

- Ⓔ Instrucciones de uso e instalación
Microondas
- ⒼⒷ Operating and installing instructions
Microwave
- ⒫ Manual de utilização e instalação
Micro-ondas
- Ⓕ Notice d'utilisation et d'installation
Micro-ondes
- Ⓓ Gebrauchs-und Installationsanweisungen
Mikrowellenherde
- Ⓘ Istruzioni per l'uso
Forno a microonde

E

- 3 INSTALACIÓN
- 4 CONSEJOS
- 5 DESCRIPCIÓN GENERAL
- 6 FUNCIONAMIENTO
- 7 EQUIVALENCIA DE LAS POTENCIAS
- 8 LA FUNCION GRILL
- 9 LA FUNCION MICROONDAS + GRILL
- 10 MANTENIMIENTO & LIMPEZA

Lea atentamente esta guía de utilización.
En ella encontrará consejos importantes
concernientes a la seguridad, la instalación,
y la utilización de su aparato.

P

- 19 INSTALAÇÃO
- 20 RECOMENDAÇÕES
- 21 APRESENTAÇÃO
- 22 UTILIZAÇÃO
- 23 EQUIVALÊNCIA DAS POTÊNCIAS
- 24 O FUNÇÃO GRELHADOR
- 25 O FUNÇÃO MICRO-ONDAS + GRELHADOR
- 26 LIMPEZA

Ler com cuidado este manual de utilização.
Conselhos importantes relativos à segurança,
à instalação/lugar, e utilização do aparelho.

D

- 35 AUFSTELLEN
- 36 SICHERHEITSHINWEISE
- 37 BESCHREIBUNG
- 38 BEDIENUNG
- 39 LEISTUNGSEINSTELLUNG
- 40 GRILLBETRIEB
- 41 KOMBIBETRIEB - MIKROWELLE + GRILL
- 42 REINIGUNG & PFLEGE

Lesen Sie die in dieser Gebrauchsanweisung
aufgeführten Informationen aufmerksam
durch. Sie geben wichtige Hinweise für die
Sicherheit, die Installation Gebrauch und die
Wartung des Gerätes. Bewahren Sie diese
Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

GB

- 11 INSTALLATION
- 12 RECOMMENDATIONS
- 13 GENERAL DESCRIPTION
- 14 USING YOUR MICROWAVE OVEN
- 15 MICROWAVE POWER SETTINGS
- 16 THE GRILL FUNCTION
- 17 THE MICROWAVE + GRILL FUNCTION
- 18 CARE & CLEANING

Please read this user manual carefully.
It contains important instructions
concerning installation, use
and security measures.

F

- 27 INSTALLATION
- 28 CONSEILS
- 29 PRÉSENTATION
- 30 UTILISATION
- 31 EQUIVALENCE DES PUISSANCES
- 32 LA FONCTION GRIL
- 33 LA FONCTION MICRO-ONDES + GRIL
- 34 ENTRETIEN & NETTOYAGE

Veillez lire attentivement ce guide d'utilisation.
Vous y trouverez des conseils importants
concernant la sécurité, l'installation et
l'utilisation de votre appareil.

I

- 43 INSTALLAZIONE
- 44 CONSIGLI IMPORTANTI
- 45 PRESENTAZIONE
- 46 UTILIZAZIONE
- 47 TABELLA RELATIVA ALLA FUNZIONE
DELLE POTENZE
- 48 FUNZIONE GRILL
- 49 FUNZIONE MICROONDE + GRILL
- 50 MANUTENZIONE CORRENTE

Leggete attentamente il presente
manuale d'uso e manutenzione :
vi fornirà importanti consigli
per la sicurezza, l'installazione e
l'utilizzazione del vostro apparecchio.

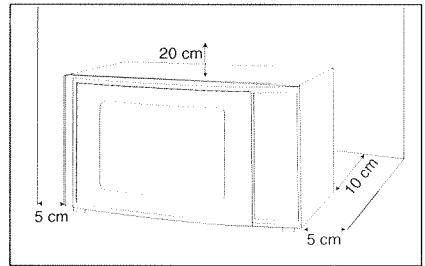
INSTALACIÓN

Antes de la conexión

- Verifique que su aparato no ha sufrido ninguna avería durante el transporte (puerta o junta deformada, etc.). Si comprueba un deterioro cualquiera, antes de cualquier utilización, contacte con su revendedor.
- Verifique la tensión del sector. En el caso de una subtensión permanente (200 - 210 voltios), consulte con su instalador electricista.

Emplazamiento

- Este aparato debe ser colocado en una superficie de trabajo a una altura mínima de 85 cm del suelo.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y horizontal, alejado de toda fuente de calor o de vapor.
- Deje un espacio suficiente entre el aparato y la pared de 5 cm para las superficies laterales, 20 cm sobre el aparato y de 10 cm para la superficie trasera.



