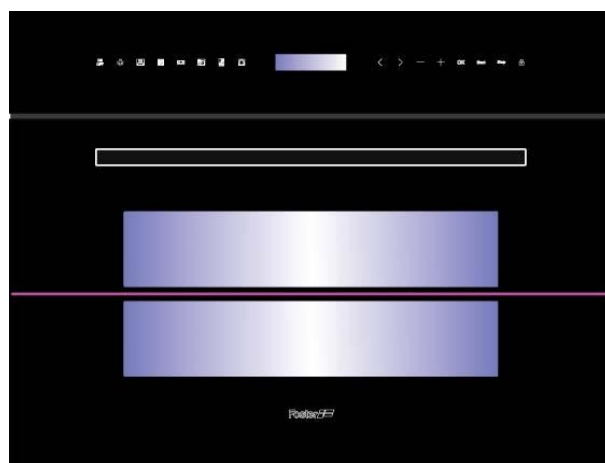
Manual de Instrucciones

ES

Manual de Instruções

PT

FL F46 MICRO



Foster 

Índice

Información sobre seguridad	3
Instrucciones de seguridad	6
Las ventajas de las microondas	7
Descripción del horno	8
Regulaciones base	10
Funciones Básicas	12
Funciones especiales.....	17
Durante el funcionamiento.....	20
Descongelación	21
Cocinar con microondas.....	23
Cocinar con grill	25
Asar y cocer	27
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?.....	30
Limpieza y Mantenimiento del horno	32
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?	34
Características técnicas.....	35
Indicaciones sobre protección medioambiental	35
Instrucciones de instalación.....	37
Instalación	73

Estimado Cliente:

Gracias por haber elegido este producto **Foster**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entregueles también el correspondiente manual!

El manual del usuario también está disponible para su descarga en www.fosterspa.com

Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños..
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

Este aparato está concebido para utilizarse sólo en aplicaciones domésticas y no para otras aplicaciones, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo hostales o pensiones.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios..
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.

Información sobre seguridad

- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
 - El cristal de la ventana está dañado;
 - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar..

INSTALACIÓN

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del porta fusibles), interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (por ejemplo: disyuntor de circuito, conexión de tierra, ...).
- **¡Atención!** El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.

LIMPIEZA

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
-
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”..

REPARACIÓN

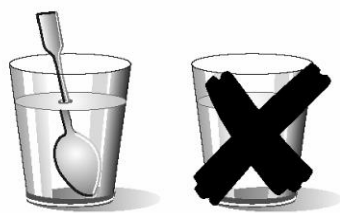
- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de seguridad

- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**

¡Cuidado!

- Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**



¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. **¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:

- No ponga el horno en marcha sin el acoplamiento, el anillo rotativo y el respectivo plato.
- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. **¡RIESGO DE DAÑOS!**
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo.

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

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

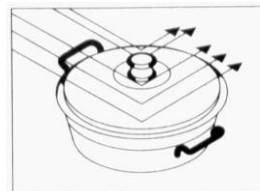
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

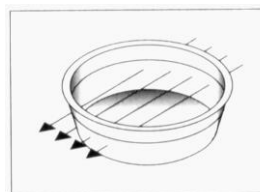
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, lípidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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

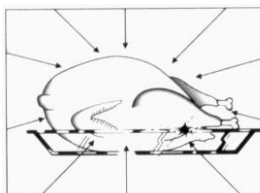
Las microondas son reflejadas por el metal...



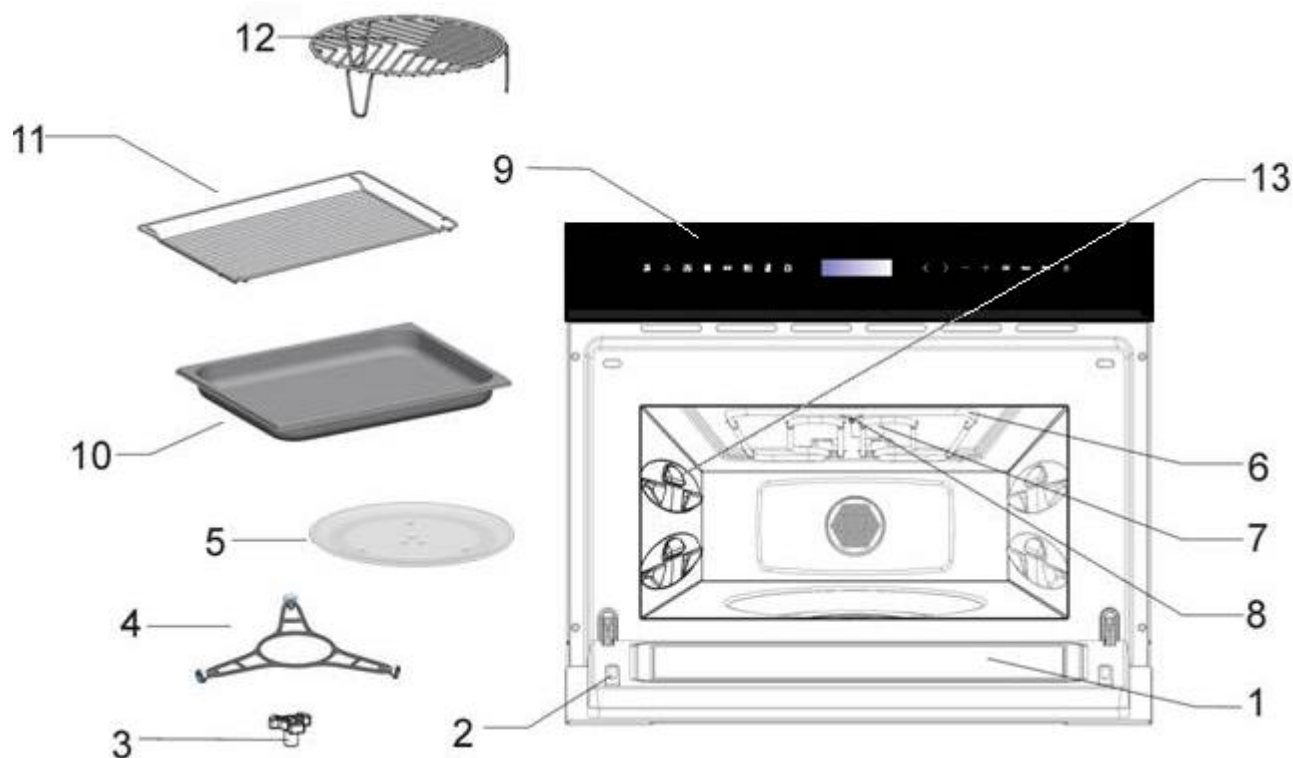
... atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno



- 1. – Cristal de la puerta
- 2. – Lengüeta
- 3. – Acoplamiento del motor
- 4. – Anillo rotativo
- 5. – Plato rotativo
- 6. – Grill
- 7. – Tapa de mica

- 8. – Bombilla
- 9. – Panel de mandos
- 10. – Bandeja
- 11. – Parrilla rectangular
(No utilizar con la función microondas)
- 12. – Parrilla
(No utilizar con la función microondas)
- 13. – Soportes para bandeja









- 1. – Indicador de funciones
- 2. – Pantalla
- 3. – Teclas “Izquierda” y “Derecha”
- 4. – Teclas “+” y “-“

- 5. – Tecla “OK”
- 6. – Tecla – Start
- 7. – Teclas – Stop
- 8. – Bloqueo de seguridad

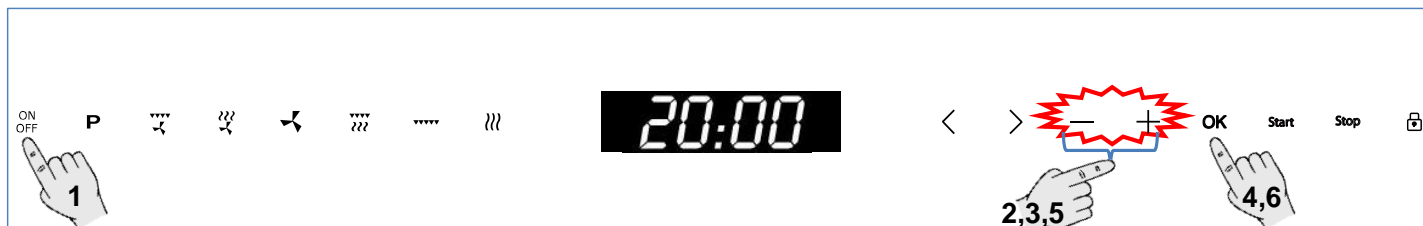
Descripción del horno

Descripción de las Funciones

Símbolo	Función	Potencia Salida Microondas	Alimentos
	Microondas	200 W	Descongelar lentamente alimentos delicados; para descongelar y seguir cocinando a baja potencia.
		400 W	Cocer carne, pescado y arroz. Descongelar rápidamente cantidades pequeñas y alimentos para bebés, como por ejemplo biberones.
		600 W	Calentar y cocer alimentos.
		800 W	Cocer verduras y patatas. Cocer gratinados y platos preparados. Descongelar y cocer pequeñas cantidades.
		1000 W	Calentar líquidos.
	Microondas + Grill	200 W	Gratinar tostadas.
		400 W	Gratinar aves y carne.
		600 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados.
	Grill	----	Gratinar alimentos.
	Grill +Aire caliente	---	Gratinar carne y pescado, trozos finos.
			Gratinar aves.
			Patatas – descongelar y dorar los productos ultracongelados.
	Aire caliente	---	Asar y cocer.
	Microondas + Aire caliente	200-600 W	Asar rápidamente carne, pescado y aves. Cocer pasteles húmedos y secos.

Regulaciones base

Ajuste del reloj



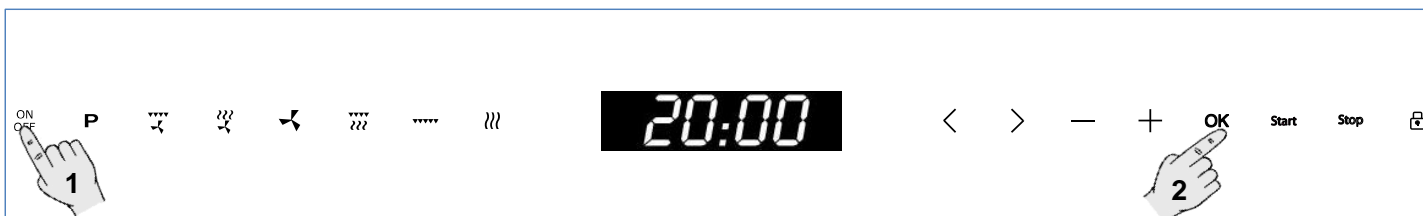
Después de conectar el horno a la corriente o tras un fallo de energía, el reloj queda parpadeando, indicando que el valor de la hora no es correcto. Para ajustar el reloj proceda de la siguiente forma:

1. Presione la tecla “ON/OFF” para iniciar el horno.
2. Presione las teclas “-” y “+” al mismo tiempo durante 3 segundos. El indicador de horas queda parpadeando. (Este procedimiento no es necesario en la primera vez que se hace la

conexión del horno o se hay un fallo de energía).

3. Presione las teclas “-” y “+” para configurar el valor de las horas.
4. Presione la tecla OK ara confirmar la hora. La pantalla de minutos parpadea.
5. Presione las teclas “-” y “+” para configurar el valor de los minutos.
6. Para terminar, presione de nuevo la tecla OK.

Ocultar/Mostrar el Reloj



Si el reloj le incomoda, puede ocultarlo:

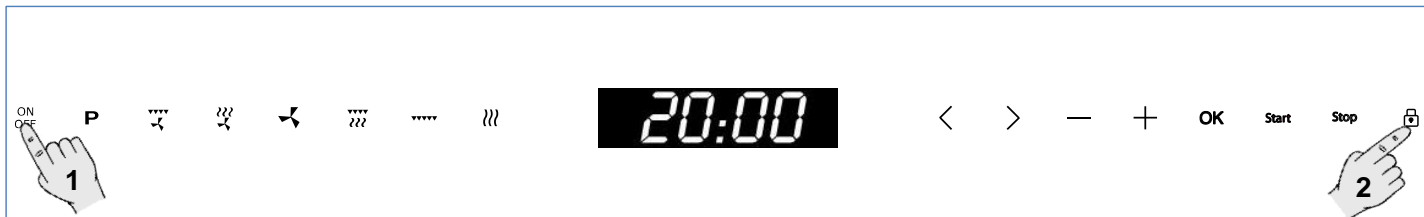
1. Presione la tecla “ON/OFF” para iniciar el horno.
2. Presione la tecla OK durante 3 segundos.

Los puntos que separan las horas de los minutos permanecerán parpadeando.

Si desea volver a mostrar el reloj, presione de nuevo la tecla OK durante 3 segundos.

Bloqueo de Seguridad

El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para impedir su utilización por los niños).



1. Presione la tecla “ON/OFF” para iniciar el horno.
2. Presione la tecla “**Bloqueo de seguridad**” durante 3 segundos. A continuación, se emite una señal acústica y la pantalla

parpadea. El horno queda bloqueado, no pudiendo realizarse ninguna operación.

Para desbloquear el horno, presione de nuevo la tecla “**Bloqueo de seguridad**” durante 3 segundos.

Parar plato giratorio



Si la rotación del plato molesta, puede pararlo

Procediendo de la siguiente manera:

Prima al mismo tiempo las teclas

„<“ y „>“.. El plato termina de girar.

Para volver a poner en marcha

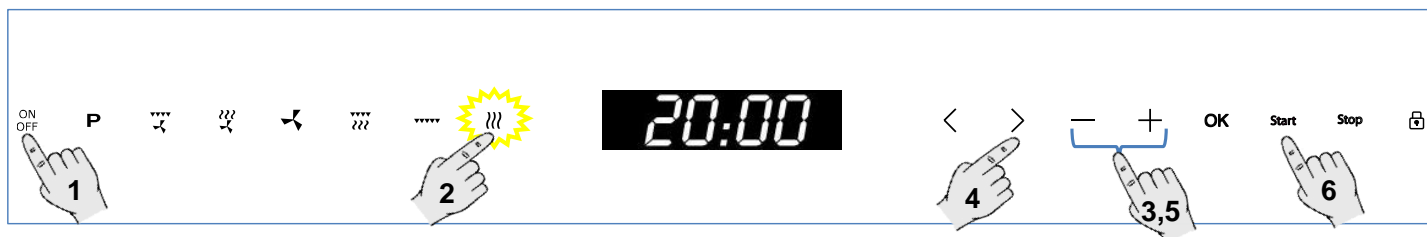
el plato, apretar nuevamente al mismo tiempo

las teclas „<“ y „>“.

Funciones Básicas

Microondas

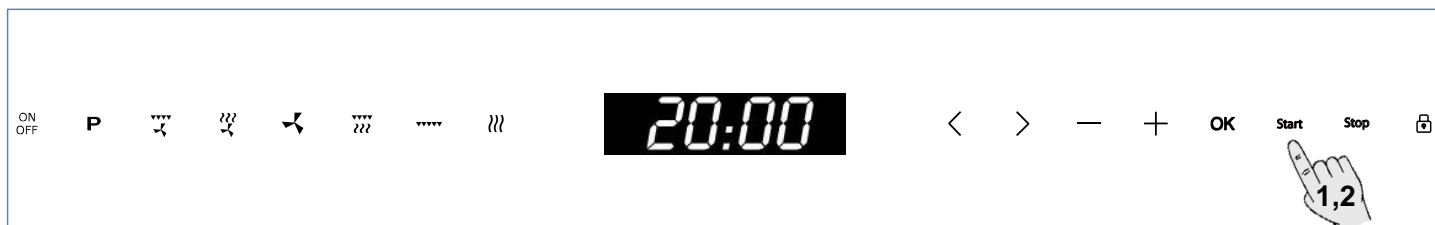
Utilizar esta función para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



1. Presione la tecla "ON/OFF"
2. Presione la tecla de función **Microondas**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione la tecla de "+" y "-" para cambiar la potencia de microondas. (Ver capítulo características)
4. Presione la tecla ">" para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Presione las teclas de "-" y "+" para configurar el tiempo de funcionamiento deseado (por ej., 1 minuto)..
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.
7. Para cambiar las definiciones, presione las teclas "<" o ">" así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas "+" y "-" puede cambiar los valores.

Microondas – Inicio Rápido

Utilizar esta función para calentar rápidamente alimentos con elevado contenido de agua, tales como agua, café, té o sopa no densa.

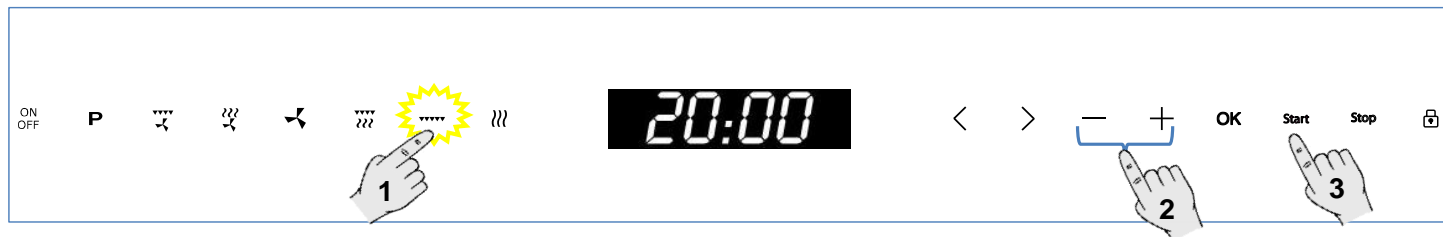


1. Presione la tecla "START". El horno empieza a funcionar en la función Microondas a potencia máxima durante 30 segundos.
2. En el caso de que pretenda aumentar el tiempo de funcionamiento, presione de nuevo la tecla **Start**. Cada vez que se presiona esta tecla, el tiempo de funcionamiento aumenta en 30 segundos.

NOTA: Cuando se selecciona la potencia de 1000 W, el tiempo de funcionamiento está limitado a un máximo de 15 minutos.

Grill

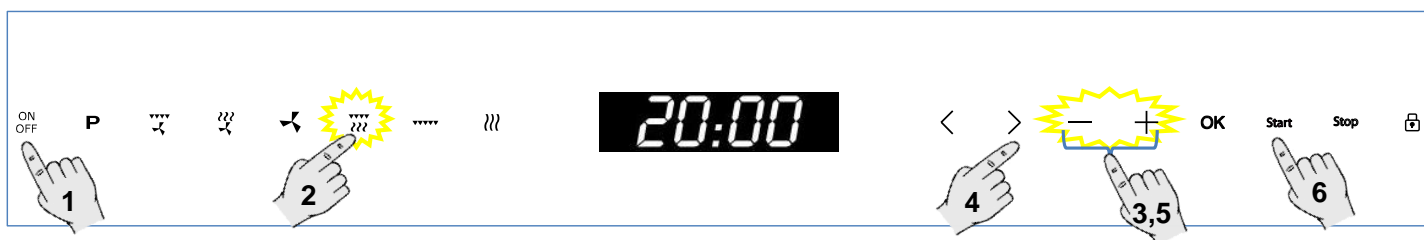
Utilizar esta función para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



1. Presione la tecla de función del **Grill**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo deseado (por ej., 15 minutos).
3. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

Microondas + Grill

Utilizar esta función para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y gratinados.

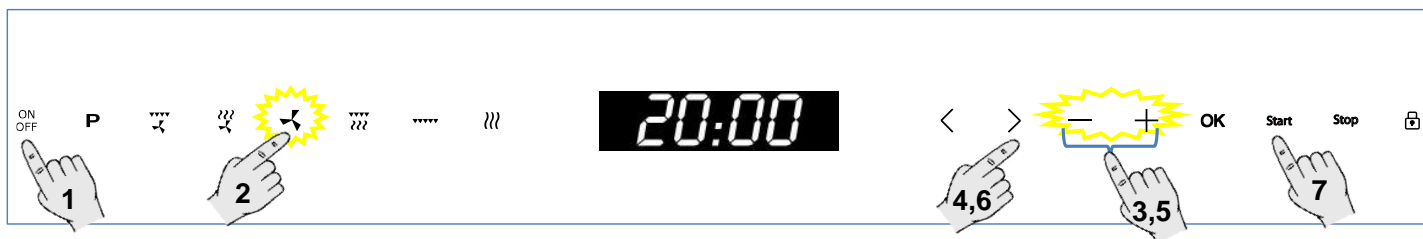


1. Presione la tecla “ON/OFF”.
2. Presione la tecla de función **Microondas + Grill**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el tiempo deseado.
4. Betätigen Sie die Taste „>“
5. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar la potencia deseada (ver capítulo características técnicas).
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

Funciones Básicas

Aire caliente

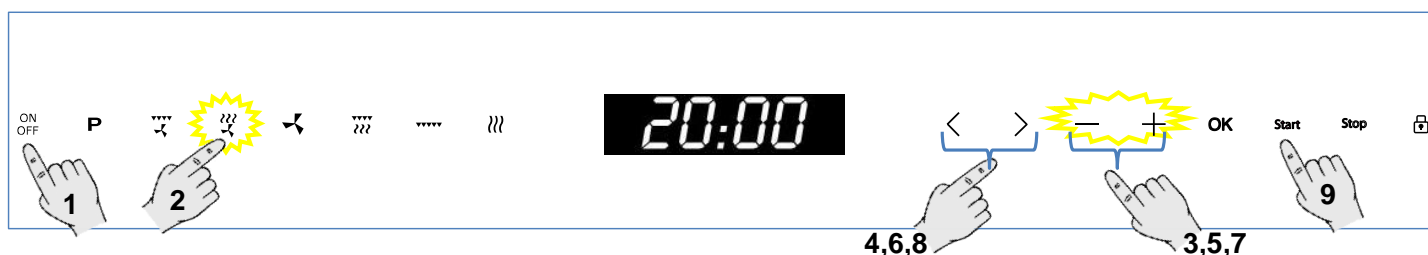
Utilizar esta función para cocinar y asar.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Aire caliente**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas "-" y "+" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado.
4. Presione la tecla ">" para entrar en las definiciones de temperatura.
5. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
6. Para cambiar las definiciones, presione las teclas "<" o ">" así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas "+" y "-" puede cambiar los valores.
7. Presione la tecla Start. El horno comienza a funcionar.

Microondas + Aire caliente

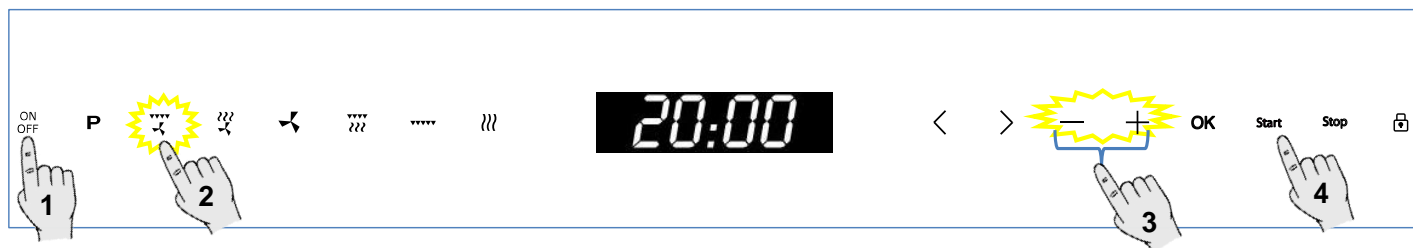
Utilizar esta función para cocer y asar.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Microondas + Aire Caliente**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas "-" y "+" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado.
4. Presione la tecla ">" para entrar en las definiciones de temperatura.
5. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
6. Presione la tecla ">".
7. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas "<" o ">" así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas "+" y "-" puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla Start. El horno comienza a funcionar.

Grill con Aire caliente

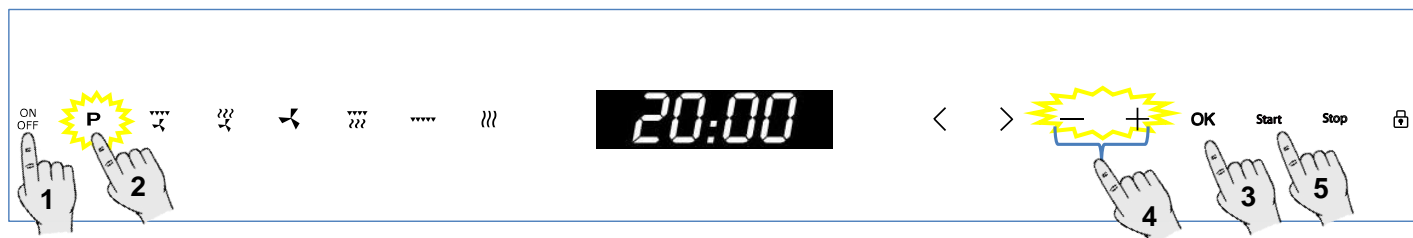
Utilizar esta función para dorar carne, pescado, aves o patatas fritas.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Grill con Aire caliente**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas "-" y "+" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado.
4. Presione la tecla Start. El horno comienza a funcionar.

Descongelación por tiempo (manual)

Utilizar esta función para descongelar rápidamente cualquier tipo de alimento.

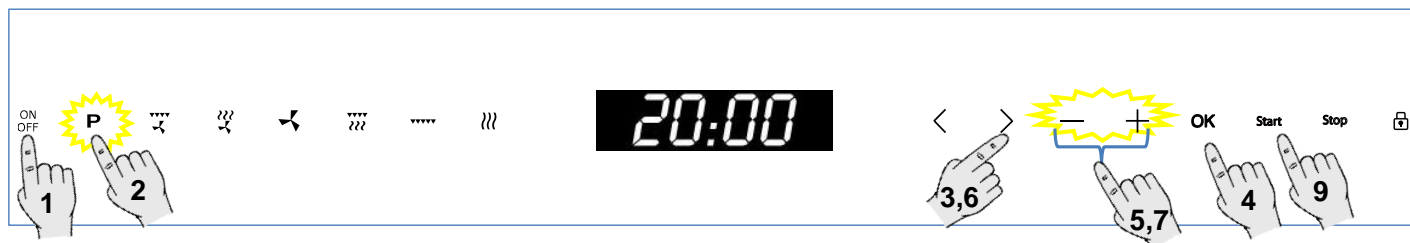


1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Descongelación por peso (automático)**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas "-" y "+" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado.
4. Presione la tecla „>“ para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
6. Presione la tecla „>“.
7. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“ o „>“ así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas "+" y "-" puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

Funciones Básicas

Descongelación por peso (automático)

Utilizar esta función para descongelar rápidamente carne, aves, pescado, fruta y pan.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de **función automática**. La tecla de función se ilumina.
3. Seleccione la función descongelación por peso con la tecla „>“.
4. Presione la tecla Iniciar para seleccionar la función.
4. Presione la tecla „>“ para entrar en las definiciones de descongelación por peso.
5. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el programa deseado (tabla abajo).
6. Presione la tecla „>“.
7. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la temperatura deseada.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“ o „>“ así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas “+” y “-” puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

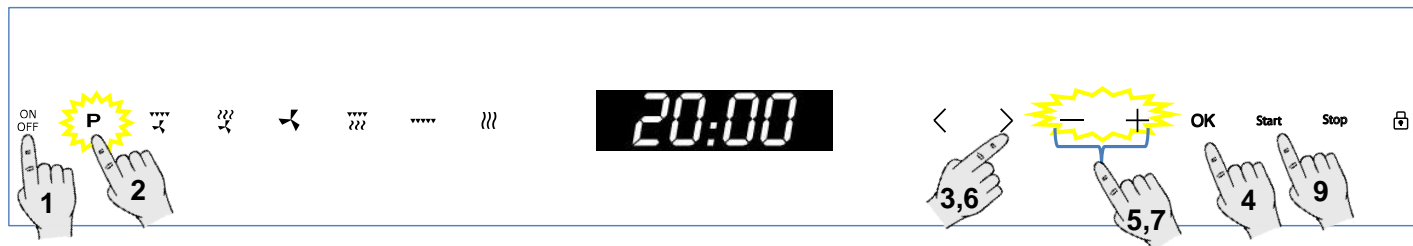
La siguiente tabla presenta los programas de la función de descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Aves	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pescado	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pan	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Nota importante: ver “Indicaciones generales para la descongelación”.

Función Especial P1: Calentar alimentos

Utilizar esta función para calentar varios tipos de alimentos.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Programación Automática**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione la tecla „>“ dúas veces para activar la función P1. .
4. Presione la tecla Iniciar para seleccionar la función.
5. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la temperatura deseada.
6. Presione la tecla „>“.
7. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“ o „>“ así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas “+” y “-“ puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar..

La siguiente tabla presenta los programas de la Función Especial P1, con indicación de los rangos de peso, tiempos de funcionamiento y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
A 01	Sopa	200 – 1500	3 – 15	Volver 1 – 2x, tapar
A 02	Platos precocinados, alimentos compactos	200 – 1500	3 – 20	Volver 1 – 2x, tapar
A 03	Platos con varios alimentos menos compactos	200 – 1500	3 – 18	Volver 1 – 2x, tapar
A 04	Verduras	200 – 1500	2,6 – 14	Volver 1 – 2x, tapar

Notas importantes:

- Use siempre recipientes adecuados para microondas y una tapa o cubierta de forma a evitar la pérdida de líquidos.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el calentamiento, en especial cuando el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: *turn*.
- El tiempo requerido para calentar los alimentos depende de su temperatura inicial. Los alimentos sacados directamente del

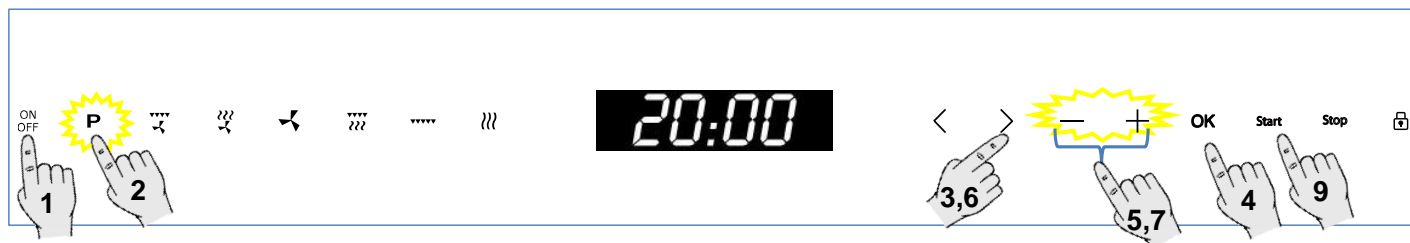
frigorífico tardan más tiempo a calentar que los alimentos que están a temperatura ambiente. Si la temperatura del alimento no se corresponde a la deseada, seleccione un peso mayor o menor la próxima vez que caliente el alimento.

- Después de calentar, remueva los alimentos y deje reposar durante algún tiempo para uniformizar la temperatura.
- **¡Atención!** Tras el calentamiento el recipiente puede estar muy caliente. Pese a que las microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden calentarse por transmisión de calor de los alimentos.

Funciones especiales

Función Especial P2: Cocinar

Utilizar esta función para cocinar alimentos frescos.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Programación Automática**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione la tecla „>“ dúas veces para activar la función P2.
4. Presione la tecla Iniciar para seleccionar la función.
5. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la Programación deseada.
6. Presione la tecla „>“ para entrar en las definiciones de peso.
7. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“ o „>“ así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas “+” y “-” puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función Especial P3, con indicación de los rangos de peso, tiempos de funcionamiento y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
b 01	Patatas	200 – 1000	4 – 17	Volver 1 – 2x, tapar
b 02	Verduras	200 – 1000	4 – 15	Volver 1 – 2x, tapar
b 03	Arroz	200 – 500	13 – 20	Una cantidad de arroz, dos partes de agua
b 04	Pescado	200 – 1000	4 – 13	Tapar

Notas importantes:

- Use siempre recipientes adecuados para microondas y una tapa o cubierta de forma a evitar la pérdida de líquidos.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el calentamiento, en especial cuando el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: *turn*.
- **Atención!** Tras la cocción, el recipiente puede estar muy caliente. Pese a que las microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden calentarse por transmisión del calor de los alimentos.

Instrucciones de preparación:

- Pescado – Añada 1 a 3 cucharas de sopa de agua o de zumo de limón.
- Arroz – Añada una cantidad de agua equivalente al doble de la cantidad de arroz.
- Patatas con piel – Use patatas del mismo tamaño. Lávelas y perfore la piel varias veces. Añada 1 a 3 cucharas de sopa de agua.
- Patatas sin piel y Verduras Frescas– Corte en trozos del mismo tamaño. Añada una cuchara de sopa de agua por cada 100 g de verduras y sal al gusto.

Función Especial P3: Descongelar & Gratinar

Utilizar esta función para descongelar y gratinar varios tipos de alimentos.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Programación Automática**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione la tecla „>“dúas veces para activar la función P3.
4. Presione la tecla Iniciar para seleccionar la función.
5. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la Programación deseada (ver tabla abajo).
6. Presione la tecla „>“ para entrar en las definiciones de peso.
7. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“o „>“así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas “+” y “-“ puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función Especial P3, con indicación de los rangos de peso y tiempos de funcionamiento (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	Parrilla
C 02	Precocinados	350 – 500	8 – 14	Volver 1x, tapar
C 03	Derivados de patata	200 – 450	10 – 12	Bandeja de cristal

Notas importantes:

- Utilice siempre vajilla apta para microondas y resistente al calor (por ejemplo moldes). El grill da lugar a temperaturas muy altas. Cuando use el programa C 02, coloque siempre una tapadera para evitar pérdida de líquidos.
- Dé la vuelta a los alimentos cuando el horno emite una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación **turn**.

Atención! Tras la cocción, el recipiente puede estar muy caliente. Aunque los microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden llegar a alcanzar altas temperaturas debido al calor emitido por la resistencia del grill.

Instrucciones de preparación:

- Pizza, congelada – Utilizar pizzas congeladas precocinadas y pizzas-baguete.
- Precocinados, congelados – Utilizar lasaña, canelones, soufflé de gambas, todos congelados. Tapar siempre.
- Derivados de Patata, congelados – Las patatas fritas, las croquetas de patata y las patatas salteadas tienen que ser adecuadas para su preparación en el horno.

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **pantalla** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.
3. Cancelar el proceso, presionando la tecla **Stop**.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start**.

Modificación de los parámetros

Los parámetros de funcionamiento (tiempo, peso, potencia, etc.) pueden ser cambiados durante el funcionamiento o cuando el proceso de cocción está interrumpido, procediendo de la siguiente forma:

1. Para cambiar el tiempo, gire el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos. El nuevo tiempo definido es asumido inmediatamente.
2. Para cambiar la potencia, presione la tecla de **Selección de Peso/Potencia**. El respectivo indicador empieza a parpadear. Cambie el parámetro girando el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos y valide presionando de nuevo la tecla de **Selección de Peso/Potencia**.

Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, presione la tecla **Stop** durante 3 segundos.

A continuación, se emite una señal acústica y en el **pantalla** aparece la indicación de las horas.

Fin de una cocción

Al final del proceso se emiten 3 señales acústicas y en el pantalla aparece la indicación "End".

Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla **Stop**.

Descongelación

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una

temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observación
Trozos de carne, cerdo, ternera, buey	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 1 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
Pollo pequeño	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños trozos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos, en el momento en que el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: turn.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en las funciones de descongelación, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Cocinar con microondas

¡Atención! Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus envases**, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.

- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que::
 - Doble de la cantidad » doble del tiempo
 - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta e presione otra vez el botón **Start**.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar a rodajas. Tapar
Brócoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champiñones	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Guisantes y zanahorias,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar en cubos o a rodajas. Tapar
Zanahorias congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales. Tapar
Pimiento	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar en pedazos o en rodajas. Tapar
Puerro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Col de Bruselas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Repollo	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Cocinar con grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el horno.

Ponga la rejilla de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. **Mantenga los niños alejados.**
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.

4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. **Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada	800	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Sardina/cabracho	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Pique una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Volver 2 – 3x
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile las tostadas.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

Las salchichas no revientan si las pincha anteriormente con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar alimentos. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan simultáneamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	400	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	600	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	600	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	400	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	400	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	400	2-4	3-5

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función

del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante más 5 ó 10 min. en la función grill.

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelva los pedazos.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que calentar previamente).

Tablas y sugerencias – Preparación de carne y pasteles

Microondas / Aire caliente

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Temperatura °C	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Lomo bajo	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Solomillo de cerdo/ Costillas o hueso Cerdo asado	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Pollo entero	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente sin tapa. Coloque la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta 1x.
Pedazos de pollo	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente sin tapa. Coloque los pedazos con la piel, hacia abajo. Dar la vuelta 1X.
Ternera asada	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x; después de darle vuelta, siga con la cocción sin tapa.
Carne de vaca asada	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x

Microondas / Cocer

Alimento	Potencia (Watt)	Temperatura °C	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pastel de chocolate/cereza	200	200	30	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de queso con fruta	400	180	40-45	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de manzana	200	185	40-45	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de queso con strudel	400	180	40-50	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 26 cm
Tarta de nueces	200	170	30-35	5-10	Plato rotativo, Molde agujereado

Asar y cocer

Consejos sobre cómo asar

Gire los pedazos de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar 20 minutos con el horno apagado y con la puerta cerrada. Así, el jugo de la carne se distribuirá mejor.

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo de alimento y de su cantidad correspondiente.

Si en la tabla no se especifica el peso del asado, opte por lo especificado para el peso más bajo siguiente y aumente el tiempo.

Consejos sobre el recipiente

Compruebe que el recipiente cabe en el horno.

Los recipientes calientes de cristal han de colocarse sobre un paño de cocina seco. Si se colocaran sobre una superficie fría o mojada, el cristal podría agrietarse o partirse. Utilice unos agarradores para sacar el recipiente del horno

Importante

Durante el modo de funcionamiento Aire caliente/Microondas utilice siempre un trespiés pequeño colocándolo en el plato rotativo. Los moldes de resorte, los moldes bajos y los recipientes han de colocarse siempre en un trespiés.

Excepción: el molde agujereado debe colocarse directamente sobre el plato rotativo.

Tablas y sugerencias – Cocer/ Aire caliente

Alimento	Recipiente	Nivel	Temperatura	Tiempo (Min.)
Pastel de nueces	Molde agujereado	Plato rotativo	160	50-60
Tarta de fruta	Molde de resorte Ø 28 cm	Plato rotativo, trespiés pequeño	160	55-60
Pastel inglés	Molde agujereado	Plato rotativo	160	55-65
Tartas saladas	Molde redondo de cristal	Plato rotativo, trespiés pequeño	190-200	40-60
Dulces simples (pão de ló)	Molde de resorte Ø 26 cm	Plato rotativo, trespiés pequeño	160	30-40
Tronco	Molde de cristal para pasteles	1	200	12-15
Dulce de cerezas	Molde de cristal para pasteles	1	180-190	40-50

Consejos sobre los moldes para pasteles

Los moldes más utilizados son los de metal de color oscuro. En caso de que utilice también el microondas, emplee moldes de cristal, porcelana o plástico para dulces, resistentes a temperaturas de hasta 250° C. Con este tipo de molde los dulces se queman menos.

Consejos sobre cómo cocinar pasteles

La temperatura y la cocción del pastel dependen de la calidad y de la cantidad de la masa. La primera vez elija una temperatura inferior y la vez siguiente, si fuera necesario, una temperatura más elevada. Con una temperatura inferior se consiguen resultados más uniformes. Coloque siempre el molde en el centro de la bandeja o sobre el plato rotativo.

Consejos para la cocción

Cómo comprobar si un pastel está cocinado

Introduzca un palito en la parte más alta del dulce. Si la masa no se queda pegada al palito, el dulce está cocinado.

El pastel ha quedado muy oscuro

La próxima vez seleccione una temperatura más baja y deje que el pastel hornee durante más tiempo.

El pastel está muy seco

Realice unos pequeños agujeros en el mismo con un palito. Luego, empápelo con un poco de zumo o con una bebida alcohólica. La próxima vez aumente la temperatura aproximadamente en 10° y reduzca el tiempo de cocción.

El pastel no se despega después de darle vuelta

Para que el pastel se desprege más fácilmente del molde, una vez horneado déjelo enfriar entre 5 a 10 minutos. Si aún no se despega, introduzca cuidadosamente un cuchillo entre el pastel y el molde. La próxima vez engrase bien el molde.

Consejos para ahorrar energía

Cuando se prepara más de un pastel, se aconseja introducirlos en el horno uno tras otro. El horno permanece aún caliente reduciendo así el tiempo de horneado del segundo pastel.

Utilice preferiblemente moldes oscuros, pintados o esmaltados de negro, puesto que absorben mejor el calor.

En caso de horneados más largos, se podrá apagar el horno 10 minutos antes del final y aprovechar el calor residual para terminar de hornear el pastel.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador**.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Función Grill con Aire caliente

En el caso de la función Grill con Aire caliente, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Funciones combinadas

En Funciones combinadas, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser

colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

Modo de funcionamiento Tipo de vajilla	Microondas		Grill con Aire caliente	Funciones combinadas
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios(bandeja, parrilla rectangular)	sí	sí	sí	no

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.

4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen o objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpiacristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpios, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Añada unas gotas de zumo de limón o vinagre en una taza de agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Techo del Horno

Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura.

Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 180° el Soporte del Grill (1).
2. Baje suavemente el Grill (2). **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill (2) en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

AVISO IMPORTANTE: El soporte del grill (1) puede caerse al rodarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill (1) en el orificio existente en el techo del horno y ruédelo 90° hasta la posición de soporte del grill (2).

La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia. Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

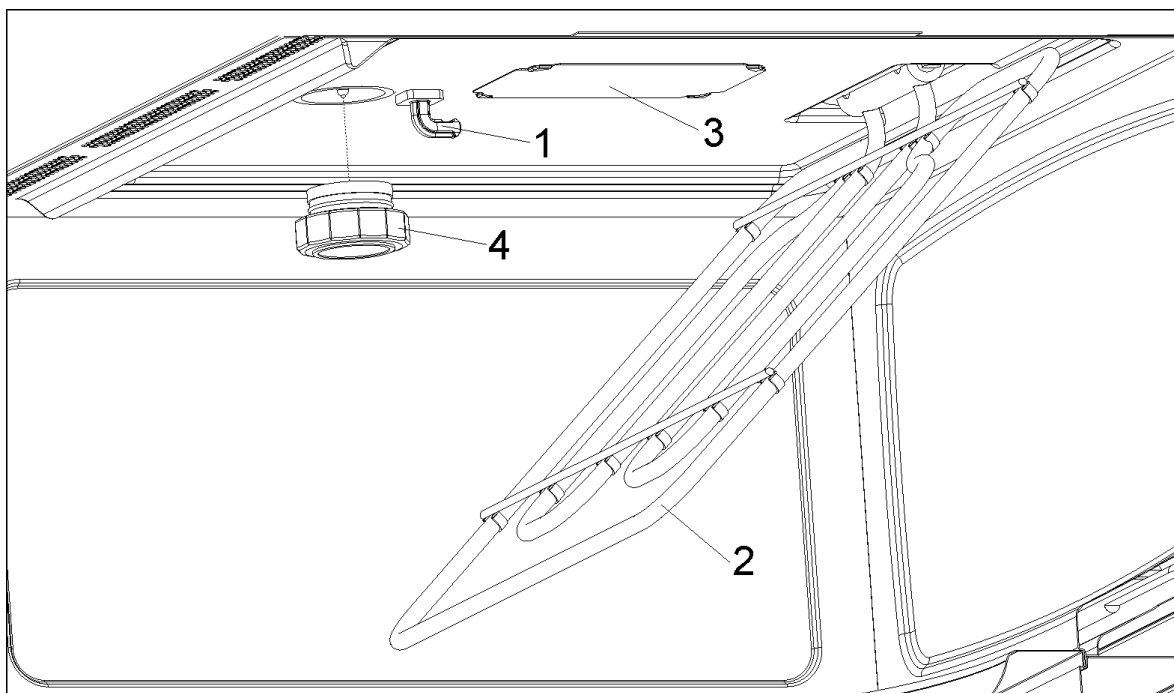
No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

La Tapa de Cristal de la Bombilla (4) está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada fácilmente para limpieza. Para ello desenrosquela y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa y anulará la garantía del producto.

Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

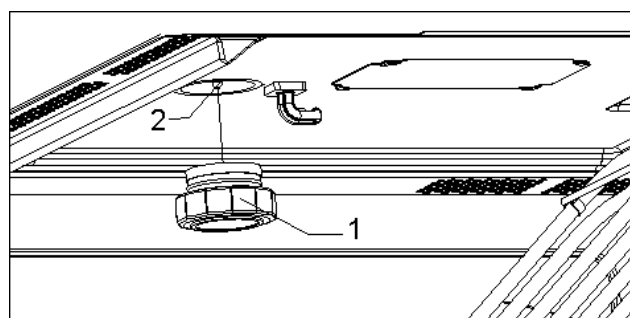
- **¡El pantalla está apagado!** Comprobar si:
 - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
 - El Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
 - **¡El horno no funciona!** Comprobar si:
 - La clavija está correctamente conectada a la toma.
 - El circuito de alimentación del horno está conectado.,
 - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
 - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños!** Comprobar si:
 - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
 - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
 - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente!** Comprobar si:
 - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
 - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
 - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Retire la bombilla de halógeno **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de 12V / 10W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Especificaciones

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida 3300 W
- Potencia del grill. 1500 W
- Potencia del aire caliente 1500 W
- Potencia de salida microondas..... 1000 W
- Frecuencia de microondas..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno. 32 ltr
- Peso 35 kg

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire del cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación.

Abra la puerta y retire todos los accesorios y el material de embalaje.

¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los trozos de alimentos causen daños al generador de microondas.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una película de protección. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o se ha caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

Tras la instalación

El horno está equipado con un cable de alimentación y con una clavija para corriente monofásica.

En caso de conexión permanente, el horno debe ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión debe hacerse a un circuito con un dispositivo de corte omnipolar con separación mínima de 3 mm entre contactos.

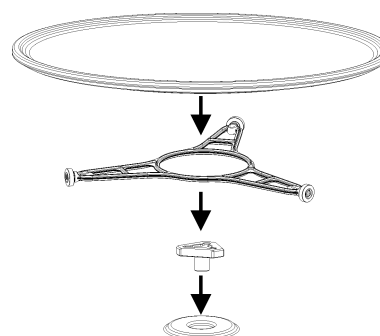
ATENCIÓN: EL HORNO TIENE QUE SER OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos.**



Durante la instalación, seguir las dimensiones descritas al final del manual.

Informações de segurança	39
Instruções de segurança.....	42
As vantagens de um micro-ondas	43
Descrição do forno	44
Regulações base	46
Funções Básicas	48
Funções especiais.....	53
Durante o funcionamento... ..	56
Descongelação	57
Cozinhar com micro-ondas.....	59
Cozinhar com grelhador.....	61
Assar e cozer	63
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	66
Limpeza e manutenção do forno.....	68
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	70
Características técnicas.....	71
Indicações sobre proteção ambiental.....	71
Instruções de instalação	72
Instalação	73

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **Foster**.

Pedimos-lhe que leia atentamente as instruções deste manual, pois isto permitir-lhe-á obter os melhores resultados com o seu aparelho.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Mantenha este manual sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções!

Este manual de instruções também se encontra disponível em www.fosterspa.com

Informações de segurança



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- **ADVERTENCIA!** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças..
- **ADVERTÊNCIA:** Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não a outras aplicações, tais como:
 - áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros;
 - ambientes do tipo residencial com dormida e pequeno-almoço."
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.

- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;
 - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
 - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
 - O vidro da janela estiver danificado;
 - Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.

O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de bociões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.

INSTALAÇÃO

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, fusíveis (retirar os fusíveis roscados da tomada), Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica (ex: disjuntor, conexão à terra, ...).
- **ATENÇÃO:** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.

Informações de segurança

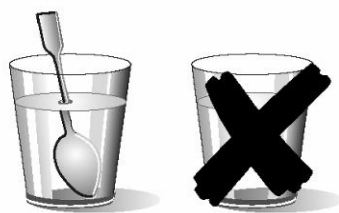
LIMPEZA

- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

REPARAÇÃO

- **ADVERTÊNCIA:** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- **ADVERTÊNCIA:** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA:** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**
- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



- **Cuidado ao aquecer líquidos!**
- Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente. **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas:

- Não coloque o forno em funcionamento sem o acoplamento, o anel rotativo e o respetivo prato.
- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

As vantagens de um micro-ondas

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

No micro-ondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos micro-ondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos micro-ondas apresentam as seguintes vantagens:

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

Modo de funcionamento do forno micro-ondas

No forno micro-ondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia elétrica em energia de micro-ondas. Estas ondas eletromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

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

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contém água cujas moléculas vibram por ação das micro-ondas.

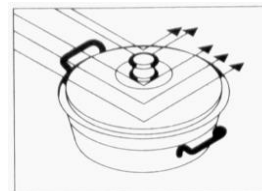
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

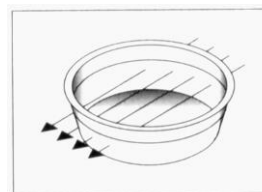
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno micro-ondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

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

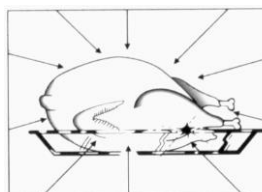
As micro-ondas são refletidas pelo metal...



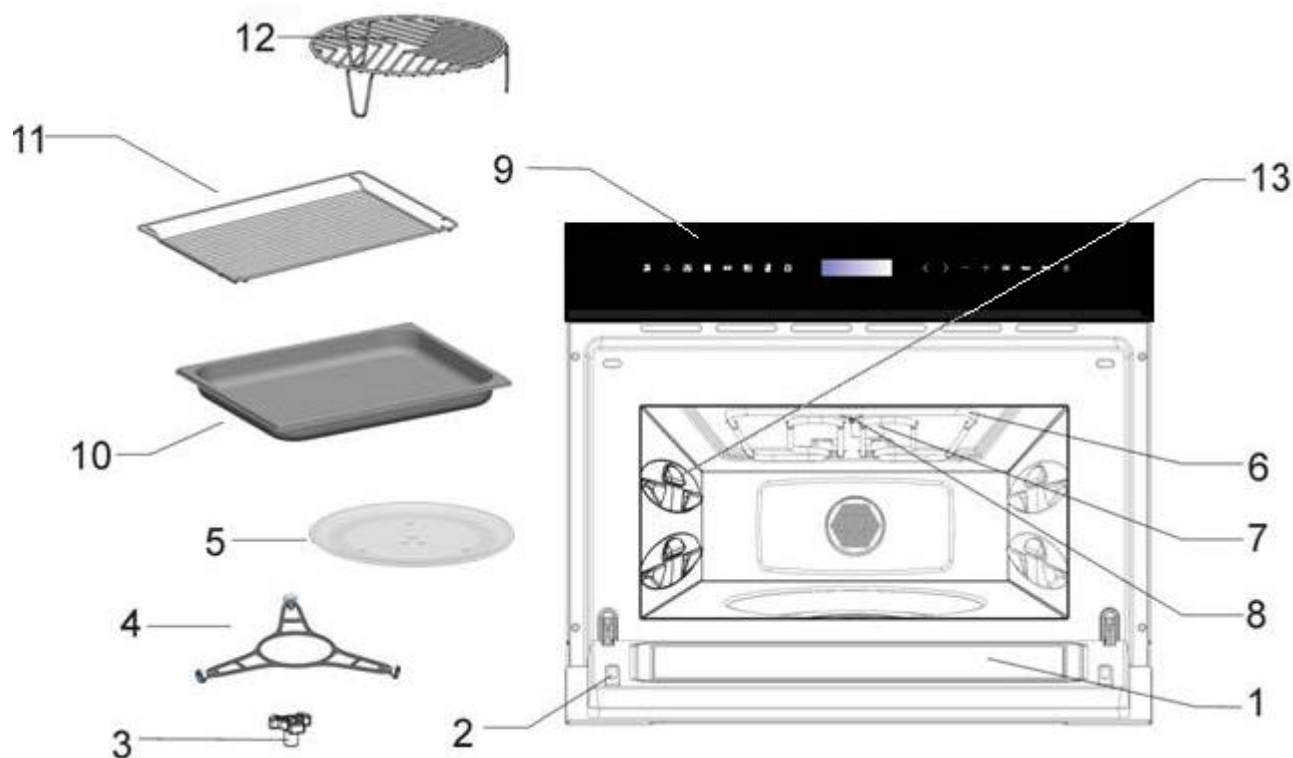
... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.