- Vele por no colocar nada sobre el horno para no obstruir los orificios de ventilación situados en la parte trasera del horno.
- Este aparato se puede encastrar en un mueble, mediante unos marcos preparados para ello. Pídalos en su tienda si así lo desea.
- Cuide que el enchufe de toma de corriente sea accesible después de la instalación.

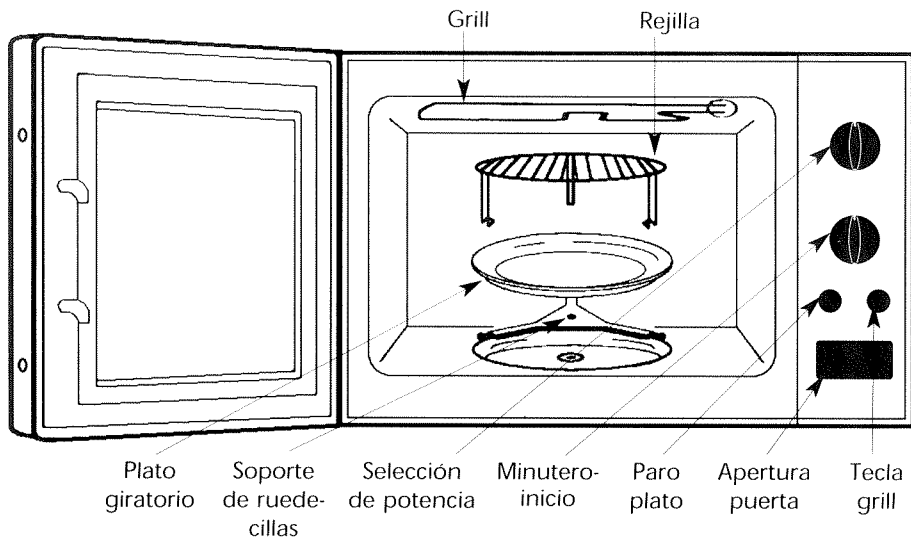
Conexión eléctrica

- Su instalación debe estar protegida por un fusible térmico de 16 amperios.
- Utilice imperativamente una toma de corriente que comprenda un borne de puesta a tierra y conectado de conformidad con las normas de seguridad vigentes.
- En su instalación eléctrica conviene prever un dispositivo accesible por el usuario que debe poder separar el aparato del sector y cuya abertura de contacto sea al menos a 3 mm a nivel de todos los polos.
- No haga funcionar el horno si el cordón de alimentación o su enchufe están deteriorados. **En este caso, recurra a un técnico especializado formado por el fabricante.**

CONSEJOS

- Su aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico para la cocción, el calentamiento o la descongelación de los alimentos. El fabricante se libera de toda responsabilidad en caso de utilizaciones no conformes.
- Para evitar deteriorar su aparato, no hacerlo nunca funcionar vacío y sin bandeja.
- Antes de toda utilización, cerciórese que los recipientes son apropiados para el uso de un horno de microondas (por ejemplo: vidrio resistente al calor, porcelana...).
- No intervenga en los orificios de las cerraduras en la cara delantera; podría crear daños en su aparato que requerirían una intervención.
- No se aconseja utilizar recipientes metálicos, tenedores, cucharas, cuchillos, así como ligaduras ni grapas de metal para sobres de congelación. Sin embargo, ocasionalmente, usted puede calentar alimentos acondicionados en barquillas de aluminio de baja altura (máximo 4 cm) sin la tapa. No obstante, el tiempo de calentamiento será ligeramente más largo. En este caso tenga cuidado que la barquilla esté bien situada en el centro del plato de vidrio y que en ningún caso esté a menos de 1 cm de las paredes metálicas o de la puerta del aparato.
- Para los niños es imperativo:
 - calentar los biberones sin tetina, agitar el líquido y probar su temperatura sobre el dorso de la mano antes que el niño lo consuma.
 - mezclar y verificar la temperatura de los alimentos para los niños antes del consumo, para evitar quemaduras internas graves.
- Atención : Deje usted únicamente manejar el aparato a los niños, después de haberlos explicado el manejo y indicado los peligros que pueden producirse por un manejo incorrecto.
- Se debe prohibir calentar o cocinar en microondas los huevos en su cáscara, pasados por agua o al plato. Estos corren el riesgo de estallar y provocar quemaduras graves o la degradación irremediable de su horno.
- En la mayoría de los casos se recomienda cubrir los alimentos; serán más sabrosos y su aparato permanecerá limpio. No obstante, antes de cocinar los alimentos o calentar los líquidos en una botella o en un recipiente hermético, usted debe retirar el tapón o la tapa para eliminar cualquier riesgo de explosión.
- Al calentar los líquidos, se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que las burbujas de vapor típicas suban a la superficie. Para evitar un desbordamiento y todo riesgo de quemadura, espere 20 segundos antes de sacar el recipiente del aparato o introducir un elemento cualquiera para impedir que el líquido se proyecte súbitamente.
- En el caso de cantidades pequeñas (una salchicha, un croissant, etc.) ponga un vaso de agua al lado del alimento.
- Tiempos demasiado largos pueden desecar el alimento y carbonizarlo. Para evitar tales incidentes, no utilice los mismos tiempos recomendados para una cocción en horno tradicional.
- Vigile frecuentemente el horno cuando se cocinan o calientan los alimentos en recipientes desechables de material plástico, papel u otro material combustible, a causa de riesgos de inflamación.
- Si se observa la aparición de humo, mantener la puerta del horno cerrada, poner fuera de tensión o desconectar el horno de la alimentación eléctrica.