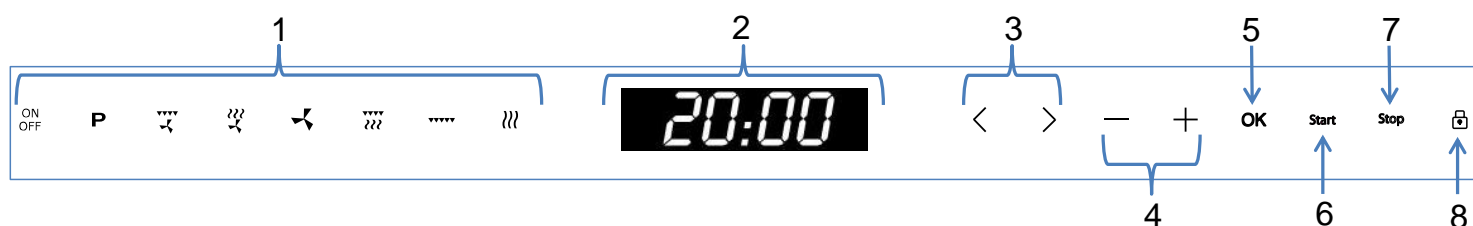


Descrição do forno



- 1. – Vidro da porta
- 2. – Linguete
- 3. – Acoplamento do motor
- 4. – Anel rotativo
- 5. – Prato rotativo
- 6. – Grill
- 7. – Tampa de mica

- 8. – Lâmpada
- 9. – Painel de comandos
- 10. – Bandeja retangular
- 11. – Grelha retangular
(Não utilizar com micro-ondas)
- 12. – Trempe
(Não utilizar com micro-ondas)
- 13. – Suporte da bandeja









- 1. – Indicadores de funções
- 2. – Display
- 3. – Teclas “Esquerda” e “Direita”
- 4. – Teclas “+” e “-”

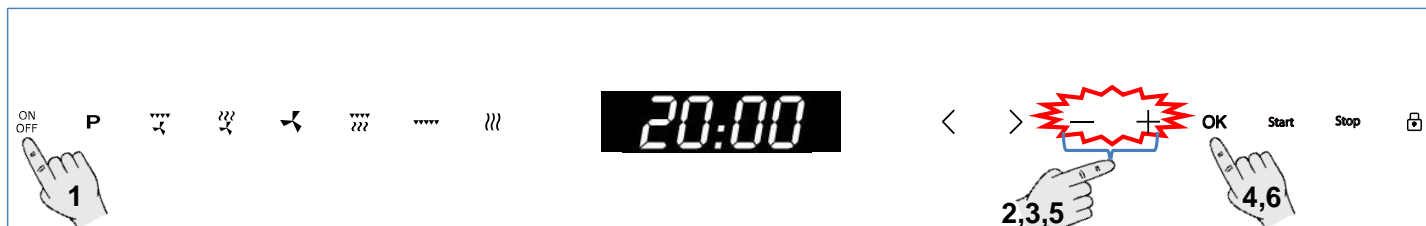
- 5. – Tecla “OK”
- 6. – Tecla “START”
- 7. – Tecla “STOP”
- 8. – Bloqueio segurança

Descrição do forno

Descrição das Funções

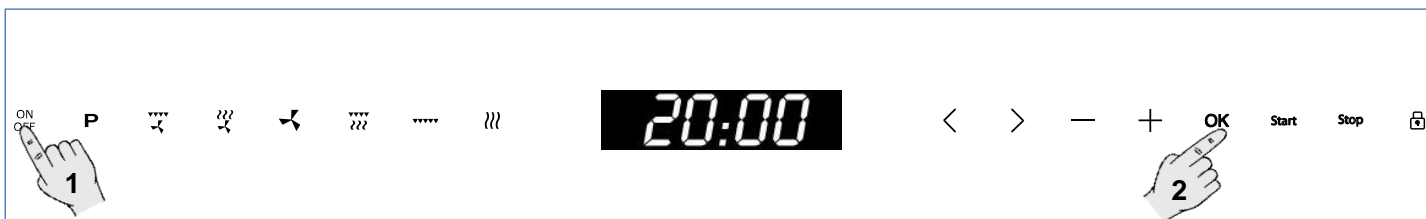
Símbolo	Função	Potência Saída Micro-ondas	Alimentos
	Micro-ondas	200 W	Descongelação delicada e gradual de alimentos. Para descongelar e continuar a cozinhar.
		400 W	Cozinhar carne, peixe e arroz Descongelar rapidamente pequenas quantidades, alimento para bebé, p.ex. biberão.
		600 W	Aquecer e cozinhar pratos.
		800 W	Cozinhar legumes e batatas. Cozinhar soufflé e alimentos pré – confeccionados. Descongelar ou cozinhar pequenas quantidades.
		1000 W	Aquecer líquidos.
	Micro-ondas + Grelhador	200 W	Gratinar tostas.
		400 W	Grelhar aves e carne.
		600 W	Cozinhar empadões e gratinados.
	Grelhador	---	Grelhar alimentos.
	Grill +Ar quente	---	Grelhar carne e peixe, pedaços finos.
			Grelhar aves.
			Batatas – descongelar e dourar produtos ultracongelados.
	Ar quente	---	Assar e cozer.
	Micro-ondas + Ar quente	200-600 W	Assar rapidamente carne, peixe e aves. Cozer bolos húmidos e secos.

Acerto do relógio



1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Mantenha os botões “-” e “+” premidos simultaneamente. Os dígitos das horas começarão a piscar (os passos 1 e 2 não são necessários se for a primeira vez que liga o micro-ondas, ou após uma falha de eletricidade).
3. Prima os botões “-” e “+” para definir as horas.
4. Prima o botão **OK** para confirmar as horas. Os dígitos dos números irão piscar.
5. Prima os botões “-” e “+” para definir os minutos.
6. Prima o botão **OK** para confirmar os minutos.

Ocultar/Mostrar o Relógio

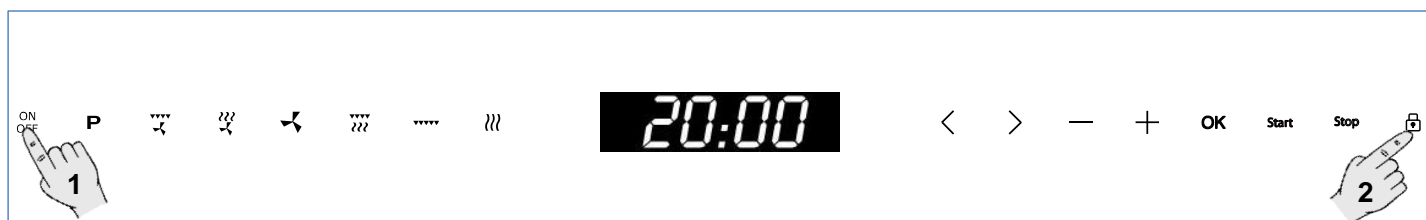


Se a visualização do relógio o perturba, poderá escondê-lo prosseguindo da seguinte forma

1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Prima o botão “**OK**” durante 3 segundos. O ecrã ficará vazio.

Se quiser voltar a visualizar o relógio repita o mesmo procedimento.

Bloqueio de Segurança



Para bloquear o forno proceda do seguinte modo:

1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Mantenha o botão “**Bloqueio de segurança**” premido durante 3 segundos. O

botão de "Bloqueio de segurança" acende e visualizam-se símbolos de botões.

O forno não funcionará até ser desbloqueado. Para desbloquear o forno repita o mesmo procedimento.

Regulações base

Parar o prato rotativo



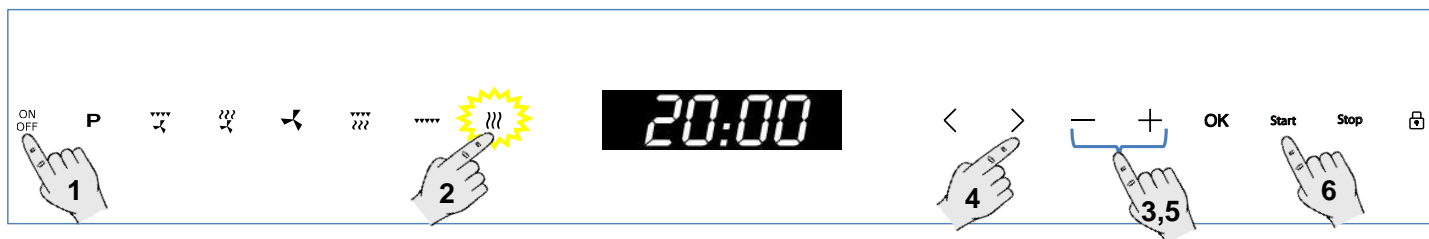
Se a rotação do prato estiver a perturbar, poderá a qualquer altura interromper a rotação da seguinte forma:

Para parar o prato rotativo prima em simultâneo as teclas “<” e “>”.

Para colocar o prato rotativo novamente em funcionamento, prima em simultâneo as teclas “<” e “>”.

Micro-ondas

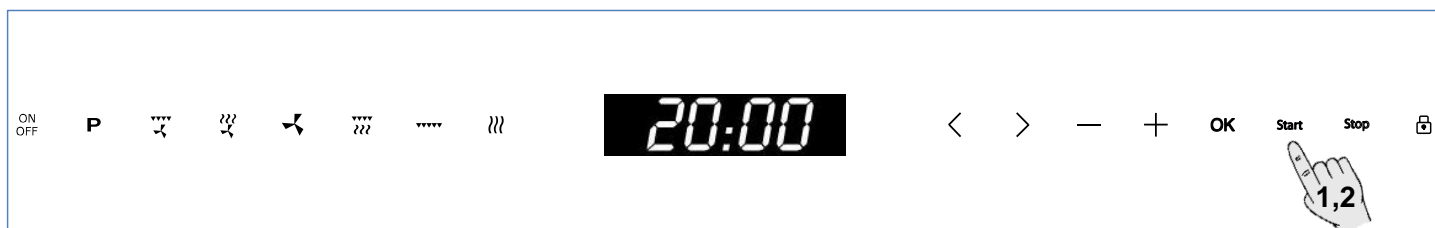
Utilizar esta função para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla função **Micro-ondas**. O sinalizador respetivo fica a piscar.
3. Prima as teclas de “-” e “+” para definir o tempo de funcionamento pretendido.
4. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de potência.
5. Prima as teclas de “-” e “+” para alterar a potência de micro-ondas.
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.
7. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para seleccionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente

Micro-ondas – Início Rápido

Utilizar esta função para aquecer rapidamente alimentos com elevado conteúdo de água como água, café, chá ou sopa não densa.



1. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar na função Micro-ondas à potência máxima durante 30 segundos.
2. Caso pretenda aumentar o tempo de funcionamento prima novamente a tecla **Start**. Cada vez que esta tecla for premida o tempo de funcionamento será aumentado em 30 segundos.

NOTA: Quando é seleccionada a potência de 1000 W, o tempo de funcionamento está limitado a um máximo de 15 minutos.

Funções Básicas

Grelhador

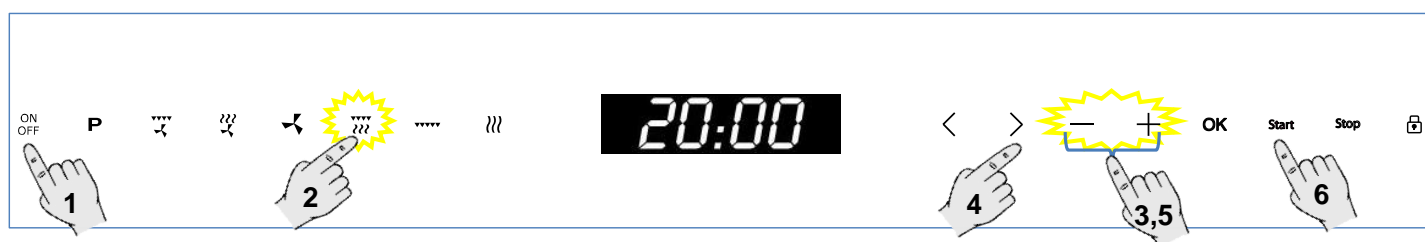
Utilizar esta função para dourar rapidamente a superfície dos alimentos.



1. Prima a tecla de função **Grelhador**.
2. Com as teclas “-” e “+” selecione o tempo de funcionamento desejado.
3. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Micro-ondas + Grelhador

Utilizar esta função para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e gratinados..



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função **Micro-ondas + Grelhador**. A tecla de função ilumina-se.
3. Com as teclas “-” e “+” selecione o tempo de funcionamento desejado.
4. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de potência.
5. Prima as teclas de “-” e “+” para alterar a potência de micro-ondas.
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Ar quente

Utilizar esta função para cozer e assar.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função **Ar quente**. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima as teclas de “-” e “+” para seleccionar tempo de funcionamento pretendido
4. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de potência.
5. Prima as teclas “-” e “+” para seleccionar a temperatura pretendida.
6. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para seleccionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
7. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Micro-ondas + Ar quente

Utilizar esta função para cozer e assar.

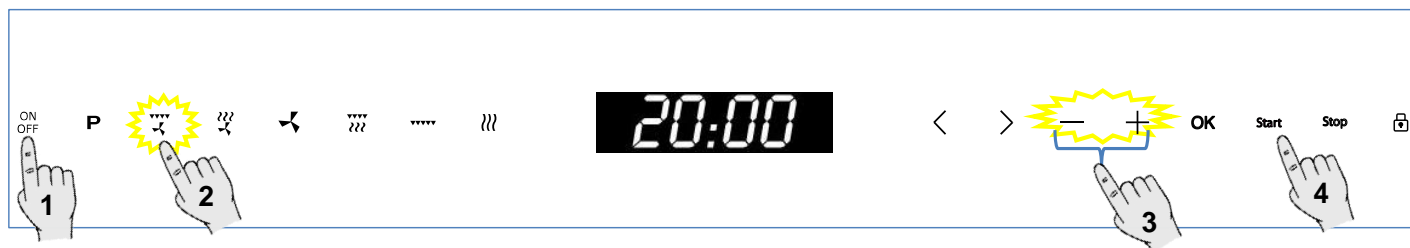


1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função **Micro-ondas + Ar quente**. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima as teclas de “-” e “+” para seleccionar tempo de funcionamento pretendido.
4. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de potência.
5. Prima as teclas “-” e “+” para seleccionar o tempo de funcionamento pretendido
6. Prima a tecla de **Seleção de Tempo**, para alterar o tempo de funcionamento pretendido. O sinalizador respectivo fica a piscar.
7. Prima as teclas de “-” e “+” para seleccionar a potência pretendida.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para seleccionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar

Funções Básicas

Grill com Ar quente

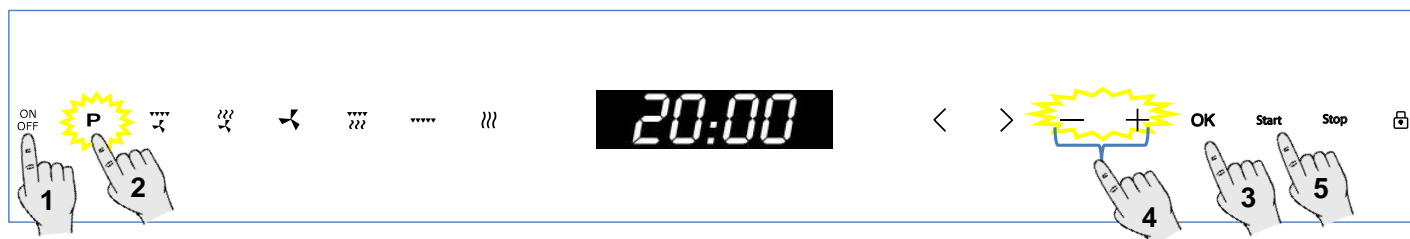
Utilizar esta função para dourar carne, peixe, aves ou batatas fritas.



1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função **Micro-ondas + Ar quente**. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima as teclas “-” e “+” para seleccionar o tempo de funcionamento pretendido
4. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar

Descongelação por tempo (manual)

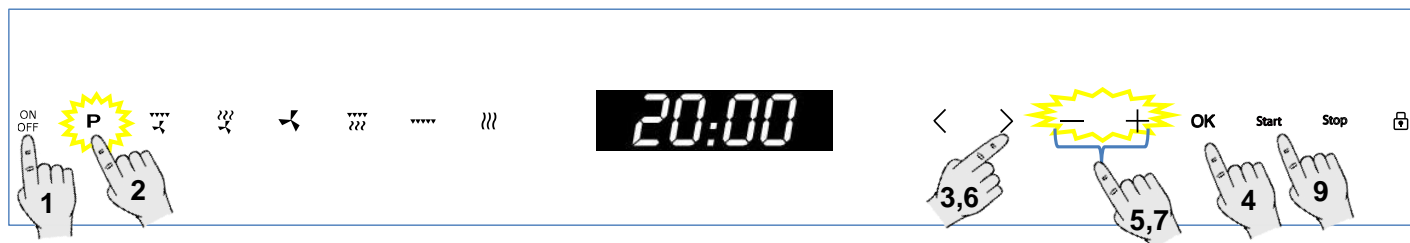
Utilizar esta função para descongelar rapidamente qualquer tipo de alimento.



1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de “**Funções especiais**”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “**OK**” para seleccionar a função.
4. Prima as teclas “-” e “+” para seleccionar o tempo de funcionamento pretendido.
5. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Descongelação por peso (automático)

Utilizar esta função para descongelar rapidamente carne, aves, peixe, fruta e pão.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno
2. Prima a tecla de “Funções especiais”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “>” para entrar na função de descongelação por peso.
4. Prima a tecla “OK” para selecionar a função.
5. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o programa pretendido (ver tabela a baixo).
6. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de peso.
7. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o peso pretendido.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as teclas “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela apresenta os programas da função descongelação por peso, com indicação dos intervalos de peso, tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)
P 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
P 02	Aves	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
P 03	Peixe	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
P 04	Fruta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
P 05	Pão	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Nota importante: ver “Indicações gerais para a descongelação”.

Funções especiais

Função Especial P1: Aquecer alimentos

Utilizar esta função para aquecer vários tipos de alimentos.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de “Funções especiais”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “>” 2 vezes para entrar na função P1.
4. Prima a tecla “OK” para selecionar a função.
5. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o programa pretendido (ver tabela a baixo).
6. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de peso.
7. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o peso pretendido.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as teclas “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e seguidamente prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela apresenta os programas da Função Especial F1, com indicação dos intervalos de peso, tempos de funcionamento e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Recomendações - Tempo de repouso
A 1	Sopa	200 – 1500	3 – 15	Virar 1 – 2x, tapar, 1-2 min.
A 2	Pratos pré confeccionados alimentos densos	200 – 1500	3 – 20	Virar 1 – 2x, tapar 1-2 min.
A 3	Pratos com vários alimentos alimentos menos densos	200 – 1500	3 – 18	Virar 1 – 2x, tapar 1-2 min.
A 4	Legumes	200 – 1500	2,6 – 14	Virar 1 – 2x, tapar 1-2 min.

Notas importantes:

- Use sempre recipientes adequados para micro-ondas e uma tampa ou cobertura de forma a evitar a perda de líquidos.
- Mexa ou vire os alimentos várias vezes durante o aquecimento, em especial quando o forno emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: *turn*.
- O tempo requerido para aquecer os alimentos depende da sua temperatura inicial. Os alimentos retirados diretamente do frigorífico demoram mais tempo a aquecer que os alimentos que estejam à

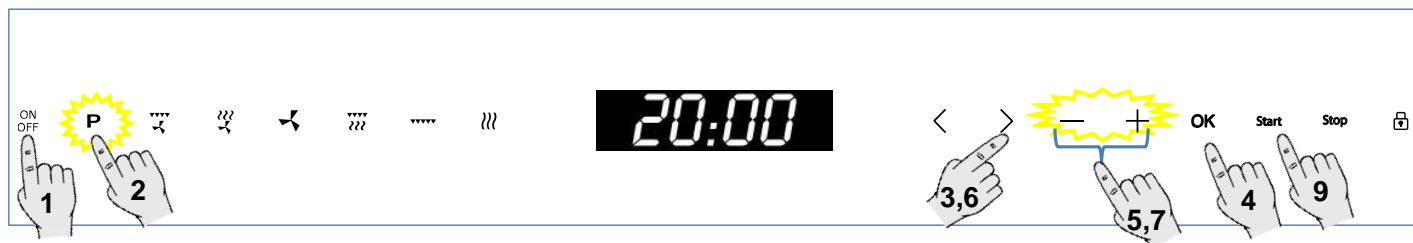
temperatura ambiente. Se a temperatura do alimento não corresponder ao desejado seleccione um peso maior ou menor da próxima vez que aquecer o alimento.

- Depois de aquecer mexa os alimentos e deixe repousar durante algum tempo para uniformizar a temperatura.

Atenção! Após o aquecimento o recipiente pode estar muito quente. Apesar de as micro-ondas não aquecerem a maioria dos recipientes, estes podem aquecer por transmissão de calor dos alimentos.

Função Especial P2: Cozinhar

Utilizar esta função para cozinhar alimentos frescos



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de “Funções especiais”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “>” 2 vezes para entrar na função P2.
4. Prima a tecla “OK” para selecionar a função.
5. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o programa pretendido (ver tabela a baixo).
6. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de peso.
7. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o o peso pretendido.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela apresenta os programas da função Especial P2, com indicação dos intervalos de peso, tempos de funcionamento e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Recomendações
b 01	Batatas	200 – 1000	4 – 17	Virar 1 – 2x, tapar
b 02	Legumes	200 – 1000	4 – 15	Virar 1 – 2x, tapar
b 03	Arroz	200 – 500	13 – 20	1 parte de arroz, 2 partes de água, tapar
b 04	Peixe	200 – 1000	4 – 13	Tapar

Notas importantes:

- Use sempre recipientes adequados para micro-ondas e uma tampa ou cobertura de forma a evitar a perda de líquidos.
- Mexa ou vire os alimentos várias vezes durante o aquecimento, em especial quando o forno emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: *turn*.
- **Atenção!** Após o cozinhado o recipiente pode estar muito quente. Apesar de as micro-ondas não aquecerem a maioria dos recipientes, estes podem aquecer por transmissão de calor dos alimentos.

Instruções de preparação:

- Pedaços de peixe – Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água ou de sumo de limão.
- Arroz – Adicione uma quantidade de água equivalente ao dobro da quantidade de arroz.
- Batatas com pele – Use batatas do mesmo tamanho. Lave-as e perfure a casca várias vezes. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água.
- Batatas sem pele e Legumes Frescos– Corte em pedaços do mesmo tamanho. Adicione uma colher de sopa de água por cada 100 g de legumes e sal a gosto.

Funções especiais

Função Especial P3: Descongelar & Gratinar

Utilizar esta função para descongelar e gratinar vários tipos de alimentos.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno..
2. Prima a tecla de “Funções especiais”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “>” 2 vezes para entrar na função P3.
4. Prima a tecla “OK” para selecionar a função.
5. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o programa pretendido (ver tabela a baixo).
6. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de peso.
7. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o o peso pretendido.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela apresenta os programas da função Especial F3, com indicação dos intervalos de peso e tempos de funcionamento (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Recomendações
C 01	Pizza	300 – 550	8-12	Trempe
C 02	Pré-confeccionados	350 – 500	8 – 14	Virar 1x, Tapar
C 03	Derivados de batata	200 – 450	10 – 12	Bandeja de vidro

Notas importantes:

- Utilize sempre louça adequada para fornos micro-ondas e resistente ao calor (por exemplo, formas e travessas). O grelhador atinge temperaturas muito elevadas. Utilize sempre uma tampa com o programa C 02, para evitar a perda de líquidos.
- Vire os alimentos quando o forno emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação **turn**.

Atenção! Após o cozinhado o recipiente pode estar muito quente. Embora os fornos micro-ondas não aqueçam a maioria dos recipientes, o calor gerado pela grelha pode deixá-los muito quentes.

Instruções de preparação:

- Pizza, congelada – Utilizar pizzas congeladas pré cozidas e pizzas-baguete.
- Alimentos pré-confeccionados, ultracongelados – p.ex lasanha, canneloni, soufflé de camarão, todos congelados. Tapar sempre.
- Derivados de Batata, congelados – As batatas fritas, os croquetes de batata e as batatas salteadas têm que ser adequados para preparação no forno.

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura pressionando uma vez a tecla **Stop** ou abrindo a porta do forno.

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de micro-ondas.**
- O grelhador é desativado mas **mantém uma temperatura muito elevada. Perigo de queimadura!**
- O temporizador pára e o **mostrador** indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.
3. Cancelar o processo, pressionando a tecla **Stop**.

Para retomar o processo, feche a porta e prima a tecla **Start**.

Alteração dos parâmetros

Os parâmetros de funcionamento (tempo, peso, potência, etc.) podem ser alterados durante o funcionamento ou quando o processo de cozinhado está interrompido, procedendo da seguinte forma:

1. Para alterar o tempo, rode o **Botão Rotativo** em qualquer dos sentidos. O novo tempo definido é assumido imediatamente.
2. Para alterar a potência, prima a tecla de **Seleção do Peso/Potência**. O sinalizador respectivo fica a piscar. Altere o parâmetro rodando o **Botão Rotativo** em qualquer dos sentidos e valide pressionando novamente a tecla de **Seleção do Peso/Potência**.

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, prima a tecla **Stop** durante 3 segundos.

Em seguida, é emitido um sinal acústico e no **mostrador** aparece a indicação das horas.

Fim de um cozinhado

No final do processo são emitidos 3 sinais acústicos e no mostrador aparece a indicação **“End”**.

Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla **Stop** seja premida.

Descongelação

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função

do tipo e do peso dos alimentos e também as respetivas recomendações.

Alimento	Peso (g)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedacos de carne, porco, vitela, vaca	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 2 x
	1000	21-23	20-30	Virar 2 x
	1500	32-34	20-30	Virar 2 x
	2000	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	500	8-10	10-15	Virar 2 x
	1000	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Virar 1 x
	500	10-14	20-30	Virar 2 x
Salsicha	200	4-6	10-15	Virar 1 x
	500	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1000	20-24	20-30	Virar 2 x
Frango pequeno	2500	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	200	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	500	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	300	8-9	5-10	Virar 1 x
	500	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 1 x
	800	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	250	8-10	10-15	
Requeijão	250	6-8	10-15	
Natas	250	7-8	10-15	

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para micro-ondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do forno. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco elétrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. Antes de utilizar natas ultra congeladas, mexa-as primeiro.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Vire os alimentos, assim que o forno emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: t u r n.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos micro-ondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Cozinhar com micro-ondas

Atenção! Leia atentamente o capítulo “Indicações de Segurança” antes de cozinhar com micro-ondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para micro-ondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no micro-ondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com micro-ondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
 - Dobro da quantidade » dobro do tempo
 - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla **START**.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com micro-ondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar às rodelas. Tapar
Brócolos	300	50 ml	800	6-8	2-3	Virar 1x
Cogumelos	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas. Tapar
Cenouras congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	Virar 1x
Batatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais. Tapar Virar 1x
Páprica	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas. Tapar Virar 1x
Alho-porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar Virar 1x
Chucrute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar. Virar 1x

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	600	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.

Cozinhar com grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

Posicione a grelha de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o forno.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o grill é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a grelha atingem

temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.

4. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
6. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Tabelas e sugestões – Grelhador sem micro-ondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada	800	18-24	Barre ligeiramente com manteiga. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Sardinha/ruivo	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	Virar após metade do tempo.
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Pincelar com óleo. Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie as tostas. Virar
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha. Coloque o trempe sobre um recipiente para que a água e a gordura possam pingar. Os tempos referidos são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar. As

salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo. O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os mais grossos várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a grelha.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Micro-ondas + Grelhador

A função micro-ondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar alimentos. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O micro-ondas e o grelhador funcionam simultaneamente. As micro-ondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Massa gratinada	500	Forma baixa	400	12-17	3-5
Batatas gratinadas	800	Forma baixa	600	20-22	3-5
Lasanha	aprox. 800	Forma baixa	600	15-20	3-5
Requeijão gratinado	aprox. 500	Forma baixa	400	18-20	3-5
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 200	Forma baixa	400	10-15	3-5
Aves	aprox. 1000	Recipiente baixo e largo	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebola	2 Chávenas de 200	Malgas de sopa	400	2-4	3-5

Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para micro-ondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para micro-ondas e para grelhador. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Tenha em atenção os tempos de repouso e vire os pedaços de aves.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria (não é necessário aquecer previamente).

Assar e cozer

Tabelas e sugestões – Preparação de carne e bolos

Micro-ondas / Ar quente

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)	Indicações
Rosbife	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente sem tampa, virar 1x
Lombo de porco/ Costeletas ou ossos Porco assado	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente sem tampa, virar 1x
Frango, inteiro	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente sem tampa,. Parte do peito virada para baixo. Virar 1x.
Frango em pedaços	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente sem tampa. Colocar os pedaços com a pele virada para baixo. Virar 1X.
Vitela assada	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente com tampa, virar 1-2x, depois de virar continue com o cozinhado sem o tapar
Carne de vaca assada	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente com tampa, virar 1-2x

Micro-ondas / Cozer

Alimento	Potência (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)	Indicações
Bolo de chocolate/cereja	200	200	30	5-10	Prato rotativo, trempe pequena, Forma de mola, Ø 28 cm
Cheesecake com fruta	400	180	40-45	5-10	Prato rotativo, trempe pequena, Forma de mola, Ø 28 cm
Tarte de maçã	200	185	40-45	5-10	Prato rotativo, trempe pequena, Forma de mola, Ø 28 cm
Cheesecake com “streusel”	400	180	40-50	5-10	Prato rotativo, trempe pequena, Forma de mola, Ø 26 cm
Bolo de nozes	200	170	30-35	5-10	Prato rotativo, Forma de buraco

Conselhos sobre como assar

Vire as peças de carne a meio do tempo de cozedura. Quando o assado estiver pronto, deverá repousar ainda 20 minutos no forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

A temperatura e o tempo de assadura dependem do tipo de alimento e da respetiva quantidade.

Se não houver indicação do peso do assado na tabela escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e prolongue o tempo.

Conselhos sobre a loiça

Verifique se a loiça cabe no interior do forno

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se. Use pegas para retirar a loiça do forno.

Importante

Durante o modo de funcionamento Ar quente/Micro-ondas utilize sempre a trempe pequena. Coloque a trempe sobre o prato rotativo. As formas de mola, as formas baixas e os recipientes devem sempre ser colocados sobre a trempe.

Exceção: coloque a forma de buraco diretamente sobre o prato rotativo.

Cozer

Tabelas e sugestões – Cozer/ Ar quente

Alimento	Recipiente	Nível	Temperatura	Tempo (Min.)
Bolo de noz	Forma de buraco	Prato rotativo	160	50-60
Tarte de fruta	Forma de mola Ø 28 cm	Prato rotativo, trempe pequena	160	55-60
Bolo inglês	Forma de buraco	Prato rotativo	160	55-65
Trates salgadas	Forma redonda em vidro	Prato rotativo, trempe pequena	190-200	40-60
Bolo simples (pão de ló)	Forma de mola Ø 26 cm	Prato rotativo, trempe pequena	160	30-40
Tronco	Forma em vidro para bolos	1	200	12-15
Bolo de cereja	Forma em vidro para bolos	1	180-190	40-50

Conselhos sobre as formas para bolos

As formas mais utilizadas são as pretas de metal. Se utilizar adicionalmente o micro-ondas, utilize formas para bolos de vidro, cerâmica ou plástico. Estas têm de ser resistentes a temperaturas até 250°C. Se utilizar este tipo de formas, os bolos ficam menos tostados.

Conselhos sobre como cozinhar bolos

A temperatura e cozedura do bolo dependem da qualidade e quantidade da massa. Tente, primeiro, com um valor inferior e da próxima vez, regule, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa irá permitir obter um tostado mais uniforme. Coloque sempre a forma no centro da bandeja ou sobre o prato rotativo.

Sugestões para cozer

Como verificar se o bolo está cozido:

Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo fica muito escuro

Da próxima vez selecione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.

O bolo fica muito seco:

Faça pequenos orifícios com um palito no bolo já pronto. Depois regue com sumo ou bebida alcoólica. Da próxima vez aumente a temperatura cerca de 10° e reduza o tempo de cozedura.

O bolo não se solta ao virar:

Deixe arrefecer o bolo depois de cozido, durante 5 a 10 minutos, assim solta-se mais facilmente da forma. Caso, mesmo assim, o bolo não se solte, passe cuidadosamente uma faca pela extremidade. Da próxima unte bem a forma.

Conselhos para poupar energia

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem bem o calor.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes do tempo terminar e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função micro-ondas

Na função micro-ondas tenha em atenção que as micro-ondas são refletidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as micro-ondas.

Por isso **as painelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no micro-ondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refratários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Teste à loiça

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de micro-ondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco elétrico ela não é adequada.

Função grill com ar quente

No caso da função grill com ar quente a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C. A loiça de plástico não é adequada.

Função combinada

Na função micro-ondas + grelhador a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para micro-ondas como para grelhador.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no micro-ondas se forem respeitados os seguintes aspetos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância mínima de 3 cm**). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio diretamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente diretamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para refletir as micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respetivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco elétrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

A tabela seguinte dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Modo de funcionamento Tipo de loiça	Micro-ondas		Grill com Ar quente	Função combinada
	Descongela / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	Não
Cerâmica vidrada Vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	Sim
Cerâmica, loiça de grés 2) Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	Não
Loiça de barro 2) Vidrado	sim	sim	não	não
Não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2) Resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
Resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3) Filme plástico para alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	Não
Metal Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios (grelha retangular, trempe)	sim	sim	sim	não

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.

4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e manutenção do forno

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Atenção! O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno micro-ondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo ser reduzida a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa.**

Atenção! A limpeza deve ser efetuada com o forno desligado da alimentação elétrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objetos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Superfície frontal

Basta limpar o forno com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois limpe o forno com um pano seco.

Nos fornos com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe no sentido horizontal sem exercer pressão sobre a superfície.

Remova imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido, clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Evite a entrada de água no interior do forno.

Interior do forno

Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido porque assim é mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada.

Para retirar a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo. **Não utilize sprays de forno nem outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha a porta e a frente do forno sempre bem limpas de modo a assegurar um correto funcionamento.

Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do micro-ondas.

Regularmente retire o prato rotativo e o respetivo suporte e limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respetivo suporte.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre o prato rotativo e ligue o forno micro-ondas durante 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Os odores desagradáveis (por ex., depois de cozinhar peixe) podem ser facilmente eliminados. Coloque algumas gotas de sumo de limão ou vinagre numa chávena de água. Introduza uma colher de café na chávena para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 2 a 3 minutos à potência máxima de micro-ondas.

Limpeza e Manutenção do forno

Tecto do Forno

Se o tecto do forno estiver sujo, o grelhador pode ser baixado para facilitar a limpeza.

Aguarde até que o grelhador esteja frio antes de o baixar, para evitar o perigo de queimadura. Proceda da seguinte forma:

1. Rode 180° o Suporte do Grelhador (1).
2. Baixe suavemente o Grelhador (2). **Não use força excessiva pois pode causar danos.**
3. Depois de limpar o tecto reponha o Grelhador (2) no seu sítio, repetindo o procedimento inverso.

AVISO IMPORTANTE: O Suporte do Grelhador (1) pode cair enquanto é rodado. Se tal acontecer, insira o Suporte do Grelhador (1) no orifício existente no tecto da cavidade e rode-o 90° até à posição de suporte do Grelhador (2).

A Tampa de Mica (3) localizada no tecto deve ser mantida sempre limpa. Os restos de alimentos acumulados na tampa de mica podem causar danos ou provocar faíscas.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem objetos pontiagudos.

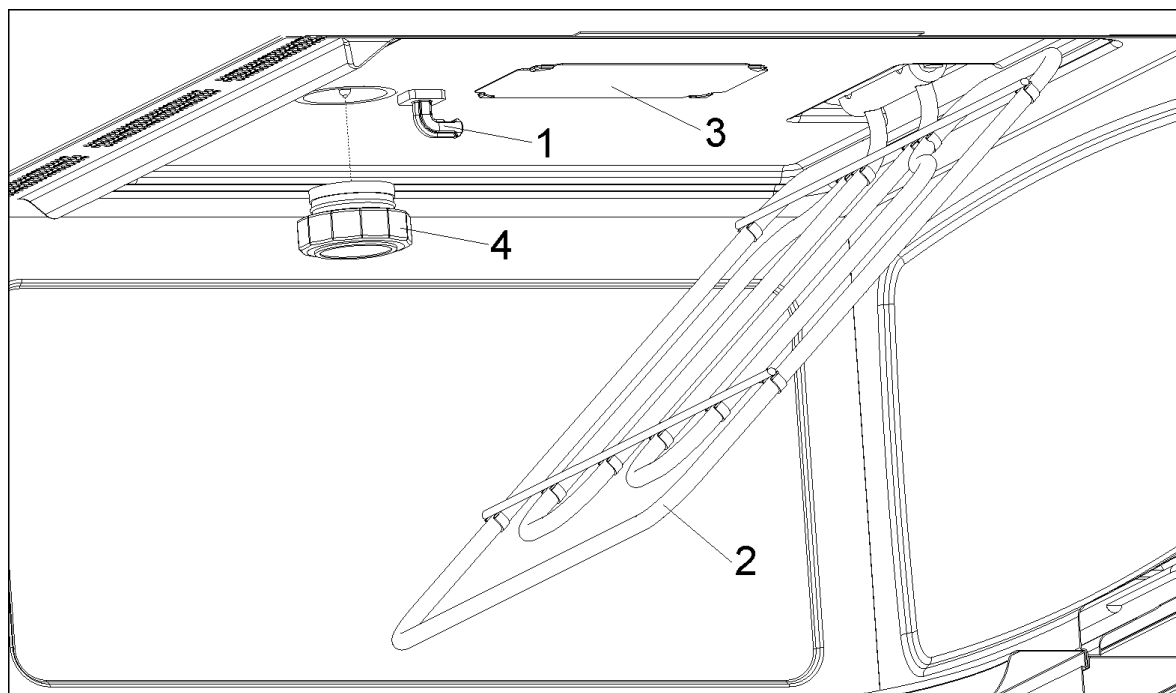
Não retire a tampa de mica, para evitar qualquer risco.

A Tampa de Vidro da Lâmpada (4) está localizada no tecto do forno e pode ser retirada facilmente para limpeza. Para isso desenrosque-a e limpe-a com água e detergente da loiça.

Acessórios

Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que o prato rotativo e o respetivo suporte estão sempre limpos. Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respetivo suporte.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efetuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa e anulará a garantia do produto.

As questões seguintes podem ser corrigidas sem contactar a Assistência Técnica.

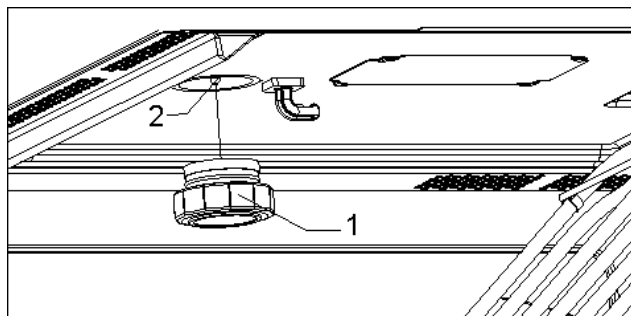
- **O mostrador está apagado! Verificar se:**
 - A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **Não acontece nada quando se primem as teclas! Verificar se:**
 - O Bloqueio de Segurança está ativo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **O forno não funciona! Verificar se:**
 - A ficha está corretamente ligada à tomada.
 - O circuito de alimentação do forno está ligado.
 - A porta está completamente fechada. A porta tem de fechar de forma audível.
 - Existem corpos estranhos entre a porta e a frente da cavidade.
- **Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos! Verificar se:**
 - Existem arcos elétricos no interior do forno gerados por objetos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
 - A loiça entra em contacto com as paredes do forno.
 - Existem espetos ou colheres soltos no interior do forno.
- **Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente! Verificar se:**
 - Utilizou inadvertidamente loiça de metal.
 - Selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
 - Colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.

- **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado!** Verificar se selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- **Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado!** Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.
- **O forno funciona mas iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam corretamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Substituição da Lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o forno da alimentação elétrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.
- Desenrosque e remova a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Remova a lâmpada de halogéneo (2). **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo de 12V / 10W. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada diretamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Enrosque a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Volte a ligar o forno à alimentação elétrica.



Características técnicas

Especificações

- Tensão AC (ver placa de características)
- Potência requerida 3300 W
- Potência do grelhador. 1500 W
- Potência do ar quente 1500 W
- Potência de saída micro-ondas. 1000 W
- Frequência de micro-ondas... .. 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP). 420 × 210 × 390 mm
- Capacidade do forno. 32 ltr
- Peso 35 kg

Indicações sobre proteção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize os contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.



Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Antes da instalação

Verificar que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a porta e **retire todos os acessórios** e o material de embalagem.

Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos causem danos ao gerador de micro-ondas.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa **película de proteção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Certifique-se de que o forno não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha corretamente e se o interior da porta e a frente da cavidade não estão danificadas. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

NÃO UTILIZE O FORNO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o forno não funciona corretamente ou se tiver sofrido danos ou tiver caído. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o forno sobre uma superfície plana e estável. O forno não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, objetos com arestas vivas ou a traseira do forno, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Atenção: após a instalação do forno é necessário assegurar o acesso à ficha.

Após a instalação

O forno está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

Em caso de conexão permanente o forno deve ser instalado por um técnico qualificado. Neste caso, a conexão deve ser feita a um circuito com um dispositivo de corte omnipolar com separação mínima de 3 mm entre contactos.

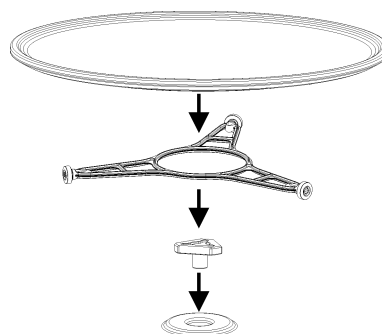
ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

O forno só funciona se a porta estiver corretamente fechada.

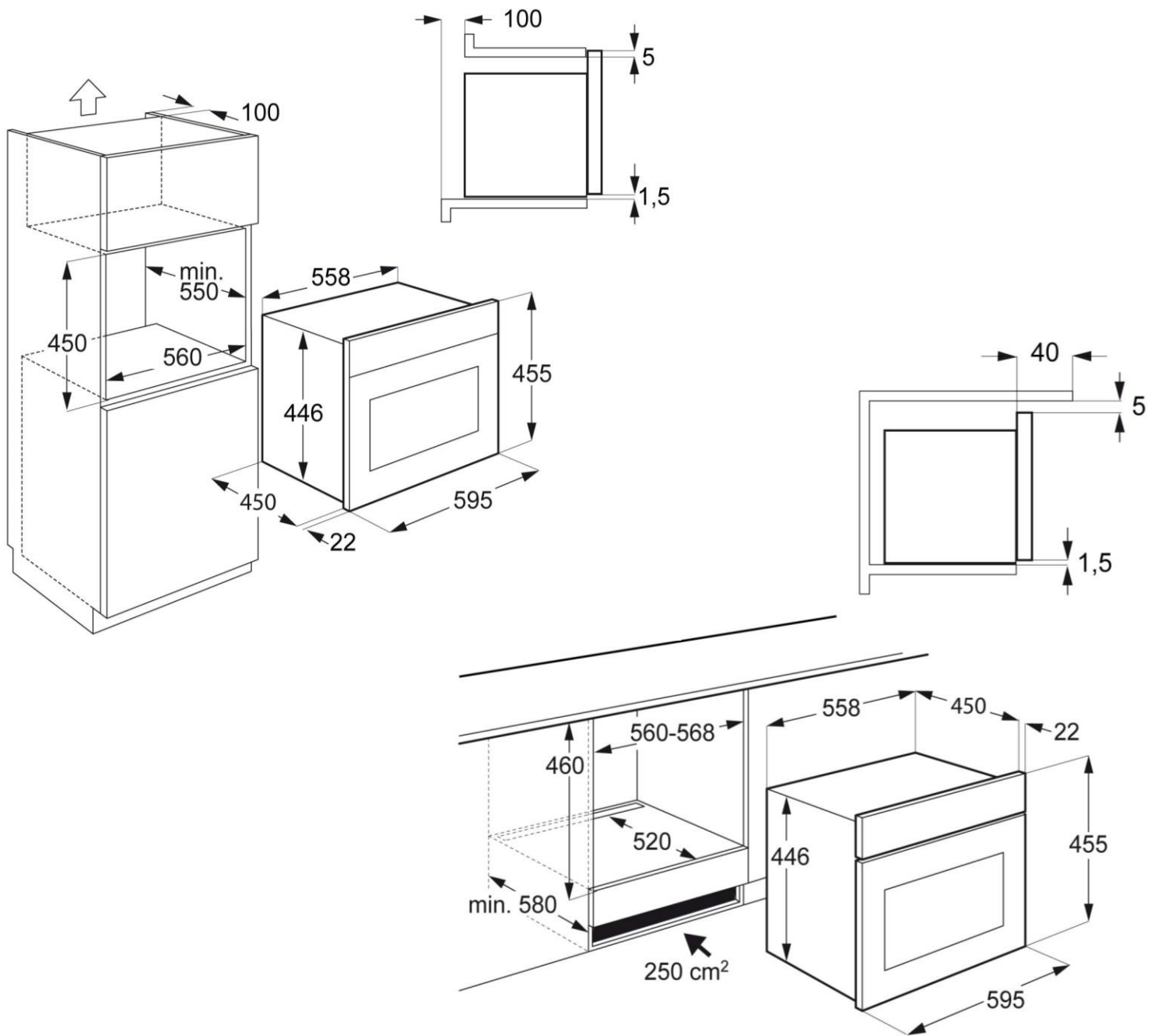
Antes da primeira utilização, limpe o interior do forno e os acessórios, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no ponto "Limpeza e Manutenção do forno".

Encaixe o Acoplamento no centro da cavidade do forno e sobreponha o Anel Rotativo e o Prato Rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do micro-ondas é necessário que, tanto o prato rotativo como os respetivos acessórios, estejam no interior e corretamente colocados. **O prato rotativo pode girar em ambos os sentidos.**



Durante a instalação, seguir as dimensões indicadas no final deste manual

Instalación/ Instalação

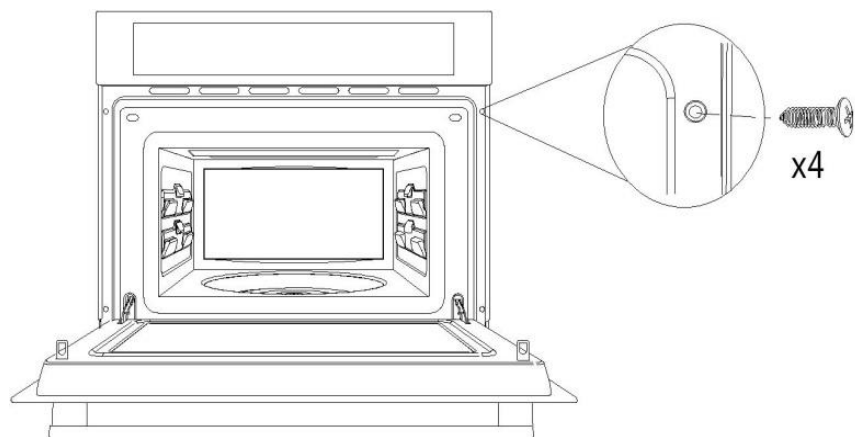


ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atraviese los 4 agujeros en el marco del horno.

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.



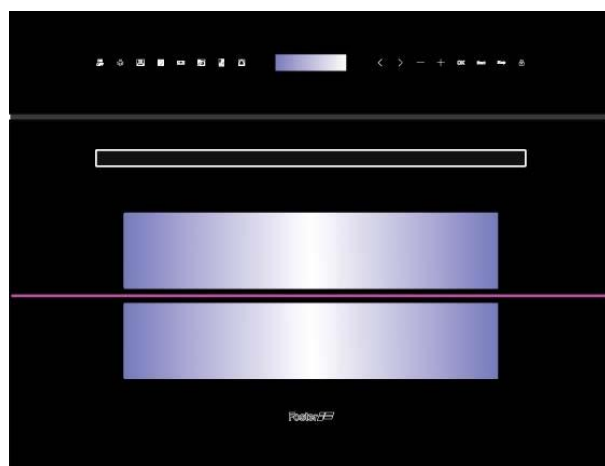
Mode d'emploi

FR

Gebruiksaanwijzing

NL

FL F46 MICRO



Foster 

Sommaire

Consignes de sécurité.....	3
Instructions de sécurité	6
Les avantages des micro-ondes	7
Description du four.....	8
Réglages de base	10
Réglages de base	11
Fonctions de base	12
Fonctions spéciales	17
Pendant le fonctionnement.....	20
Décongélation	21
Cuisiner aux micro-ondes.....	23
Cuisiner au gril.....	25
Rôtir et cuire.....	28
Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?.....	31
Nettoyage et entretien du four	33
Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?.....	35
Caractéristiques techniques	36
Protection de l'environnement	36
Instructions pour l'installation.....	38
Dimensions pour l'installation du four	75

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **Foster**.

Veillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur www.fosterspa.com

Consignes de sécurité



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement"

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que
- des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont
- réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à
- condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité."
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants..
- **AVERTISSEMENT:** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non pas dans d'autres situations, telles que:
 - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - dans des bâtiments de ferme ;
 - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
 - en chambre d'hôtes."
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie."
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement;
 - Les gonds de la porte sont endommagés;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées;
 - La vitre de la porte est endommagée;
 - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.

INSTALLATION

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément à la réglementation courante. • Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- L'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques (par exemple: disjoncteur, mise à la terre, ...).
- **Attention!** Le four doit être obligatoirement relié à la terre.

NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four".

RÉPARATION

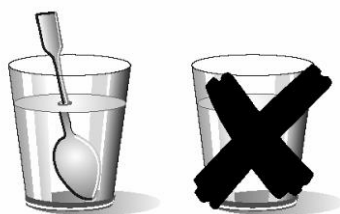
- **Avertissement:** Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement:** Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié."
- **Avertissement:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Instructions de sécurité

- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques.

RISQUE DE FEU !

- **Attention!**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit!**



- **Attention quand vous chauffez des liquides!**
- Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. **DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!**
- Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le manchon, le support du plateau et le plateau rotatif.
- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- "N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a par conséquent une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

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

Comment les aliments chauffent-ils?

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

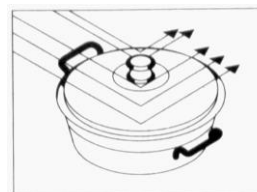
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

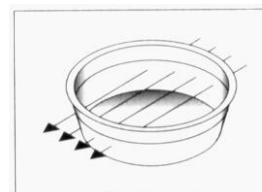
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

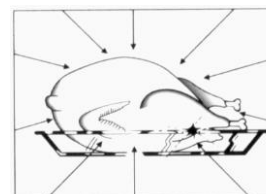
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



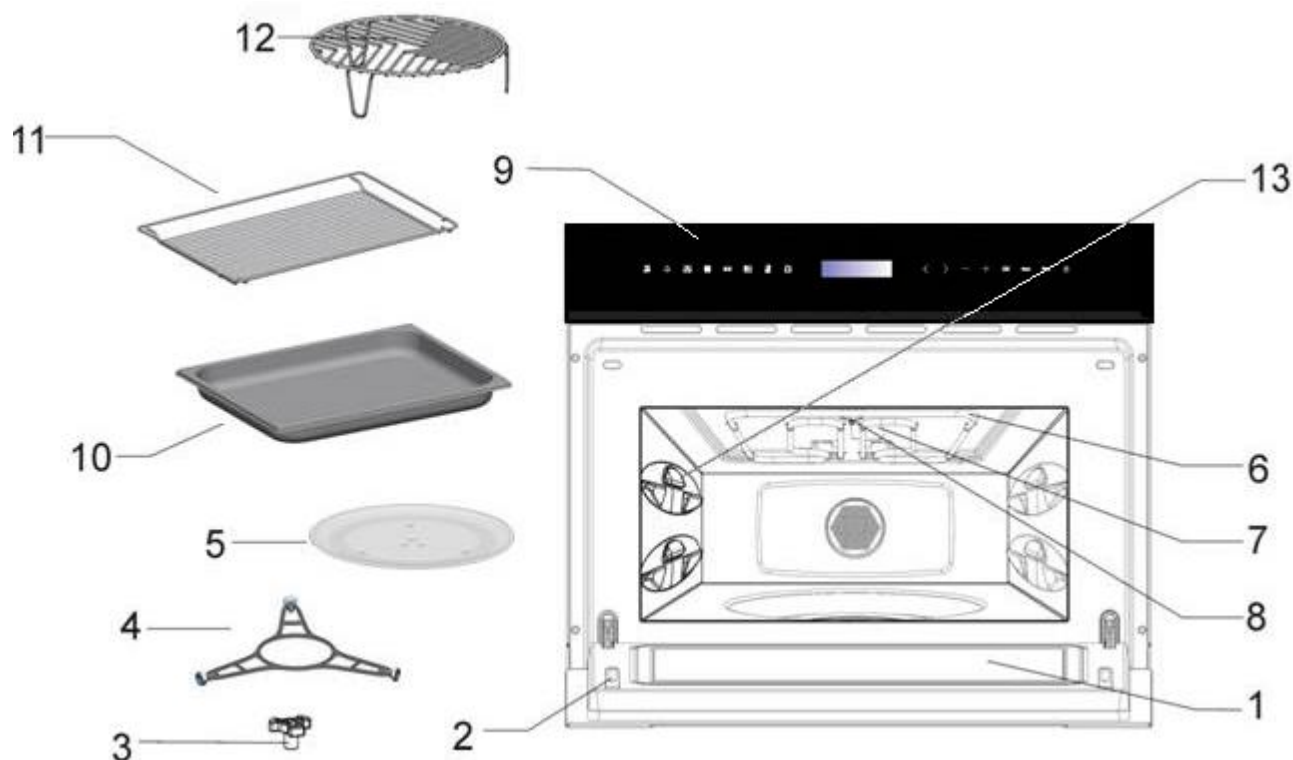
...traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Description du four









- | | |
|------------------------|---|
| 1. – Vitre de la porte | 8. – Lampe |
| 2. – Verrou | 9. – Tableau de commandes |
| 3. – Manchon du moteur | 10. – Plaque à pâtisserie
<i>(Ne pas utiliser avec la fonction micro-ondes)</i> |
| 4. – Support plateau | 11. – Grille rectangulaire
<i>(Ne pas utiliser avec la fonction micro-ondes)</i> |
| 5. – Plateau rotatif | 12. – Grille |
| 6. – Gril | 13. – Cran pour support du plateau |
| 7. – Couvercle en mica | |



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. – Sélecteur de fonctions | 5. – Bouton «OK» |
| 2. – Display | 6. – Bouton «START» |
| 3. – Boutons «Gouche» et «Droite» | 7. – Bouton «STOP» |
| 4. – Boutons «+» et «-» | 8. – Blocage de sécurité |

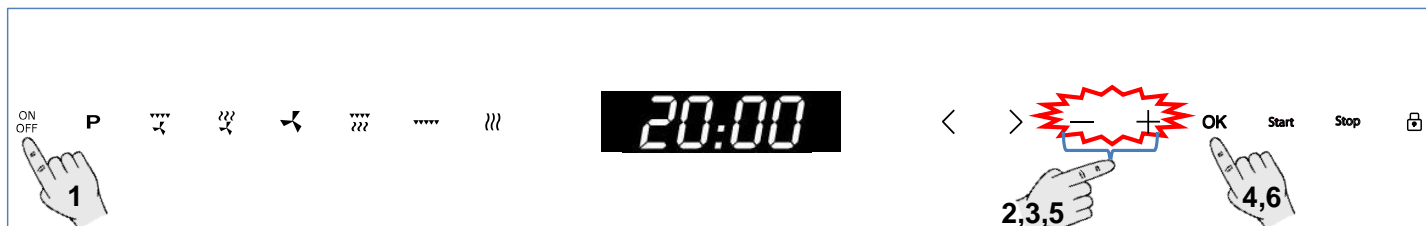
Description du four

Description des fonctions

Symbole	Fonction	Puissance Micro-ondes	Aliments
	Micro-ondes	200 W	Décongeler lentement les aliments délicats ; pour décongeler et continuer de cuire à faible puissance.
		400 W	Cuire de la viande, du poisson et du riz. Décongeler rapidement de petites quantités et aliments pour bébés, comme par exemple les biberons.
		600 W	Chauffer et cuire les aliments.
		800 W	Cuire des légumes et pommes de terre. Cuire des gratins et des plats cuisinés. Décongeler et cuire de petites quantités.
		1000 W	Chauffer des liquides.
	Micro-ondes + Gril	200 W	Gratiner des toasts.
		400 W	Griller volailles et viande.
		600 W	Cuisiner tourtes et gratins.
	Gril	---	Griller des aliments.
	Gril + Air chaud	---	Griller viande et poisson, en morceaux fins.
			Griller de la volaille.
			Frites – décongeler et dorer des produits ultracongelés.
	Air chaud	---	Rôtir et cuire.
	Micro-ondes + Air chaud	200-600 W	Rôtir rapidement viande, poisson et volailles. Cuire gâteaux secs et humides.

Réglages de base

Réglage de l'horloge



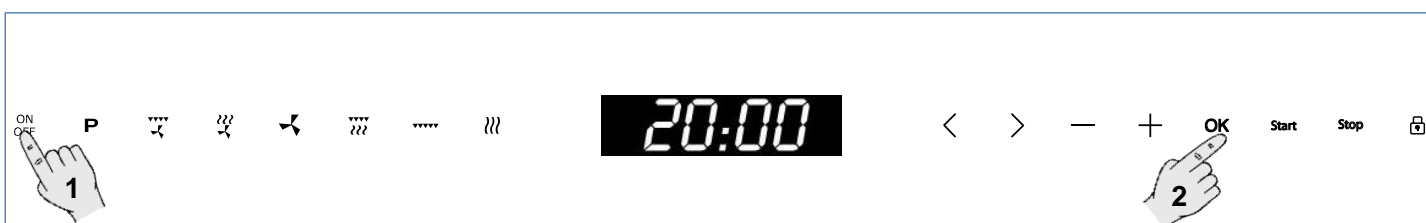
Après raccordement à la ligne de votre four à micro-ondes ou après une coupure de courant, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que celle-ci n'est pas correcte. Pour régler l'heure, procédez comme suit.

1. Appuyez sur la touche **"On/Off"** pour allumer le four.
2. Maintenez simultanément appuyées les touches **"+"** et **"-"** pendant 3 secondes. Les chiffres des heures clignoteront (les étapes 1 et 2 ne sont pas nécessaires lors du premier

raccordement à la ligne du four ou après une coupure de courant).

3. Appuyez sur les touches **"+"** et **"-"** pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer l'heure. Les chiffres des minutes clignoteront.
5. Appuyez sur les touches **"+"** et **"-"** pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer les minutes.

Masquer/Afficher l'horloge



Si l'affichage de l'heure ne vous convient pas, vous pouvez le masquer en procédant de la manière suivante :

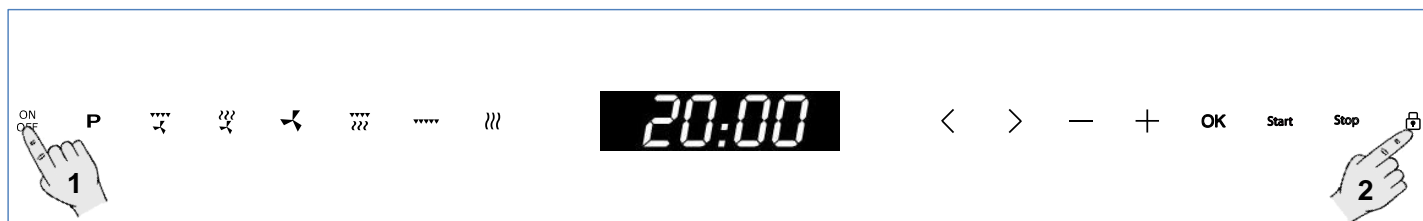
1. Appuyez sur la touche **"On/Off"** pour allumer le four.

2. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche **"OK"**. L'affichage s'effacera.

Si vous voulez à nouveau voir l'affichage de l'heure, répétez la procédure ci-dessus.

Blocage de sécurité

Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter que les enfants ne l'utilisent).



Pour bloquer le four, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche “On/Off” pour allumer le four.
2. Maintenez appuyée la touche “**Blocage de Sécurité**” pendant 3 secondes. La touche

“Blocage de Sécurité” s’allume et l’affichage montre des symboles clé.

Le four ne fonctionnera plus jusqu’à ce qu’il soit débloqué. Pour débloquer le four, répétez la procédure ci-dessus

Arrêter le plateau rotatif



Si la rotation du plateau rotatif ne vous convient pas, vous pouvez l’arrêter en procédant de la manière suivante.

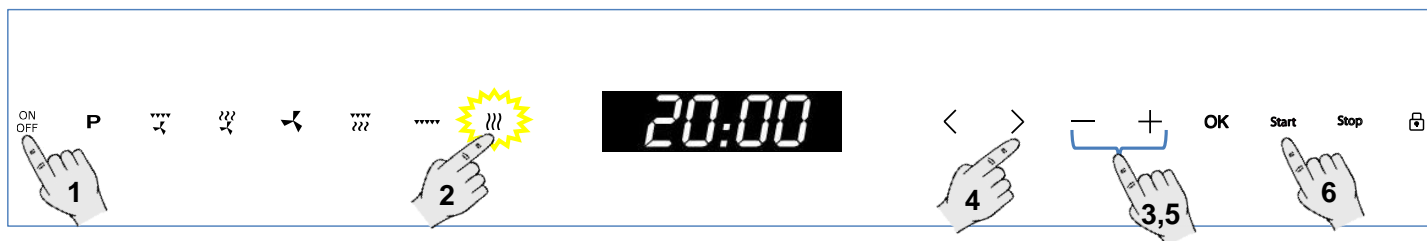
Pour arrêter le plateau tournant, appuyez en même temps sur les touches „<“ et „>“.

Pour remettre en marche le plateau, appuyez à nouveau en même temps sur les touches „<“ et „>“.

Fonctions de base

Micro-ondes

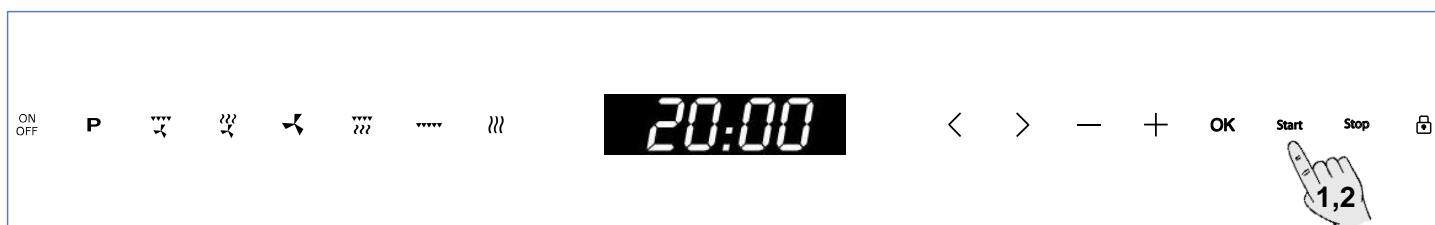
Utilisez cette fonction pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.



1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche "Microwave" (Micro-ondes).
3. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le Niveau de Puissance Micro-ondes (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »)
4. Appuyez sur la touche ">" pour régler le temps.
5. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le Temps de Fonctionnement souhaité.
6. Appuyez sur la touche **Start**. Le four commence à fonctionner.
7. Si vous souhaitez modifier un des paramètres ci-dessus, sélectionner avec les boutons "<" ou ">" les paramètres respectifs et changez la valeur en utilisant les boutons "+" et "-".

Micro-ondes – Lancement rapide

Utilisez cette fonction pour chauffer rapidement des aliments contenant beaucoup d'eau comme le café, le thé ou de la soupe assez liquide.

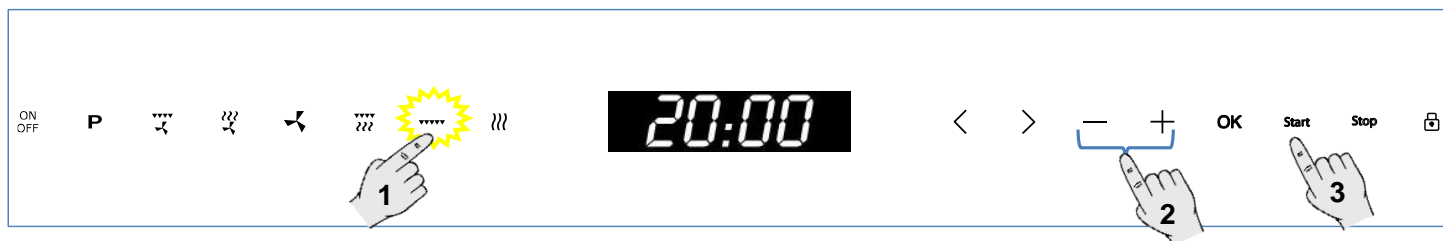


1. Appuyez sur la touche **Start**. Le four se met en marche en fonction Micro-ondes, à la puissance maximum, pendant 30 secondes.
2. Si vous souhaitez prolonger le fonctionnement du four, appuyez de nouveau sur la touche **Start**, ce qui a pour effet d'augmenter le temps de fonctionnement de 30 secondes.

OBSERVATION: quand vous sélectionnez la puissance maximum de 1000 W, le temps de fonctionnement est limité à un maximum de 15 minutes.

Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.



1. Appuyez sur la touche de fonction **Gril**. Le témoin s'allume.
2. Appuyez sur «< >» et «+» pour sélectionner le temps voulu (par exemple 15 minutes).
3. Appuyez sur la touche **Start**. Le four commence à fonctionner.

Micro-ondes + Gril

Utilisez cette fonction pour cuisiner de la lasagne, des volailles, les pommes de terre rissolées et les gratins.

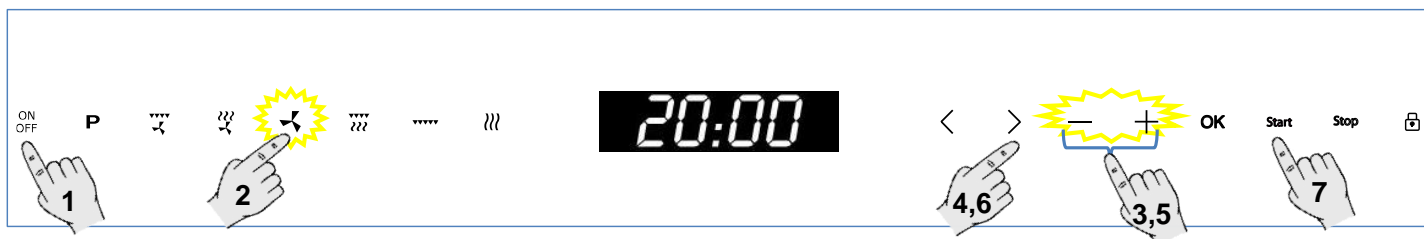


1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction **Micro-ondes + Gril**.
3. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le Temps de Fonctionnement souhaité.
4. Appuyez sur la touche ">" .
5. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le Niveau de Puissance Micro-ondes (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »).
6. Appuyez sur **Start**. Le four commence à fonctionner.

Fonctions de base

Air chaud

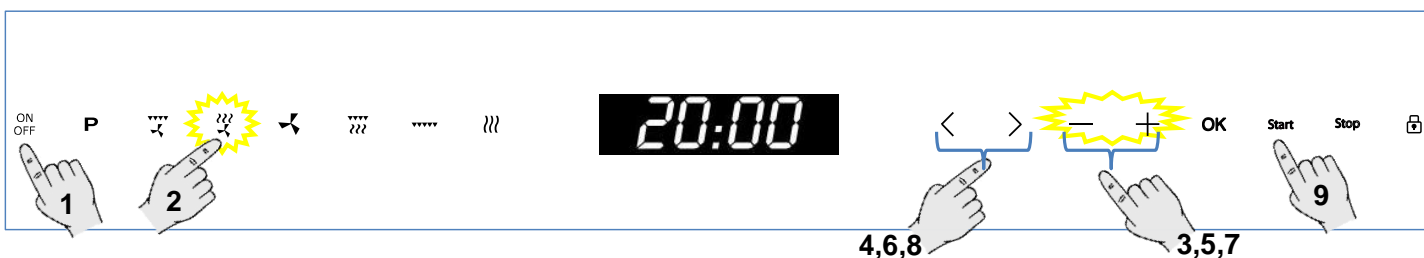
Utiliser cette fonction pour cuire et rôtir.



1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction «Air chaud».
3. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le Temps de Fonctionnement souhaité.
4. Appuyez sur la touche ">".
5. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le Niveau de Puissance Micro-ondes (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »).
6. Appuyez sur **Start**. Le four commence à fonctionner.

Micro-ondes + Air chaud

Utiliser cette fonction pour cuire et rôtir.

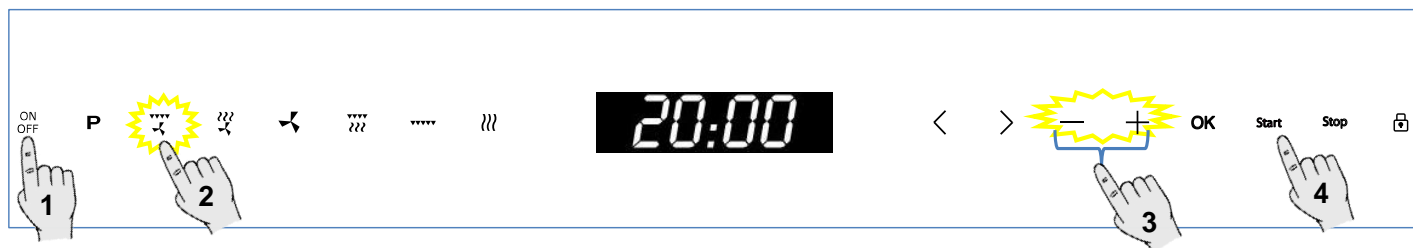


1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction **Micro-ondes + Air chaud**. Le voyant de la touche s'allume.
2. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le Temps de Fonctionnement souhaité.
4. Appuyez sur la touche ">".
5. Appuyez sur « □ » et « + » pour sélectionner la puissance désirée (voir chapitre caractéristiques techniques).
6. Appuyez sur la touche ">".
7. Appuyez sur « □ » et « + » pour sélectionner la température.
8. Si vous souhaitez modifier un des paramètres ci-dessus, sélectionner avec les boutons "<" ou ">" les paramètres respectifs et changez la valeur en utilisant les boutons "+" et "-".
9. Appuyez sur **Start**. Le four commence à fonctionner.

Fonctions de base

Gril avec Air chaud

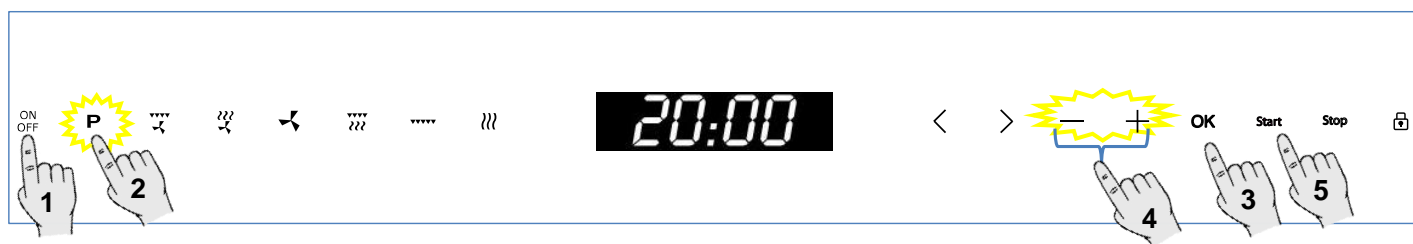
Utiliser cette fonction pour dorer viande, poisson, volailles ou frites.



1. Appuyez sur la touche « **On/Off** » pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction **Gril avec Air chaud**. Le voyant de la touche s'allume.
3. Appuyez sur les touches « □ » et « + » pour sélectionner le temps de fonctionnement désiré.
4. Appuyez sur **Start**. Le four commence à fonctionner.

Décongélation en fonction du temps (manuel)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement tout type d'aliment.

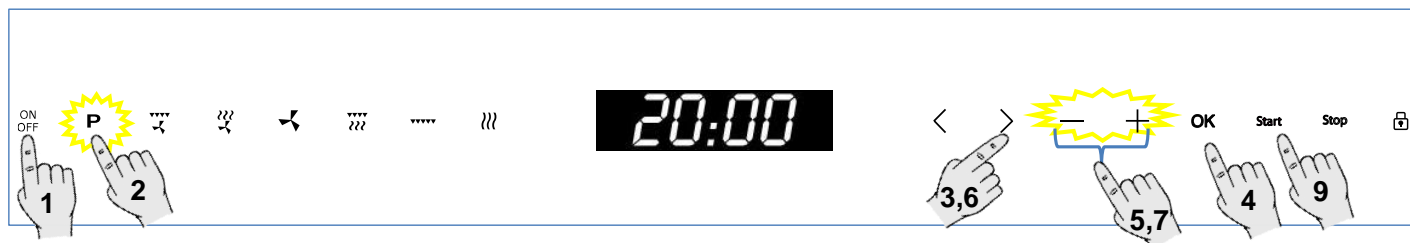


1. Appuyez sur la touche « **On/Off** » pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton pour les programmes automatiques. La touche s'allume.
3. Pour sélectionner la fonction appuyez sur la touche « **OK** » .
4. Appuyez sur **Start**. Le four commence à fonctionner.

Fonctions de base

Décongélation en fonction du poids (automatique)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement viande, volailles, poisson, fruit et pain.



1. Appuyez sur la touche «**On/Off**» pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton pour les **programmes automatiques**. La touche s'allume.
3. Activer la fonction «**Décongélation en fonction du poids**» et appuyez sur la touche ">".
4. Pour sélectionner la fonction appuyez sur la touche «**OK**» .
5. Appuyez sur les touches « □ » et « + » pour sélectionner le programme de fonctionnement désiré.
6. Appuyez sur la touche «>».
7. Appuyez sur les touches « □ » et « + » pour sélectionner le poids des aliments.
8. Pour Changer des paramètres, appuyez sur les touches «<» et «>» pour select la fonction et appuyez sur les touches « □ » et « + » pour change le temps.
9. Appuyez sur **Start**. Le four commence à fonctionner.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction Décongélation en fonction du poids, en indiquant les temps de décongélation et de repos (afin que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids de l'aliment.

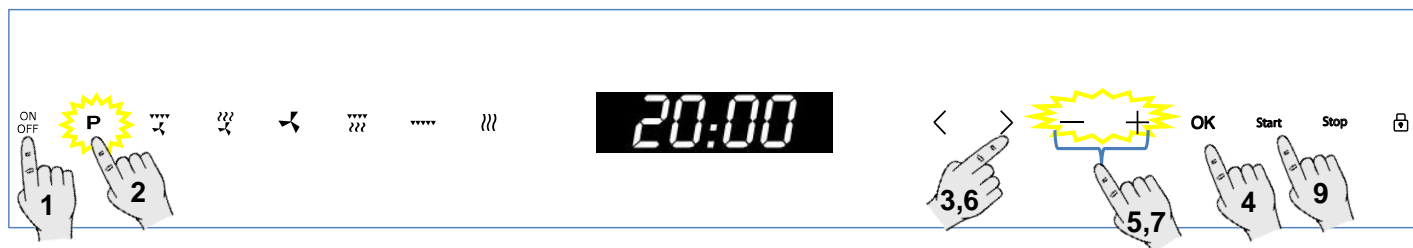
Programme	Aliment	Poids (grammes)	Temps (minutes)	Temps de repos (minutes)
Pr 01	Viande	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Volailles	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Poisson	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pain	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Observation importante: voir «Indications générales pour la décongélation».

Fonctions spéciales

Fonction Spéciale P1: Chauffer des aliments

Utilisez cette fonction pour chauffer des différents types d'aliments.



1. Appuyez sur la touche «**On/Off**» pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton pour les **programmes automatiques**. La touche s'allume.
3. Activer la fonction «**Décongélation en fonction du poids**» et appuyez sur la touche ">".
4. Pour sélectionner la fonction appuyez sur la touche «**OK**» .
5. Appuyez sur les touches « □ » et « + » pour sélectionner le programme de fonctionnement désiré.
6. Appuyez sur la touche «>».
7. Appuyez sur les touches « □ » et « + » pour sélectionner le poids des aliments.
8. Pour Changer des paramètres, appuyez sur les touches «<» et «>» pour select la fonction et appuyez sur les touches « □ » et « + » pour change le temps.
9. Appuyez sur **Start**. Le four commence à fonctionner.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la Fonction Spéciale P1, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (m)	Recommandations
A 01	Soupe	200 – 1500	3 – 15	Remuer 1-2 fois, couvrir
A 02	Plats préconfectionnés Aliments denses	200 – 1500	3 – 20	Remuer 1-2 fois, couvrir
A 03	Plats d'aliments mélangés Aliments moins denses	200 – 1500	3 – 18	Remuer 1-2 fois, couvrir
A 04	Légumes	200 – 1500	2,6 – 14	Remuer 1-2 fois, couvrir

Observations importantes:

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant qu'ils chauffent, en particulier quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : **turn**.
- Le temps nécessaire pour chauffer les aliments dépend de leur température initiale. Les aliments retirés directement du réfrigérateur mettent plus de temps à

chauffer que ceux à température ambiante. Si la température de l'aliment ne vous donne pas satisfaction, sélectionnez un poids moindre ou plus important la prochaine fois que vous réchauffez l'aliment.

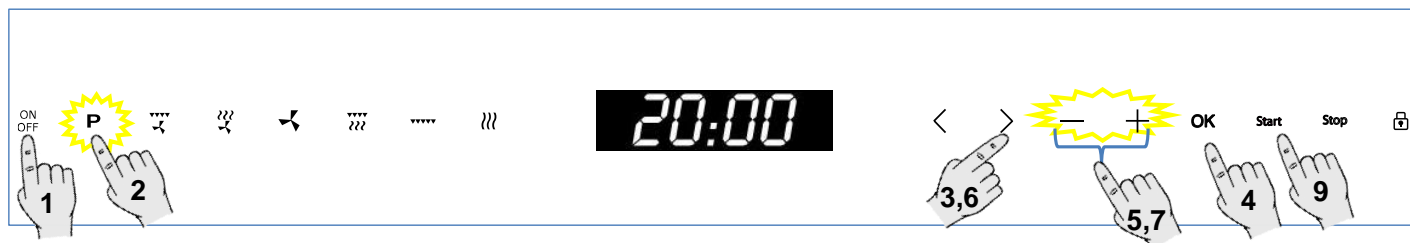
- Après avoir réchauffé les aliments, mélangez-les, puis laissez-les reposer un peu afin d'uniformiser leur température.

Attention! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Fonctions spéciales

Fonction Spéciale P2: Cuisiner

Utilisez cette fonction pour cuisiner des aliments frais.



1. Appuyez sur la touche «**On/Off**» pour allumer le four.
2. Appuyez sur le touche pour les **programmes automatiques**. La touche s'allume.
3. Appuyez deux fois sur le bouton ">" pour mettre en évidence la fonction de **P2**.
4. Pour sélectionner la fonction appuyez sur la touche «**OK**» .
5. Appuyez sur les touches « □ » et « + » pour sélectionner le programme de fonctionnement désiré.
6. Appuyez sur la touche «>».
7. Appuyez sur les touches « □ » et « + » pour sélectionner le poids des aliments.
8. Pour Changer des paramètres, appuyez sur les touches «<» et «>» pour select la fonction et appuyez sur les touches « □ » et « + » pour change le temps.
9. Appuyez sur **Start**. Le four commence à fonctionner.

Le tableau suivant présente les programmes de la Fonction Spéciale P3, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (m)	Recommandations
b 01	Pommes de terre	200 – 1000	4 – 17	Remuer 1–2 fois, couvrir
b 02	Légumes	200 – 500	4 – 15	Remuer 1–2 fois, couvrir
b 03	Riz	200 – 1000	13 – 20	2 volumes d'eau pour 1 volume de riz
b 04	Poisson	200 – 1000	4 – 13	Couvrir

Observations importantes :

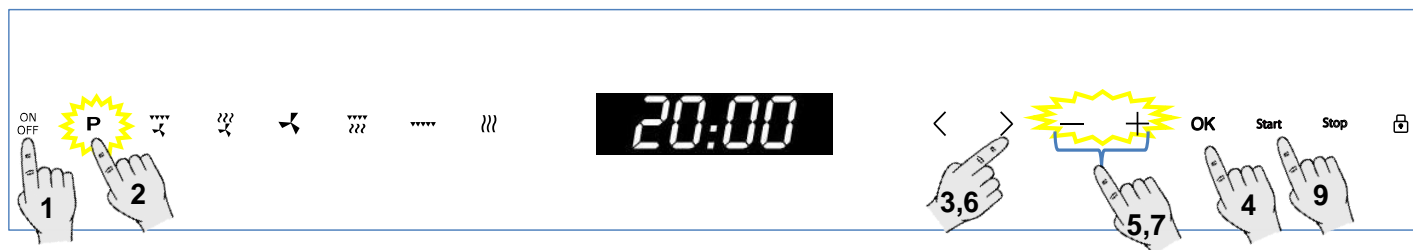
- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant qu'ils chauffent, en particulier quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : **Turn**.
- **Attention !** Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Instructions de préparation :

- Morceaux de poisson – Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou du jus de citron.
- Riz – Ajoutez un volume d'eau équivalent au double de celui du riz.
- Pommes de terre non pelées – Choisissez des pommes de terre de taille égale. Lavez-les et percez-en la peau plusieurs fois. Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau.
- Pommes de terre pelées et légumes frais – Coupez en morceaux de la même taille. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes et salez à votre goût.

Fonction Spéciale P3: Décongeler et gratiner

Utilisez cette fonction pour décongeler et gratiner différents types d'aliments.



1. Appuyez sur la touche «On/Off» pour allumer le four.
2. Appuyez sur le touche pour les **programmes automatiques**. La touche s'allume.
3. Appuyez deux fois sur le bouton ">" pour mettre en évidence la fonction de **P3**.
4. Pour sélectionner la fonction appuyez sur la touche «OK» .
5. Appuyez sur les touches « □ » et « + » pour sélectionner le programme de fonctionnement désiré.
6. Appuyez sur la touche «>».
7. Appuyez sur les touches « □ » et « + » pour sélectionner le poids des aliments.
8. Pour Changer des paramètres, appuyez sur les touches «<» et «>» pour select la fonction et appuyez sur les touches « □ » et « + » pour change le temps.
9. Appuyez sur **Start**. Le four commence à fonctionner.

Le tableau suivant présente les programmes de la Fonction Spéciale P3, en indiquant les temps de fonctionnement (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) en fonction du poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (m)	Recommandations
C 01	Pizza	300 – 550	8-12	Grille
C 02	Plats préconfectionnés	350 – 500	8 – 14	Remuer 1 fois, couvrir
C 03	Dérivés de pomme de terre	200 – 450	10 – 12	Plateau en verre

Observations importantes:

- Utiliser uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes et résistant à la chaleur (p. ex. plats à gratins). Le grill produit des températures très élevées. Toujours couvrir le plat d'un couvercle pour le programme C 02 afin d'éviter les pertes de liquide.
- Remuez les aliments quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : **turn**.

Attention! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. Les fours à micro-ondes ne chauffent pas la plupart des récipients, mais le transfert de chaleur de l'élément chauffant du grill peut néanmoins rendre ces derniers très chauds.

Instructions de préparation :

- Pizzas congelées – Choisissez des pizzas congelées précuites et des pizzas-baguette.
- Aliments préconfectionnés ultracongelés – Choisir lasagnes, cannelloni, soufflé de crevettes, tous congelés. Toujours couvrir.
- Dérivés de la pomme de terre, congelés – Les frites, les croquettes de pomme de terre et les sautées doivent être adaptées à la préparation au four micro-ondes.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur la touche **Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

- L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.
- Le gril est désactivé mais garde une température très élevée. Danger de brûlure !
- Le temporisateur s'arrête et l'**écran** affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
2. modifier les paramètres de la cuisson ;
3. annuler la cuisson, en appuyant sur la touche **Stop**.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche **Start**.

Modification des paramètres

Vous pouvez modifier les paramètres de fonctionnement (temps, poids, puissance) pendant le fonctionnement du four, ou quand la cuisson est interrompue, en procédant de la manière suivante :

1. Pour modifier le temps de fonctionnement, tournez le **bouton rotatif** dans l'un ou l'autre sens. Le nouveau temps défini est immédiatement pris en compte.
2. Pour modifier la puissance, appuyez sur la touche **Sélection de poids/puissance**. Le témoin respectif clignote. Modifiez le paramètre en tournant le **bouton rotatif** et validez en appuyant de nouveau sur **Sélection de poids/puissance**.

Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur **Stop** pendant 3 secondes.

Un signal sonore est alors émis et l'**écran** affiche l'heure.

Fin d'une cuisson

À la fin du processus de cuisson, 3 signaux sonores sont émis et l'**écran** affiche « **End** ».

Les signaux sonores sont répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyez sur la touche **Stop**.

Décongélation

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) en

fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retournez 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retournez 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retournez 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retournez 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retournez 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retournez 1 fois
	500	10-14	20-30	Retournez 2 fois
Saucisse	200	4-6	10-15	Retournez 1 fois
	500	9-12	15-20	Retournez 2 fois
Volailles, morceaux	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retournez 2 fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Retournez 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	500	8-11	15-20	Retournez 2 fois
Fruit	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	300	8-9	5-10	Retournez 1 fois
	500	11-14	10-20	Retournez 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 1 fois
	800	15-17	10-20	Retournez 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Tomme	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important** : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. La crème congelée doit être remuée avant son utilisation.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Retournez les aliments dès que le four émet un signal sonore et que clignote sur l'écran l'indication suivante : `turn`.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les agrafes, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Indications de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous mettez des récipients différents**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas les sacs plastique avec des pinces en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.

- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant avec les temps de cuisson et les niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner avec micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
 - Double quantité double du temps
 - Moitié de la quantité moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche **START**.
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités sont mieux préservées. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Choux-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Couper en rondelles. Couvrir
Brocolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Petits pois et carottes,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Carottes congelées	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Peler, couper en morceau égaux. Couvrir
Piment	250	25 ml	800	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Poireau	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Choux de Bruxelles congelés	300	50 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Chou	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repôts (m)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. Important ! Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

Cuisiner au grill

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
Poisson			
Dorade	800	18-24	Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retournez et ajoutez les condiments.
Sardine/ rascasse rouge	6-8 unités	15-20	
Viande			
Saucisse	6-8 unités	22-26	Percez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Hamburger congelé	3 unités	18-20	Retourner 2 ou 3 fois.
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Saucez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveillez les toasts.
Gratiner des sandwichs	2 unités	5-10	Surveillez le gratin

Préchauffez le grill pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler.

Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes

aromatiques, et si vous les laissez mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le grill est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes avec Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	400	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	600	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	600	15-20	3-5
Gratin de tomme	environ 500	Récipient bas	400	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	400	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	400	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratinée	2 tasses de 200	Bol de soupe	400	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction Gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est nécessaire de préchauffer).

Rôtir et cuire

Tableaux et suggestions – Préparation de viande et gâteaux

Micro-ondes / Air chaud

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Rôti	1000-1500	400	200	30-40	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Filet de porc Côtelette ou os Rôti de porc	800-1000	200	180-190	50-60	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Poulet entier	1000/1200	400	200	30-40	10	Récipient sans couvercle, bréchet vers le bas, tourner 1x
Poulet en morceaux	500-1000	400	200	25-35	10	Récipient sans couvercle, Placer les morceaux la peau en bas. Tourner 1x.
Rôti de veau	1500/2000	200	180	60-65	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x, puis continuez la cuisson sans couvercle
Rôti de bœuf	1500-1800	200	200	80-90	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x

Micro-ondes / Cuire

Aliment	Puissance (Watt)	Température	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Gâteau au chocolat/cerise	200	200	30	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Cheesecake aux fruits	400	180	40-45	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Tarte aux pommes	200	185	40-45	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Cheesecake su streusel	400	180	40-50	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Gâteau aux noix	200	170	30-35	5-10	Plateau rotatif, Moule creux

Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 20 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti. La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.

S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater. Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

Important

En mode de fonctionnement Air chaud/Micro-ondes, utilisez toujours le petit trépied placé sur le plateau rotatif. Les moules, plats bas et récipients doivent toujours être placés sur le trépied.

Exception : placez le moule creux directement sur le plateau rotatif.

Cuire

Tableaux et suggestions – Cuire / Air chaud

Aliment	Réceptacle	Niveau	Température	Temp (mn)
Gâteau aux noix	Moule creux	Plateau rotatif	160	50-60
Tarte aux fruits	Moule de Ø 28 cm	Plateau rotatif, petit trépied	160	55-60
Gâteau anglais	Moule creux	Plateau rotatif	160	55-65
Tarte salée	Moule rond en verre	Plateau rotatif, petit trépied	190-200	40-60
Gâteau simple	Moule de Ø 26 cm	Plateau rotatif, petit trépied	160	30-40
Bûche	Moule à gâteau en verre	1	200	12-15
Gâteau aux cerises	Moule à gâteau en verre	1	180-190	40-50

Conseils pour les moules à gâteaux

Les moules les plus fréquents sont les moules noirs en métal. Si vous utilisez les micro-ondes, servez-vous de moules à gâteau en verre, en céramique ou en plastique, résistant à des températures de 250°C. Avec ce type de moules, les gâteaux sont moins dorés.

Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau ou sur le plateau rotatif.

Suggestions pour une bonne cuisson

Comment vérifier que le gâteau est cuit :

Enfoncez un couteau fin sur le dessus du gâteau. Si la pâte ne colle pas au couteau, le gâteau est cuit.

Le gâteau est très foncé :

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

Le gâteau est très sec :

Faites de petits orifices, avec une petite fourchette, dans le gâteau déjà cuit, puis arrosez avec du jus de fruit ou une boisson alcoolique. La prochaine fois, montez la température de près de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau ne veut pas sortir du moule :

Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. Si la situation perdure, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau pour le dégager. La prochaine fois, beurrez mieux le moule.

Conseils pour économiser l'énergie

Quand vous faites plus de 1 gâteau, il est préférable de les mettre au four les uns après les autres. Encore chaud, le four cuira le deuxième gâteau plus rapidement. Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.

Dans le cas de cuissons qui demandent plus de temps, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour profiter de la chaleur résiduelle.

Fonction Micro-ondes

Prenez garde que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril

En fonction Gril, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonction Combinée

En fonction combinée, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important :** le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

Tableau – Vaisselle

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Mode de fonctionnement Type vaisselle	Micro-ondes		Gril	Function Combinée
	Décongeler / réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle	oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre	oui non	oui non	non non	non non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C	oui oui	non oui	non non	non non
Films plastique 3) Film plastique pour aliments Cellophane	non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton, parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires (grille, plaque à pâtisserie)	oui non oui	non oui oui	oui oui oui	non oui non

1. Sans rebord doré ou argenté et sans cristal de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utiliser des agrafes en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement apparaître.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs qui peuvent rayer les parois, ni objets pointus.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. En suivant, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon, blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage et entretien du four

Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure.

Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du gril de 180° (1).
2. Abaissez doucement le gril (2). **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril (2) à sa place, puis bloquez-le avec son support en le tournant de 90°.

AVIS IMPORTANT : si le support du grill (1) tombe lorsque vous le faites pivoter, remplacez-le (1) dans l'orifice du plafond et faites-le pivoter de 90° jusqu'à sa position de support du grill (2).

Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

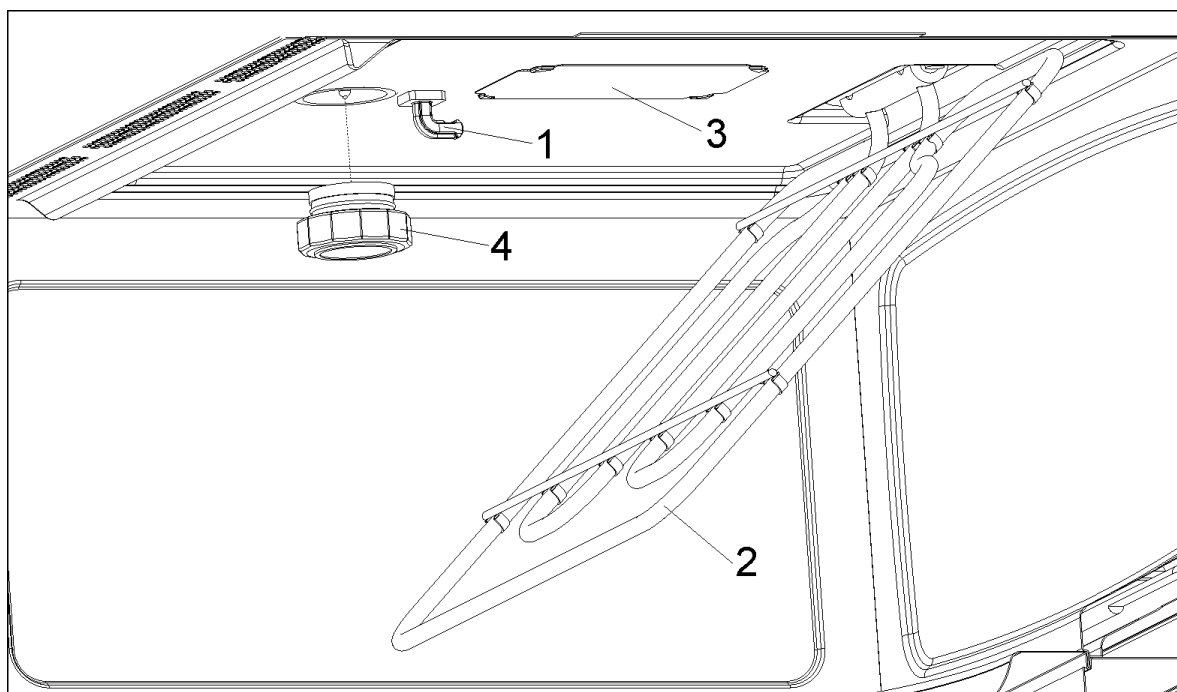
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe (4), situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse et annulera la garantie du produit.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

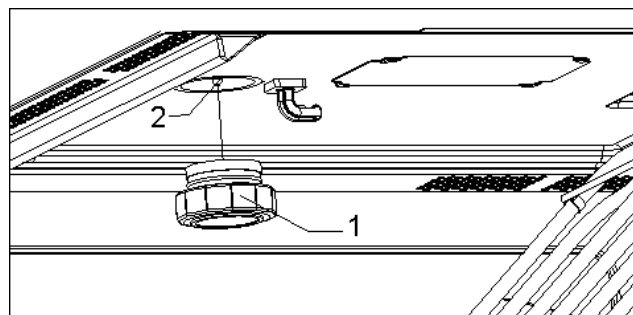
- L'écran ne s'allume pas ! Vérifiez si :
 - L'affichage de l'heure a été masquée (voir chapitre Réglages de base).
 - Rien ne se passe quand on appuie sur les touches ! Vérifiez si :
 - Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
 - Le four ne fonctionne pas ! Vérifiez si :
 - La prise est correctement branchée au mur.
 - Le circuit d'alimentation du four est branché.
 - La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
 - Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.
 - Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre ! Vérifiez si :
 - Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
 - La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
 - Il y a des instruments de cuisine à l'intérieur du four.
 - Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement ! Vérifiez si :
 - Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
 - Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
 - Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Retirez la lampe halogène (2). **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe 12V / 10W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela endommage la lampe.** Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Caractéristiques techniques

Spécifications

- Tension AC..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise 3300 W
- Puissance du gril. 1500 W
- Puissance de l'air chaud..... 1500 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 1000 W
- Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×hauteur×Profondeur). 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions de la cavité (L×h×P)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four. 32 l
- Poids 35 kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.



Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils

électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez du câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Instructions pour l'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention ! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation, ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

Après l'installation

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

En cas d'installation permanente, le four doit être installé par un technicien qualifié. L'appareil doit alors être branché au réseau au moyen d'un dispositif disjoncteur multipolaire dont les contacts sont séparés d'au moins 3 mm.

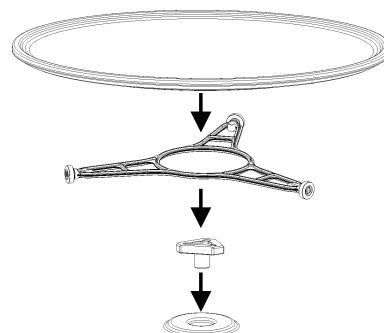
ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien de votre four ».

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, respecter les dimensions indiquées à la fin de ce manuel.

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	43
Voordelen van microgolven	44
Beschrijving van de oven.....	45
Beschrijving van de oven.....	46
Basisregelingen	47
Basisfuncties	49
Speciale functies	54
Tijdens de bereiding.....	57
Ontdooien.....	58
Koken met de magnetron.....	60
Koken met de grill.....	62
Braden en koken.....	65
Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?	68
Reiniging en onderhoud van de oven	70
Wat te doen bij storingen?	72
Technische gegevens	73
Aanwijzingen over milieubescherming.....	73
Installatie-instructies.....	74
Afmetingen voor installatie.....	75

Geachte klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van dit **Foster**-product.

Om er zeker van te zijn dat uw apparaat optimaal presteert, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Indien u dit apparaat aan iemand uitleent, vergeet dan niet dit boekje mee te geven!

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via www.fosterspa.com



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit..

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- **Waarschuwing:** Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet in andere toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
 - boerderijen,
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
 - bed-and-breakfast accommodaties.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen..
- **Waarschuwing:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.

Veiligheidsinformatie

- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:
 - De deur niet goed sluit;
 - De deurscharnieren beschadigd zijn;
 - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
 - Het deurglas beschadigd is;
 - Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.

De oven kan pas hergebruikt worden na reparatie door een vakman van de technische dienst.

- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.

INSTALLATIE

- In het elektrische deel van de installatie is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt om het apparaat met een contactopeningsafstand van ten minste 3 mm meerpolig van het net te scheiden.
- Daarvoor geschikt scheidingsmechanismen zijn bijv. beveiligingsschakelaar, zekeringen (schroefzekeringen kunnen uit de houder worden gedraaid), aardlekschakelaar en beveiligingen. Deze installatie moet voldoen aan de geldende voorschriften.
- Als de elektrische verbinding wordt opgezet door een stekker en de laatste is bereikbaar na montage, dan is het niet nodig de genoemde separatie inrichting.
- Bescherming tegen elektrische schokken moet worden gewaarborgd door de elektrische installatie (bijvoorbeeld: circuit breaker, aarding, ...).
- **Waarschuwing:** De oven moet geaard zijn.

REINIGING

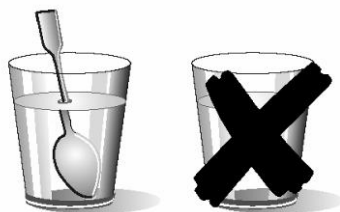
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen
- aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie"
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in "Reiniging en onderhoud van de oven" in acht te nemen.

REPARATIE

- **Waarschuwing:** Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **Waarschuwing:** Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Veiligheidsvoorschriften

- **Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. **BRANDGEVAAR!**
- **Om bij het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen!**
- Gebruik de grill functie uitsluitend om te gratineren en houdt het apparaat voortdurend in de gaten. Indien er een combi-functie gebruikt wordt voor de grill, moet goed op de tijd gelet worden.
- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. **Gevaar voor kortsluiting!**



- **Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen!**
- **Wanneer** vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. **GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!**
- **Om dit soort** toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.

- **Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden:**
- Zet de oven niet in werking zonder het verbindingsstuk, de ring en het draaiplateau.
- Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is. Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit. **GEVAAR VOOR SCHADE!**
- Als u programmatests wil uitvoeren met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de ventilatieopeningen niet af.
- Gebruik uitsluitend serviesgoed uit materiaal dat geschikt is voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als voorraadkast.
- Gebruik de oven niet om te frituren, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen $\frac{3}{4}$ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingsmiddelen, waardoor het gevaar voor bacterieën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een draaiplateau.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

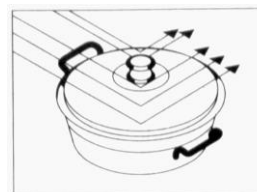
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

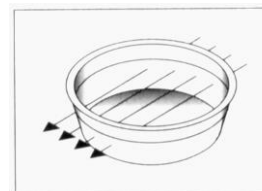
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

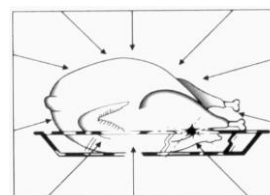
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



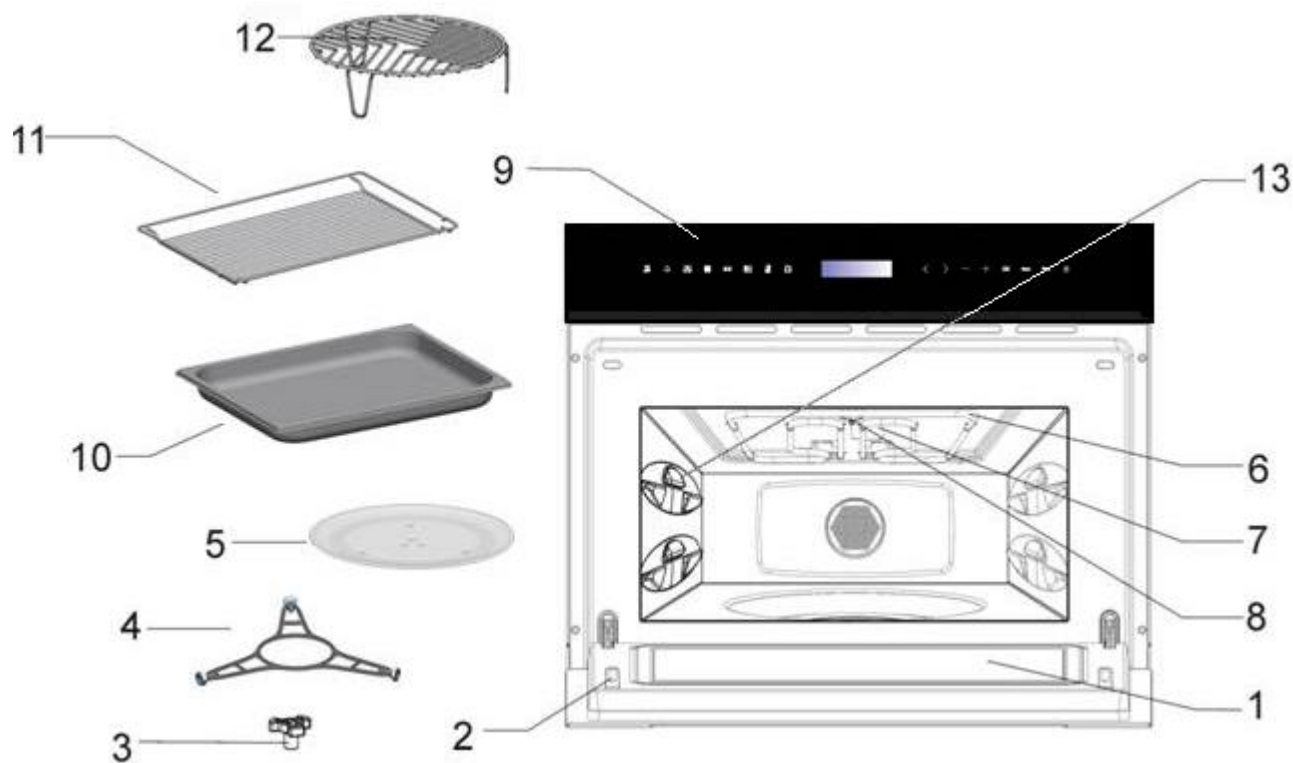
... dringen door glas en porselein...



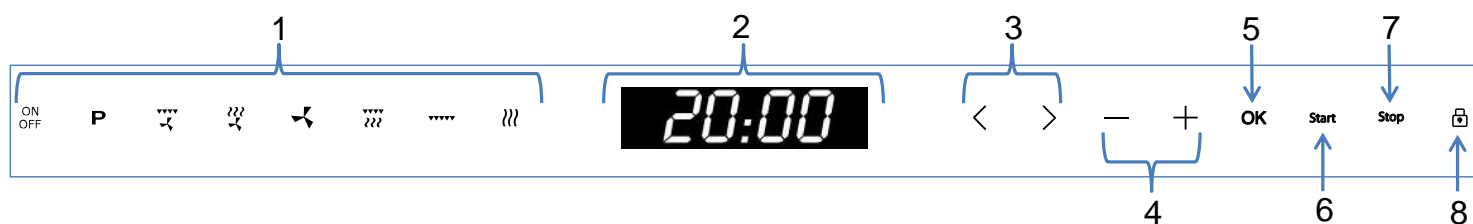
...en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



Beschrijving van de oven









- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. – Deurglas | 8. – Lampje |
| 2. – Haak | 9. – Bedieningspaneel |
| 3. – Verbindingsstuk van de motor | 10. – Bakplaat |
| 4. – Ring | (Niet meet de magnetron-functie gebruiken) |
| 5. – Draaiplateau | 11. – Rechthoekige rooster |
| 6. – Grillelement | (Niet meet de magnetron-functie gebruiken) |
| 7. – Mica plaatje | 12. – Rooster |



- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. – Functie-indicators | 5. –OK Knob |
| 2. – Display | 6. – Startknob |
| 3. – Links en rechts knoppen | 7. – Stopknob |
| 4. – Toets “+” / “-“ | 8. – Veiligheidsblokkering |

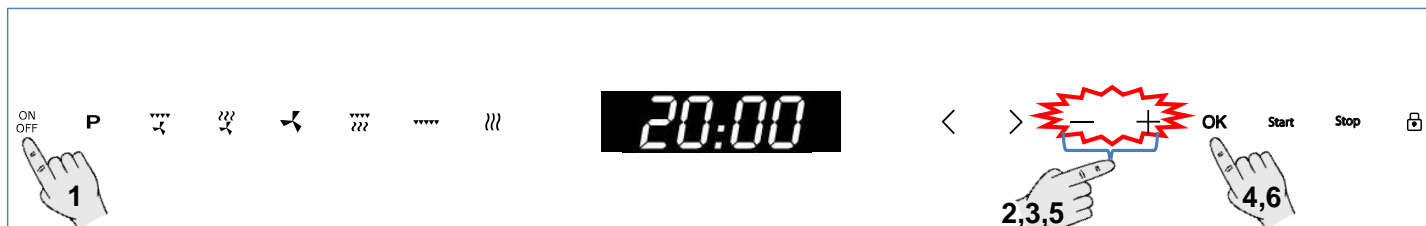
Beschrijving van de oven

Functiebeschrijving

Symbool	Functie	Vermogens- standen Magnetron	Voedsel
	Magnetron	200 W	Langzaam ontdooien van kwetsbare voedingsmiddelen; ontdooien en koken op laag vermogen.
		400 W	Bereiden van vlees, vis en rijst. Snel ontdooien van kleine hoeveelheden en babyvoeding, zoals flessen.
		600 W	Opwarmen en koken van eten.
		800 W	Groente en aardappelen koken. Gratineren en opwarmen van kant en klaar gerechten. Ontdooien en koken kleine hoeveelheden.
		1000 W	Vloeistof verwarmen.
	Magnetron + Grill	200 W	Toast gratineren.
		400 W	Gevogelte en vlees grillen.
		600 W	Pastei bereiden en gratineren.
	Gril	---	Voedsel grillen.
	Grill +Hete lucht	---	Kleine stukken vis of vlees grillen.
			Gevogelte grillen.
			Aardappelen – diepgevroren producten ontdooien en bruineren.
	Hete lucht	---	Braden en koken.
	Magnetron + Hete lucht	200-600 W	Snel vlees, vis en gevogelte braden. Droog en vochtig gebak bereiden.

Basisregelingen

De klok instellen



Om de klok in te stellen, de volgende stappen volgen:

1. Druk de **“Aan/Uit”** knop in om de oven aan te doen.
2. Hou de **“-”** en **“+”** toetsen tegelijkertijd ingedrukt. De digitale nummers zullen oplichten (stap 1 en 2 zijn niet nodig als de oven voor het eerst is aangesloten of na een stroomuitval).

3. Druk op de **“-”** en **“+”** toetsen om het uur.

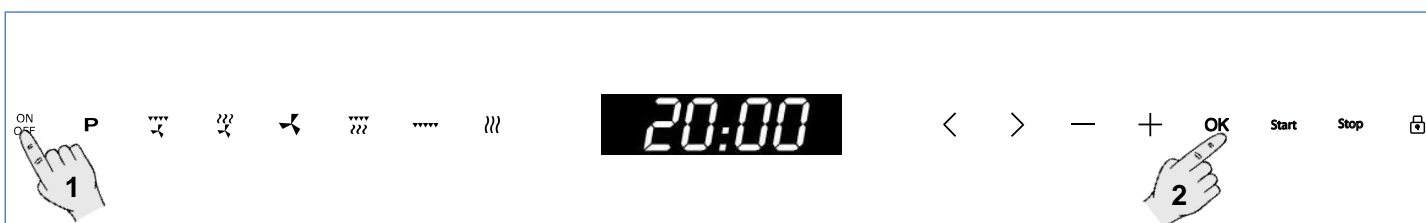
4. Druk op de toets **OK** om te bevestigen uur.

De minuten knipperen.

5. Druk op de **“-”** en **“+”** toetsen om de minuten.

6. Druk op de toets **OK** om te bevestigen de notulen.

Klok tonen/verbergen



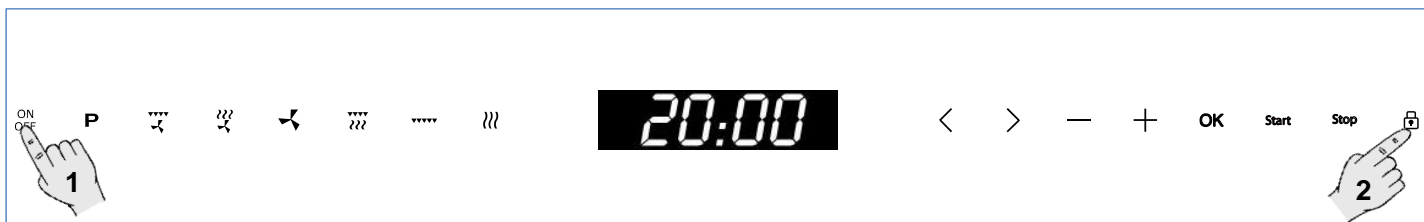
Als de klok u stoort, kunt u deze verbergen door de procedure als volgt:

1. Druk de **“Aan/Uit”** knop in om de oven aan te doen.

2. Druk de **“OK”** knop 3 seconden. De klok zal verbergen.

Als u de klokdisplay weer wilt zien, drukt u weer 3 seconden op de Klok insteltoets.

Veiligheidsblokkering



Wilt blokkeren de oven als volgt:

1. Druk de "**Aan/Uit**" knop in om de oven aan te doen.
2. Houd de "Veiligheid Block"-toets voor 3 seconden.

De "**Veiligheid Block**"-toets gaat branden en het display toont een belangrijke symbolen. De oven zal niet werken totdat het wordt gedeblokkeerd.

De blokkering van de oven herhaal de bovenstaande procedure.

Draaiplateau stoppen



Als het draaiplateau u in de weg zit, kunt u het als volgens stoppen:

Als de oven geprogrammeerd is of tijdens normaal gebruik van een functie, druk tegelijkertijd op de "<" en ">" toetsen.

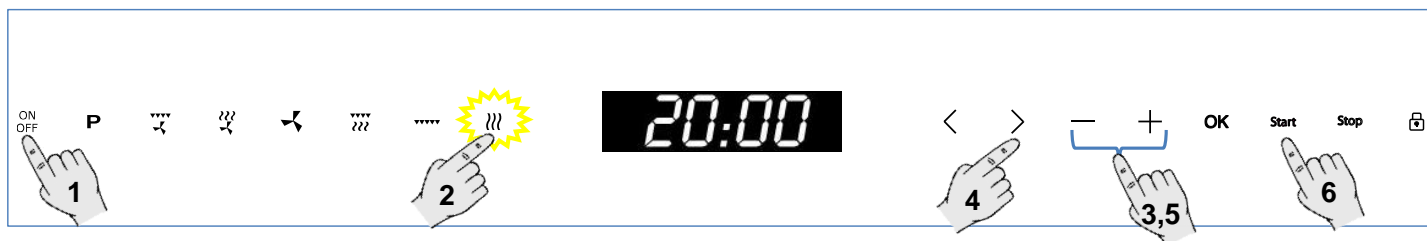
Het draaiplateau stopt met draaien

Als u het draaiplateau wilt laten draaien drukt u nogmaals tegelijkertijd de "<" en ">" in.

Basisfuncties

Magnetron

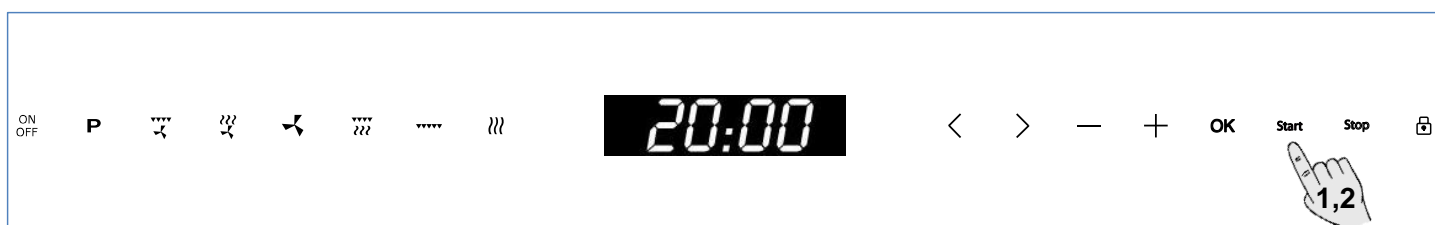
Gebruik deze functie om groente, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.



1. Druk de “**Aan/Uit**” knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de “**Magnetron**” knop
3. Druk op de “+” en “-” knop om de gewenste Operating Time in te stellen
4. Druk op de “>” toets.
5. Druk op de “+” en “-” toetsen om de vereiste Microwave Power Level (zie het hoofdstuk Technische Kenmerken).
6. Druk op de “**Start**” knop. De oven gaat in werking.
7. Als u wilt wijzigen voor een van de bovengenoemde parameters, druk op de “<” of “>” toetsen om de parameter te selecteren en vervolgens de “+” en “-” toetsen om een andere waarde instellen.

Magnetron – Quick Start

Gebruik deze functie om snel voedsel met een hoog vochtgehalte op te warmen, zoals water, koffie, thee of heldere soep.

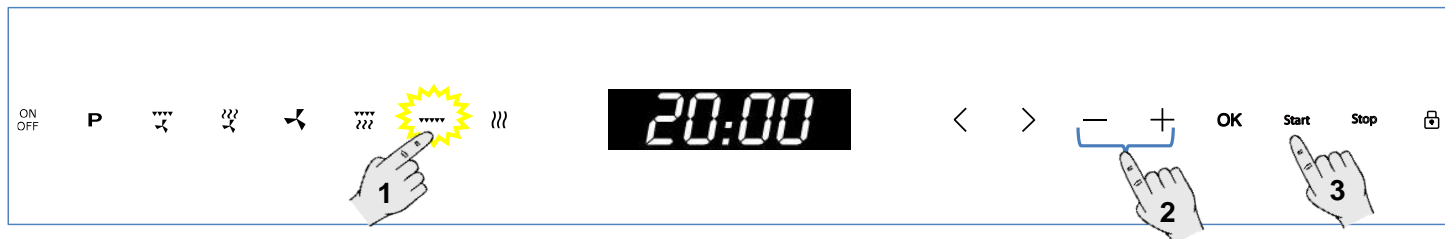


1. Druk op de Start-toets. De oven begint gedurende 30 seconden op het maximumvermogen in de magnetron-functie te werken.
2. Als u deze tijd wil verhogen, dient u nogmaals op de Start-toets te drukken. Telkens u op deze toets drukt zal de werkingstijd met 30 seconden worden verlengd.

OPMERKING: Als het vermogen op 1000 W is ingesteld, is de kooktijd tot maximum 15 minuten beperkt.

Grill

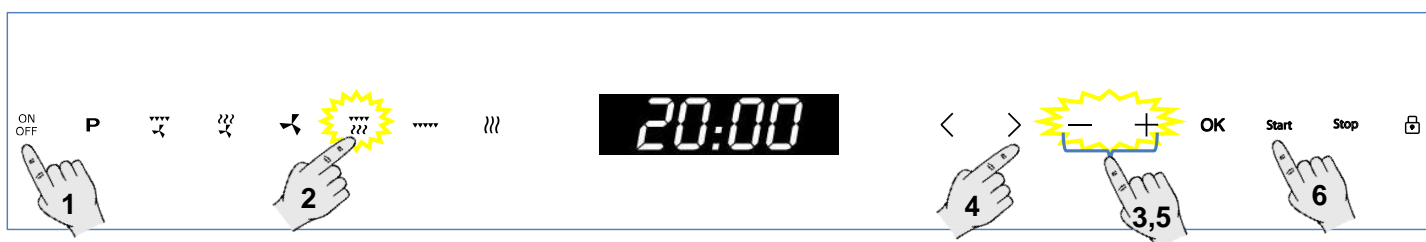
Gebruik deze functie om snel de oppervlakte van het voedsel bruin te maken.



1. Druk de "Grill" knop
2. Druk op de "+" en "-" knop om de gewenste Operating Time in te stellen.
3. Druk op de Start knop. De oven gaat in werking.

Magnetron + Grill

Gebruik deze functie om lasagne, gevogelte, gebakken aardappelen en gegratineerde gerechten te bereiden.

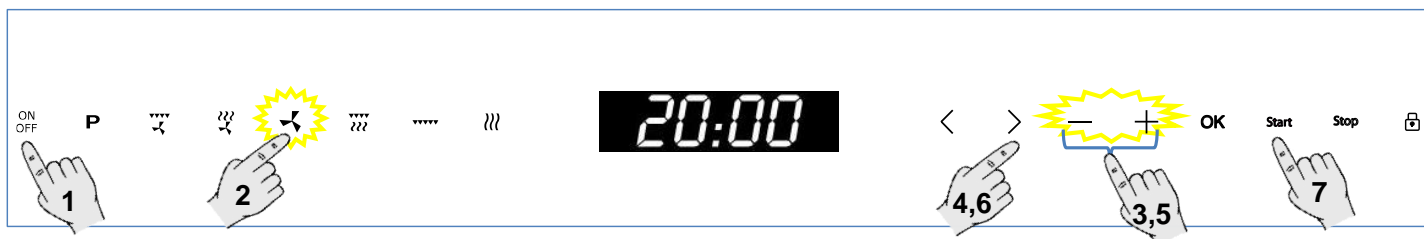


1. Druk de "Aan/Uit" knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de "Magnetron + Grill" knop
3. Druk op de "+" en "-" knop om de gewenste Operating Time in te stellen
4. Druk op de ">" toets.
5. Druk op de "+" en "-" toetsen om de vereiste Microwave Power Level (zie het hoofdstuk Technische Kenmerken).
6. Druk op de "Start" knop. De oven gaat in Werking.

Basisfuncties

Hete lucht

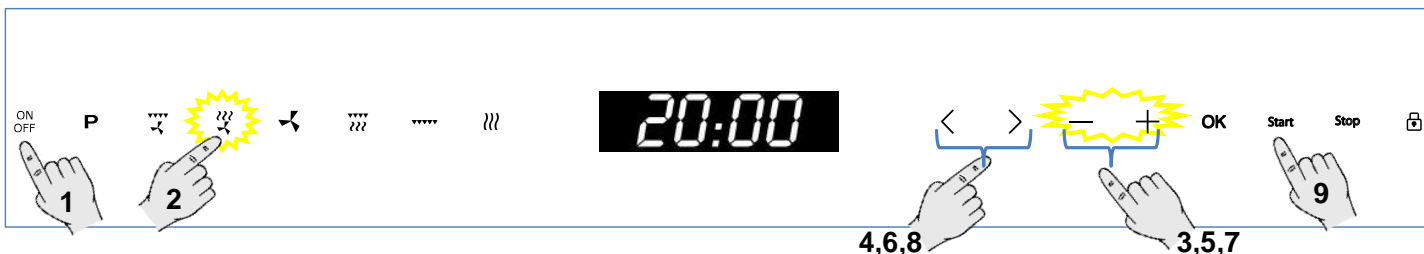
Gebruik deze functie om te koken en te braden.



1. Druk de "Aan/Uit" knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de "Hete lucht" knop
3. Druk op de "+" en "-" knop om de gewenste Operating Time in te stellen Druk op de ">" toets.
4. Druk op de "+" en "-" toetsen om de vereiste Microwave Power Level (zie het hoofdstuk Technische Kenmerken).
5. Als u wilt wijzigen voor een van de bovengenoemde parameters, druk op de "<" of ">" toetsen om de parameter te selecteren en vervolgens de "+" en "-" toetsen om een andere waarde instellen.
6. Druk op de "Start" knop. De oven gaat in werking.

Magnetron + Hete lucht

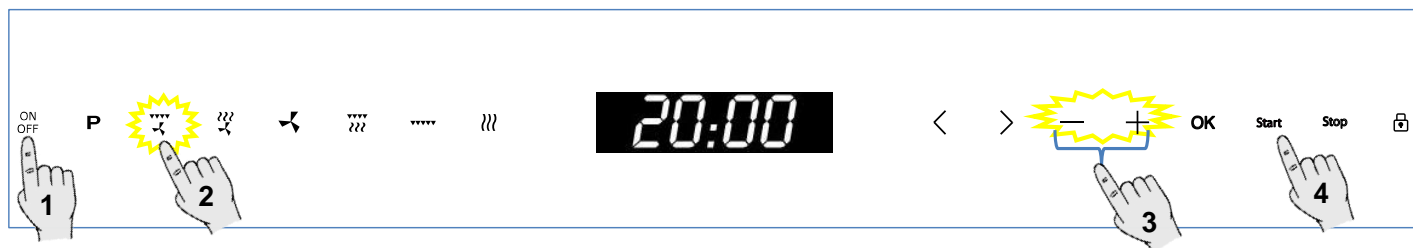
Gebruik deze functie om te koken en te braden.



1. Druk de "Aan/Uit" knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de "Magnetron + Hete lucht" knop.
3. Druk op de "+" en "-" knop om de gewenste Operating Time in te stellen.
4. Druk op de ">" toets.
5. Druk op de "+" en "-" toetsen om de vereiste Microwave Power Level (zie het hoofdstuk Technische Kenmerken).
6. Druk op de "Start" knop. De oven gaat in Werking.
7. Druk de "-" en "+" knoppen om de temperatuur te regelen.
8. Als u wilt wijzigen voor een van de bovengenoemde parameters, druk op de "<" of ">" toetsen om de parameter te selecteren en vervolgens de "+" en "-" toetsen om een andere waarde instellen.
9. Druk op de "Start" knop. De oven gaat in werking.

Grill + Hete lucht

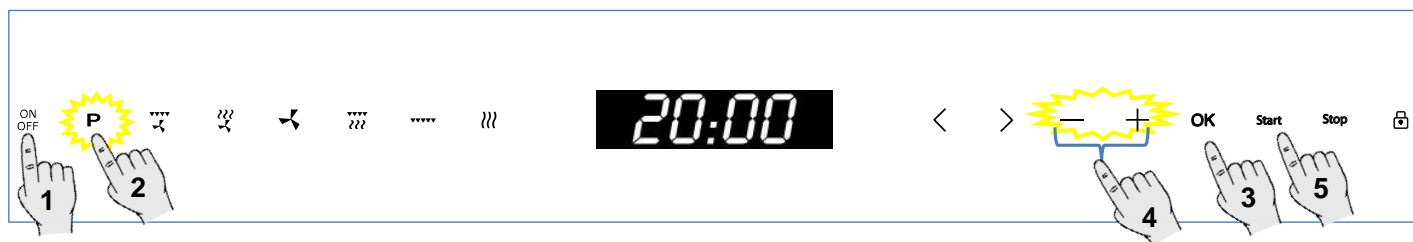
Gebruik deze functie om vlees, vis, gevogelte of gebakken aardappelen een bruin korstje te geven.



1. Druk de "Aan/Uit" knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de "Grill + Hete lucht" knop.
3. Druk op de "-" en "+" toetsen om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Ontdooien per tijd (handmatig)

Gebruik deze functie om snel allerlei soorten voedsel te ontdooien.

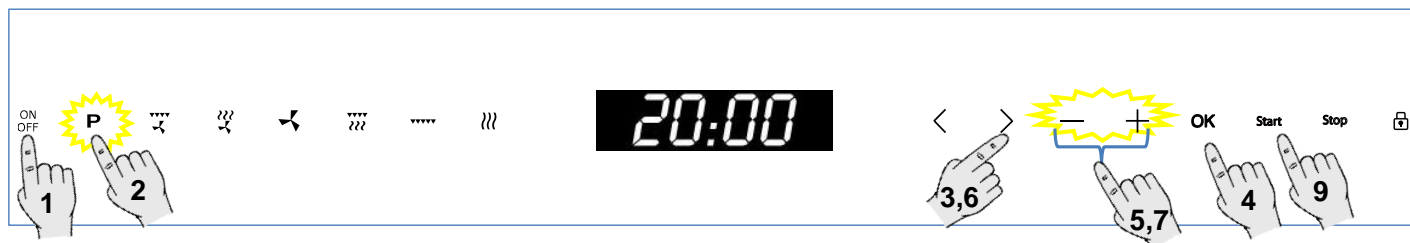


1. Druk de "Aan/Uit" knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de "auto-cook programmas" knop.
3. Druk op de toets "OK" te selecteren de functie.
4. Druk op de "+" en "-" knop om de gewenste tijd instellen.
5. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Basisfuncties

Ontdooien per gewicht (automatisch)

Gebruik deze functie om snel vlees, vis, gevogelte, groente en brood te ontdooien.



1. Druk de "Aan/Uit" knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de "auto-cook programmas" knop.
3. Druk op de ">" knop om het ontdooien per gewicht in te stellen.
4. Druk op de toets "OK" te selecteren de functie.
5. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste programma instellen (zie onderstaande tabel).
6. Druk op de ">" toets .
7. Druk op de "+" en "-" knop om de gewenste Gewicht instellen
8. Als u wilt wijzigen voor een van de bovengenoemde parameters, druk op de "<" of ">" toetsen om de parameter te selecteren en vervolgens de "+" en "-" toetsen om een andere waarde instellen.
9. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

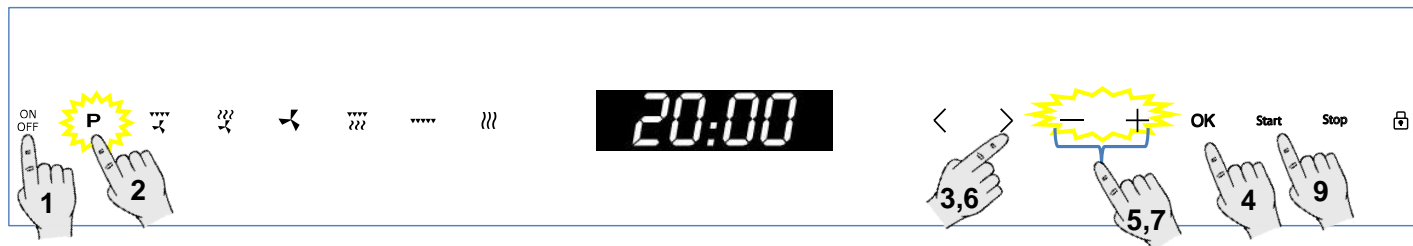
De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de ontdooi per gewicht-functie, met de aanduiding van gewicht, ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)
P 01	Vlees	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
P 02	Gevogelte	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
P 03	Vis	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
P 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
P 05	Brood	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Belangrijk: zie "Algemene aanwijzingen om te ontdooien".

Speciale functie P1: Voedsel opwarmen

Gebruik deze functie om verschillende soorten voedsel op te warmen.



1. Druk de “Aan/Uit” knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de “auto-cook programmas” knop.
3. Druk op de ">" 2 keer te wijzen op de P1-functie.
4. Druk op de toets "OK" te selecteren de functie.
5. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste programma instellen
6. Druk op de ">" toets .
7. Druk op de "+" en "-" knop om de gewenste Gewicht instellen
8. Als u wilt wijzigen voor een van de bovengenoemde parameters, druk op de "<" of ">" toetsen om de parameter te selecteren en vervolgens de "+" en "-" toetsen om een andere waarde instellen.
9. Druk op de **Start**-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de Speciale functie P1, met de aanduiding van gewicht, bereidings en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (g)	Tijd (min)	Aanwijzingen
A 1	Soep	200 – 1500	3 – 15	1 – 2x omkeren, afdekken
A 2	Vooraf bereide gerechten	200 – 1500	3 – 20	1 – 2x omkeren, afdekken
A 3	Gerechten met verschillende voedingsmiddelen	200 – 1500	3 – 18	1 – 2x omkeren, afdekken
A 4	Groente	200 – 1500	2,6 – 14	1 – 2x omkeren, afdekken

Belangrijke opmerkingen:

- Gebruik altijd schotels of bakjes die geschikt zijn voor de magnetron en een deksel om vochtverlies te voorkomen.
- Roer en draai het voedsel regelmatig om tijdens het opwarmen, vooral als de oven een geluidssignaal geeft en de volgende aanduiding op het display begint te knipperen: `turn`.
- De tijdsduur voor het opwarmen van voedsel hangt van de begintemperatuur af. Voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast

komt heeft meer tijd nodig om op te warmen dan voedsel dat op kamertemperatuur staat. Als het voedsel niet de gewenste temperatuur heeft, stel de volgende keer dat u het voedsel opwarmt een hoger of lager gewicht in.

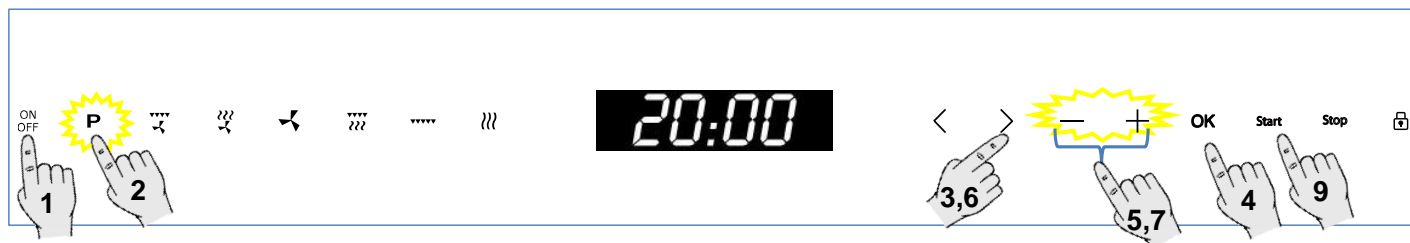
- Roer na het opwarmen in het voedsel of schud de fles of het potje en laat enige tijd rusten zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.

Opgelet! Na het opwarmen kan het serviesgoed zeer heet zijn. Hoewel de microgolven het meeste serviesgoed niet opwarmen, kan dit heet worden door warmte die het voedsel afgeeft.

Speciale functies

Speciale functie P2: Koken

Gebruik deze functie om vers voedsel te koken.



1. Druk de "Aan/Uit" knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de "auto-cook programmas" knop.
3. Druk op de ">" 2 keer te wijzen op de P2-functie.
4. Druk op de toets "OK" te selecteren de functie.
5. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste programma instellen
6. Druk op de ">" toets .
7. Druk op de "+" en "-" knop om de gewenste Gewicht instellen
8. Als u wilt wijzigen voor een van de bovengenoemde parameters, druk op de "<" of ">" toetsen om de parameter te selecteren en vervolgens de "+" en "-" toetsen om een andere waarde instellen.
9. Druk op de **Start**-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de Speciale functie P3, met de aanduiding van gewicht, bereidings en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (g)	Tijd (min)	Aanwijzingen
b 01	Aardappelen	200 – 1000	4 – 17	1 – 2x omkeren, afdekken
b 02	Groente	200 – 500	4 – 15	1 – 2x omkeren, afdekken
b 03	Rijst	200 – 1000	13 – 20	1 deel rijst, 2 delen water
b 04	Vis	200 – 1000	4 – 13	Afdekken

Belangrijke opmerkingen:

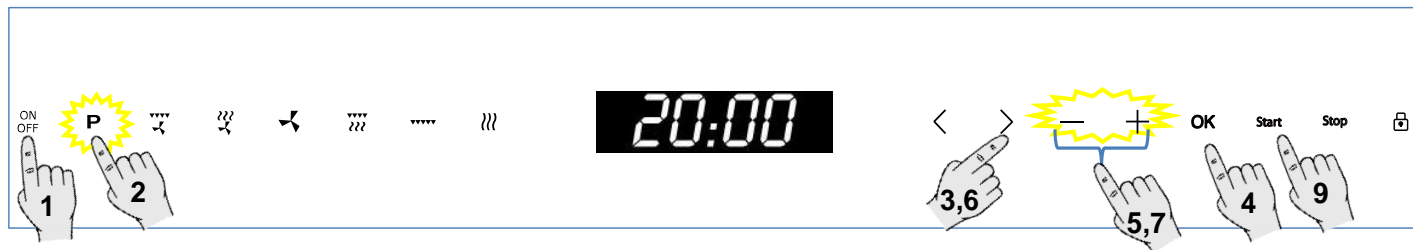
- Gebruik altijd schotels of bakjes die geschikt zijn voor de magnetron en een deksel om vochtverlies te voorkomen.
- Roer en draai het voedsel regelmatig om tijdens het opwarmen, vooral als de oven een geluidssignaal geeft en de volgende aanduiding op het display begint te knipperen: `turn`.
- **Opgelet!** Na het koken kan het serviesgoed zeer heet zijn. Hoewel de microgolven het meeste serviesgoed niet opwarmen, kan dit heet worden door de warmte die het voedsel afgeeft.

Bereidingsinstructies:

- Stukken vis – Voeg 1 à 3 eetlepels water of citroensap toe.
- Rijst – Voeg een dubbele hoeveelheid water toe aan de rijst.
- Aardappelen met schil – Gebruik aardappelen van gelijke grootte. Spoel ze en prik de schil enkele keren door. Voeg 1 à 3 eetlepels water toe.
- Aardappelen zonder schil en verse groente– Snijd ze in gelijke stukken. Voeg een eetlepel water toe per 100 g groente en zout naar smaak.

Speciale functie P3: Koken & Gratineren

Gebruik deze functie om verschillende voedingsmiddelen te koken en te gratineren.



1. Druk de "Aan/Uit" knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de "auto-cook programmas" knop.
3. Druk op de ">" 2 keer te wijzen op de P3-functie.
4. Druk op de toets "OK" te selecteren de functie.
5. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste programma instellen
6. Druk op de ">" toets .
7. Druk op de "+" en "-" knop om de gewenste Gewicht instellen
8. Als u wilt wijzigen voor een van de bovengenoemde parameters, druk op de "<" of ">" toetsen om de parameter te selecteren en vervolgens de "+" en "-" toetsen om een andere waarde instellen.
9. Druk op de **Start**-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de Speciale functie P3, met de aanduiding van gewicht en bereidingstijd (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (g)	Tijd (min)	Aanwijzingen
C 01	Pizza	300 – 550	8-12	Rooster
C 02	Kant-en-klaar-gerechten	350 – 500	8 – 14	1x omkeren, afdekken
C 03	Aardappelproducten, diepgevroren	200 – 450	10 – 12	Glasplaat

Belangrijke opmerkingen:

- Gebruik altijd schalen die geschikt zijn voor magnetronovens, of die hittebestendig zijn (zoals ovenschalen). De oven genereert erg hoge temperaturen. Gebruik voor programma C 02 altijd altijd een deksel om verlies van vocht te voorkomen.
- Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal geeft en de volgende aanduiding op het display begint te knipperen: **turn**.

Opgelet! Na het koken kan het serviesgoed zeer heet zijn. Hoewel magnetronovens de meeste bakjes e.d. niet verhitten, kunnen deze

als gevolg van warmteoverdracht wel erg heet worden.

Bereidingsinstructies:

- Pizza, diepgevroren – Gebruik diepgevroren kant-en-klaar pizza's.
- Kant-en-klaarvoedsel, diepgevroren – Gebruik diepgevroren lasagne, cannelloni, garnalensoufflé. Altijd afdekken.
- Aardappelproducten, diepgevroren – Friet, aardappelkroketten en gesauteerde aardappelen dienen geschikt te zijn voor bereiding in de oven.

Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de **Stop**-toets te drukken of door de deur van de oven te openen.

In alle gevallen:

- Stopt de uitzending van microgolven onmiddellijk.
- Wordt de grill stopgezet maar behoudt deze een zeer hoge temperatuur. Gevaar voor brandwonden!
- De tijdschakelaar stopt en het **display** duidt de resterende bereidingstijd aan.

U kan dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
2. De instellingen wijzigen.
3. Het proces stopzetten door op de **Stop**-toets te drukken.

Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur en druk op de **Start**-toets.

Instellingen wijzigen

U kan de instellingen (tijd, gewicht, vermogen, enz.) wijzigen tijdens het bereidingsproces of als het bereidingsproces wordt onderbroken door als volgt te werk te gaan:

1. Om de tijd te wijzigen, draai de **Draaiknop** in een van beide richtingen. De nieuwe tijd wordt onmiddellijk geregistreerd.
2. Om het vermogen of het gewicht te wijzigen, druk op de toets **Gewicht/Vermogen instellen**. Het respectieve display en de indicator beginnen te knipperen. Wijzig de instelling door de **Draaiknop** in een van beide richtingen te draaien en druk nogmaals op de toets **Gewicht/Vermogen instellen**.

Een bereiding stopzetten

Als het proces werd onderbroken en u het wil stopzetten, houd dan de **Stop**-toets 3 seconden ingedrukt.

U hoort vervolgens een geluidssignaal en het uur verschijnt op het **display**.

Einde van een bereiding

Op het einde van een bereidingsproces hoort u 3 geluidssignalen en verschijnt er "**End**" op het display

De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of tot er op de **Stop**-toets wordt gedrukt.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur

krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	2 x Omkeren
	1000	21-23	20-30	2 x Omkeren
	1500	32-34	20-30	2 x Omkeren
	2000	43-45	25-35	3 x Omkeren
Stoofvlees	500	8-10	10-15	2 x Omkeren
	1000	17-19	20-30	3 x Omkeren
Gehakt vlees	100	2-4	10-15	1 x Omkeren
	500	10-14	20-30	2 x Omkeren
Worst	200	4-6	10-15	1 x Omkeren
	500	9-12	15-20	2 x Omkeren
Gevogelte, stukken gevogelte	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Kip	1000	20-24	20-30	2 x Omkeren
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x Omkeren
Visfilets	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
Forel	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Garnalen	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	500	8-11	15-20	2 x Omkeren
Fruit	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	300	8-9	5-10	1 x Omkeren
	500	11-14	10-20	2 x Omkeren
Brood	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	1 x Omkeren
	800	15-17	10-20	2 x Omkeren
Boter	250	8-10	10-15	
Kwark	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

Ontdooien

Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewicht-functie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatesere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boegontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Bevroren slagroom moet voor gebruik geroerd worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel om als de oven een geluidssignaal geeft en er op het display de volgende aanduiding begint te knipperen: `turn`.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Koken met de magnetron

Opgelet! Lees aandachtig het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies” alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn**, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal

voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.

- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
 - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
 - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afdgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

Koken met de magnetron

Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarm-tijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	800	9-11	2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Erwten & wortels, diepgevroren wortels	300	100 ml	800	7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Aardappelen	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Prei	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	800	6-8	2-3	Afdekken
Zuurkool	250	25 ml	800	8-10	2-3	Afdekken

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.

Koken met de grill

Gebruik om een goed resultaat te bekomen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

Plaats het rooster zo dat het niet in contact komt met de metalen oppervlakken van de binnenruimte, aangezien er gevaar voor boegontlading bestaat, wat de oven kan beschadigen.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.
4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terechtkomen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankeekt.

Koken met de grill

Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vis			
Zeebrasem	800	18-24	Een dun laagje boter aanbrenen. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrenen.
Sardine/poon	6-8 stuks	15-20	
Vlees			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	2 tot 3 keer omdraaien
Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen.
Overige			
Toast	4 stuks	1½-3	Houd de toast in het oog.
Broodjes/sandwiches gratineren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid. Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen.

De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grillen worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marineren. Voeg het zout pas na het grillen toe.

Worsten spatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorprikkt.

Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Bij vis wordt aangeraden beide uiteinden samen te voegen, kop en staart, en hem op het rooster te leggen.

Tabellen en suggesties – Magnetron + Grill

De magnetron + grill-functie is ideaal om snel voedsel te koken en het tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kan u er ook voedsel mee gratineren.

De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De microgolven koken en de grill braadt.

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Serviesgoed	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)
Gegratineerde pasta	500	Lage vorm	400	12-17	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	ca. 500	Lage vorm	400	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (op het rooster)	200 elk	Lage vorm	400	10-15	3-5
Gevogelte	ca. 1000	Hoge en brede schaal of pot	400	35-40	3-5
Uiensoep gratineren	2 kopjes van 200	Soepkommetjes	400	2-4	3-5

Controleer of het serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Het serviesgoed dat voor de combinatiefunctie wordt gebruikt dient zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn. Zie hoofdstuk over het soort serviesgoed!

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren naargelang van de begintemperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als de tijd niet genoeg is om een bruin korstje te krijgen, laat het voedsel nog 5 of 10 min. onder de grill staan.

Houd rekening met de doorwarmtijden en keer de stukken gevogelte om.

Gebruik het draaiplateau bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

De opgegeven waarden houden in dat de binnenruimte koel is (het is niet nodig voor te verwarmen).

Braden en koken

Tabellen en suggesties – Vlees en gebak bereiden

Magnetron / Hete lucht

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarm tijd (min)	Aanwijzingen
Rosbief	1000-1500	400	200	30-40	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren
Varkenshaas/ Koteletten of beenvlees Gebraden varkensvlees	800-1000	200	180-190	50-60	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren
Hele kip	1000/1200	400	200	30-40	10	Serviesgoed zonder deksel. Borstkant naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Stukken kip	500-1000	400	200	25-35	10	Serviesgoed zonder deksel. Stukken met vel naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Gebraden kalfsvlees	1500/2000	200	180	60-65	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x omkeren, ga na het omkeren verder met de bereiding maar zonder af te dekken
Gebraden rundsvlees	1500-1800	200	200	80-90	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x afdekken

Magnetron / Koken

Voedsel	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Aanwijzingen
Chocolade-/kersentaart	200	200	30	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm
Kaastaart met fruit	400	180	40-45	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm
Appeltaart	200	185	40-45	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm
Kaastaart met streusel	400	180	40-50	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 26 cm
Notencake	200	170	30-35	5-10	Draaiplateau, Bakvorm met opening in het midden

Tips om te braden

Draai de stukken vlees om als de helft van de kooktijd is verlopen. Laat als het gebrad klaar is nog 20 minuten rusten in de uitgeschakelde en gesloten oven. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

De temperatuur en de bereidingstijd hangen af van het soort voedsel en de hoeveelheid.

Als het gewicht van het gebrad niet in de tabel staat aangeduid, kies dan het aangeduide gewicht dat er net onder ligt en verleng de tijd.

Tips over het serviesgoed

Controleer of het serviesgoed in de oven past.

Warm serviesgoed van glas dient op een droge keukendoek te worden geplaatst. Als zulk serviesgoed op een koud of nat oppervlak wordt geplaatst, kan het glas barsten en breken. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Belangrijk

Gebruik in de Magnetron/Hete lucht-stand altijd de kleine rooster. Plaats de rooster op het draaiplateau. De springvormen, lage vormen of recipiënten dienen altijd op de rooster te worden geplaatst.

Uitzondering: plaats de bakvorm met opening in het midden rechtstreeks op het draaiplateau.

Koken

Tabellen en suggesties – Koken/ Hete lucht

Voedsel	Serviesgoed	Hoogte	Temperatuur	Tijd (Min.)
Notencake	Bakvorm met opening in het midden	Draaiplateau	160	50-60
Fruittaart	Springvorm Ø 28 cm	Draaiplateau, kleine rooster	160	55-60
Engelse cake	Bakvorm met opening in het midden	Draaiplateau	160	55-65
Zoute taarten	Ronde glazen bakvorm	Draaiplateau, kleine rooster	190-200	40-60
Biscuitdeeg	Springvorm Ø 26 cm	Draaiplateau, kleine rooster	160	30-40
Boomstronk	Ronde glazen bakvorm	1	200	12-15
Kersentaart	Ronde glazen bakvorm	1	180-190	40-50

Tips over de bakvormen

De meest gebruikte bakvormen zijn de zwarte metalen vormen. Als u ook de magnetron gebruikt, gebruik dan bakvormen van glas, aardewerk of kunststof. Deze dienen bestand te zijn tegen temperaturen tot 250°C. Als u dit soort vormen gebruikt, wordt het gebak minder krokant.

Tips over het bereiden van gebak

De temperatuur en bereiding van het gebak hangen af van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Probeer eerst een lagere temperatuur uit en stel de volgende keer eventueel een hogere temperatuur in. Een lagere temperatuur laat toe gelijkmatiger te bakken. Plaats de bakvorm steeds in het midden van het (draai)plateau.

Bereidingssuggesties

Hoe te controleren of het gebak gaar is

Steek een tandenstoker in het dikste gedeelte van het gebak. Als het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.

Het gebak is heel donker

Stel de volgende keer een lagere temperatuur in en laat het gebak langere tijd gaar worden

Het gebak is uitgedroogd

Maak met een tandenstoker kleine gaatjes in het reeds gare gebak. Giet er daarna wat sap of sterke drank over. Verhoog de volgende keer de temperatuur met ongeveer 10° en verkort de bereidingstijd.

Het gebak raakt niet los als het wordt omgedraaid

Laat het gebak na de bereiding 5 à 10 minuten afkoelen, waardoor het makkelijker uit de vorm loskomt. Als het gebak dan nog niet loskomt, maak de randen dan voorzichtig los met een mes. Vet de bakvorm de volgende keer beter in.

Tips om energie te besparen

Als u meer dan één gebak klaarmaakt, is het aangeraden ze na elkaar te bereiden. De oven is dan nog warm, wat de bereidingstijd van het tweede gebak inkort.

Gebruik bij voorkeur donkere, geverfde of emailen bakvormen, want deze absorberen beter de warmte.

In het geval van langere bereidingstijden, kan u de oven 10 minuten voor het einde uitzetten en zo van de resterende warmte gebruik maken om de bereiding te voltooien.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden**. Glas en aardewerk met **metalen delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

Grill + Hete lucht functie

Bij de grill + hete lucht functie dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Gecombineerde Functie

Bij de Gecombineerde Functie dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Tabel – Serviesgoed

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

Ingestelde functie Serviesgoed	Magnetron		Grill + Hete lucht	Gecombineerde Functie
	Ontdooien / opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1) Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk Vuurvast glas en porselein	ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2) Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen	ja	ja	nee	nee
Terracotta 2) Geglazuurd	ja	ja	nee	nee
Ongeglazuurd	nee	nee	nee	nee
Plastic 2) Hittebestendig tot 100°C	ja	nee	nee	nee
Hittebestendig tot 250°C	ja	ja	nee	nee
Plastic folie 3) Plastic film voor voedingsmiddelen	nee	nee	nee	nee
Cellofaan	ja	ja	nee	nee
Papier, karton, perkament 4)	ja	nee	nee	nee
Metaal Aluminiumfolie	ja	nee	ja	nee
Aluminium verpakkingen 5)	nee	ja	ja	ja
Accessoires (rooster, bakplaat)	ja	ja	ja	nee

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.

4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

Opgelet! De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd. Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd, **wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.**

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. **Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.**

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten. Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

Binnenkant

Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek, aangezien het dan gemakkelijker is spatjes en aangekoekt eten te verwijderen.

Gebruik om hardnekkig vuil te verwijderen een niet bijtend middel. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Verwijder regelmatig het draaiplateau en respectieve houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen makkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap of azijn, en een theelepeltje om een laattijdig kookproces te voorkomen, 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen.

Reiniging en onderhoud van de oven

Bovenwand van de oven

Als de bovenwand van de oven erg vuil is, kan het grillelement naar beneden worden geklapt om het reinigen te vergemakkelijken.

Wacht tot het grillelement is afgekoeld alvorens het naar beneden te klappen om brandwonden te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

1. Draai de steunhaak van de grill 180° (1).
2. Klap het grillelement voorzichtig naar beneden (2). **Forceer niets, want dat zou schade kunnen veroorzaken.**
3. Nadat u de bovenwand hebt schoongemaakt, plaats het grillelement weer op zijn plaats (2) en draai de haak weer terug.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING: De grillsteun (1) kan bij draaien vallen. Als dit gebeurt, steek de grillsteun (1) dan in de opening boven in de magnetron en draai hem 90° tot aan de steunstand van de grill (2).

Het mica plaatje (3) in de bovenwand dient altijd goed schoongehouden te worden. Opgehoopte etensresten op het plaatje kunnen schade of vonken veroorzaken.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

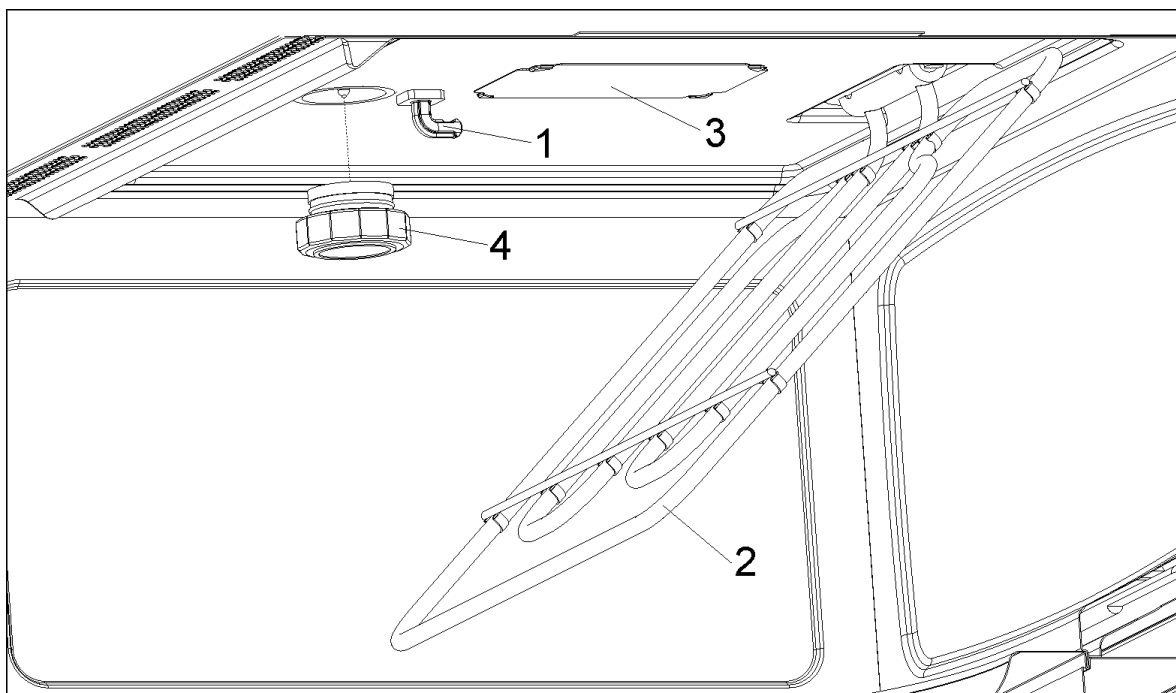
Verwijder het mica plaatje niet om alle risico's te vermijden.

Het glazen omhulsel van het lampje (4) bevindt zich in de bovenwand van de oven en kan makkelijk worden verwijderd voor reiniging. Schroef het los en reinig het met water en afwasmiddel.

Accessoires

Reinig de accessoires na elk gebruik. Als deze erg vuil zijn, laat ze eerst weken en gebruik vervolgens een borstel en een spons. De accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Controleer of het draaiplateau en respectieve houder altijd schoon zijn. Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.



Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn en maakt de garantie van het product vervallen.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst.

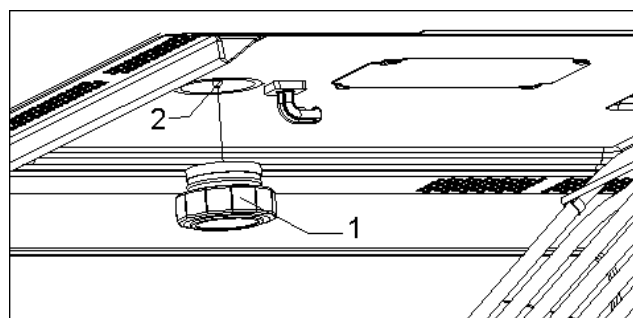
- Het display staat uit! Controleer of:
 - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
 - Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt! Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
 - De oven werkt niet! Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
 - De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
 - Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.
 - Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat! Controleer of:
 - Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
 - Het servies in contact komt met de ovenwanden.
 - Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.
 - Het voedsel warmt niet of heel traag op! Controleer of:
 - U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
 - De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
 - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.

- **Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt maar het lampje binnenin niet!** Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.

Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het halogeen lampje **(2)**. **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw halogeen lampje van 12V / 10W. **Opgelet! Raak het oppervlak van het lampje niet rechtstreeks met de vingers aan want dat zou het lampje kunnen beschadigen.** Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



Technische gegevens

Specificatie

- Spanning AC (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen 3300 W
- Vermogen grill. 1500 W
- Heteluchtvermogen 1500 W
- Vermogen magnetron..... 1000 W
- Microgolffrequentie 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d)..... 595 × 455 × 542 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d). 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven..... 32 l
- Gewicht 35 kg

Aanwijzingen over milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.



Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het door en verwijder het.

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Verwijder het mica plaatje in de bovenwand van de binnenruimte **niet!** Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Na de installatie

De oven is uitgerust met een snoer met stekker voor eenfasestroom.

In geval van permanente aansluiting dient de oven te worden geïnstalleerd door een vakman. Hierbij dient de aansluiting te gebeuren op een circuit met alle polen, met minimum 3 mm tussen de contacten.

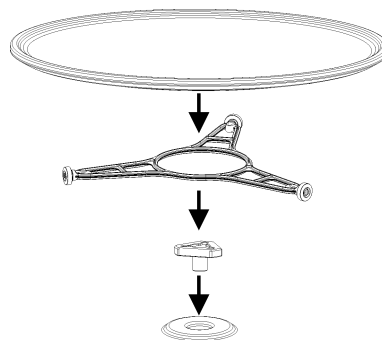
OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

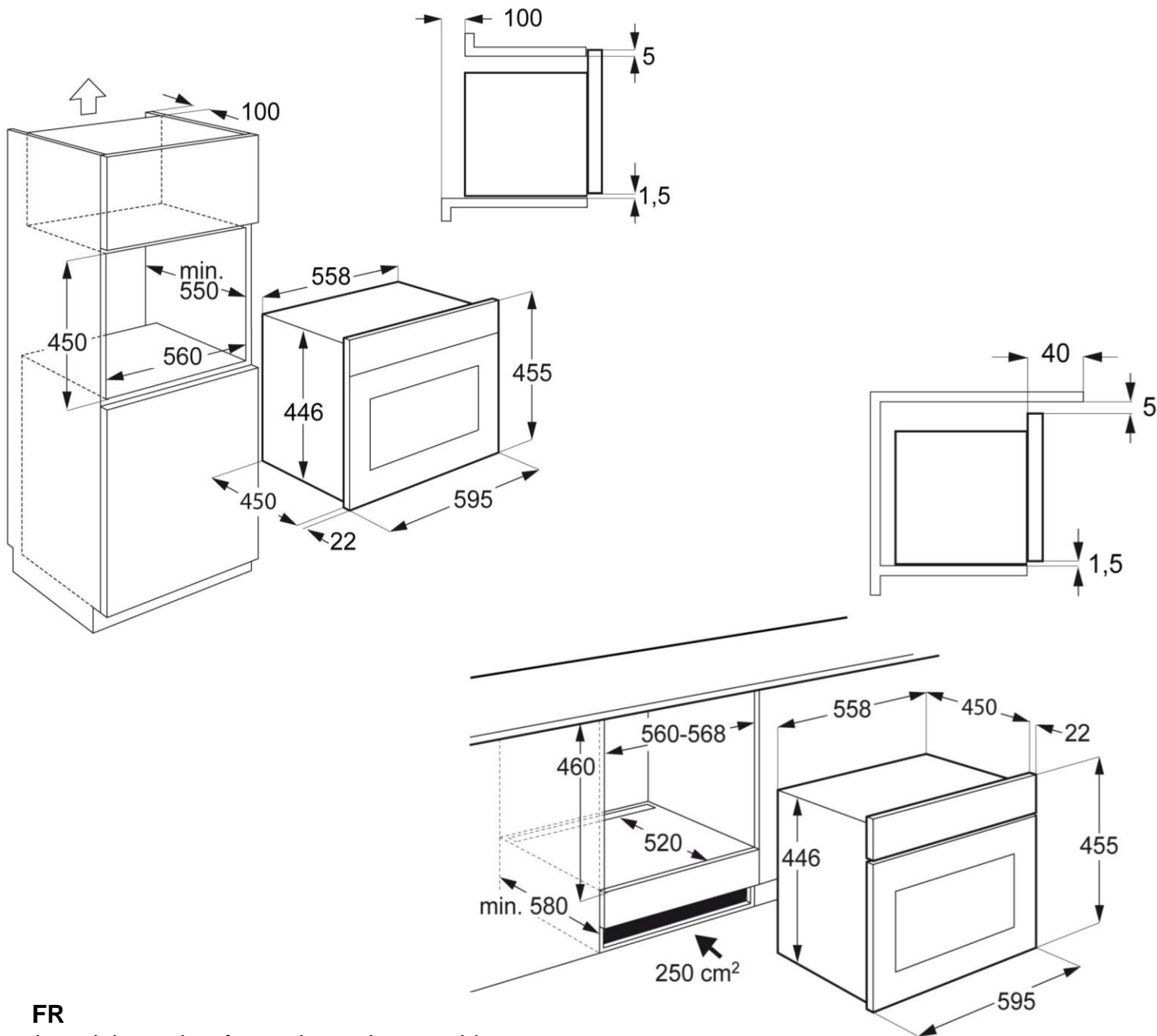
Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud van de oven".

Plaats het verbindingsstuk in het midden van de oven met de ring en het draaiplateau erbovenop zo dat ze in elkaar passen. Telkens u de magnetronoven gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zowel het draaiplateau als de respectieve accessoires correct binnenin de oven zijn geplaatst. **Het draaiplateau kan in beide richtingen draaien.**



Volg **tijdens de installatie** de apart gegeven aanwijzingen.

Dimensions pour l'installation du four / Afmetingen voor installatie



FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies, par les trous prévus à cet effet.

NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de ovendeur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.