DESCRIPCIÓN GENERAL






- **GRILL :**
el grill es apto para dorar alimentos tales como carnes pasta etc.
- **REJILLA:**
en función grill, permite dorar los alimentos de altura reducida. Cuando se utiliza en función microondas, debe estar bien posicionada sobre la bandeja de vidrio.
En ningún caso ésta se debe utilizar con recipientes metálicos en función microondas.
No obstante, usted puede calentar un alimento en un barquilla de aluminio aislándola de la rejilla con un plato.
- **EL PLATO GIRATORIO :**
permite una cocción homogénea del alimento sin tenerlo que voltear.
 - Es guiada en su rotación por el eje de accionamiento y el soporte de ruedecillas, gira indistintamente en los dos sentidos.
 - Se não girar, verifique que todos los elementos están bien posicionados.
 - Se puede utilizar como bandeja de cocción.
 - Para retirala, apoye sobre el borde exterior.
- **EL SOPORTE DE RUEDECILLAS :**
No intentar dar vueltas manualmente al soporte de ruedecillas, ya que eso podría deteriorar el sistema de arrastre. En caso de mala rotación asegúrese de la ausencia de cuerpos extraños bajo el plato.
- **POTENCIA RESTITUIDA : 750 W**



FUNCIONAMIENTO

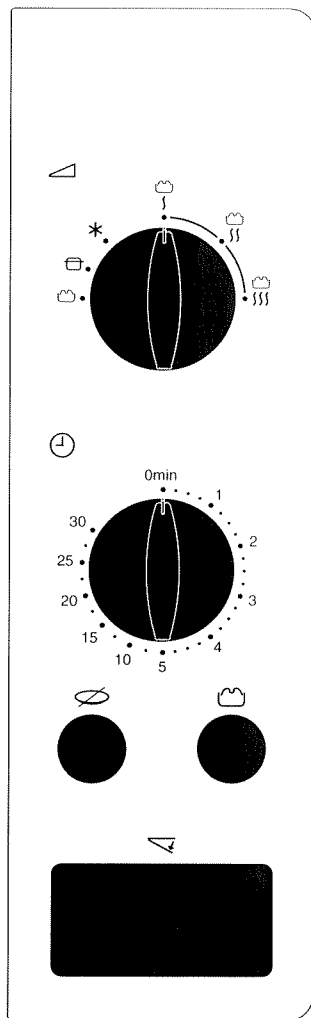
La programación se hace con el botón de selección de funciones, que permite ajustar la potencia microondas, y el minuterio-inicio.

Después de haber conectar su aparato :






- Abra la puerta con la tecla abertura de la puerta .
- Coloque el alimento a cocinar en el aparato, cierre la puerta. Cerciérese que la puerta esté bien cerrada, en el caso contrario el horno no funcionará.
- Seleccione el programa por medio del botón de selección de potencia .
- Programe el tiempo con el botón minuterio-inicio .

Cuando el tiempo deseado es inferior a 2 minutos, haga girar el minuterio más allá de 2 minutos y a continuación vuelva a la posición deseada.

- Si usted desea utilizar un recipiente mayor que dicho plato y por lo tanto no podría girar dentro del horno, se puede desconectar el plato giratorio .
- Cierra la puerta. El plato gira, el horno se ilumina.
- El fin de la cocción se indica por una señal sonora, el horno se para automáticamente, la iluminación se apaga.
- Abra la puerta con la tecla abertura de la puerta .
- Si usted abra la puerta antes del fin de programa : para continuar, cierre la puerta, o si desea para antes de que llegue el tiempo a 0, lleve a "0" el minuterio-inicio y cierre la puerta.
Nunca haga funcionar su aparato vacío.



EQUIVALENCIA DE LAS POTENCIAS

Symbole	Potencia - Watt	Utilización
	MANTENIMIENTO 65	Para mantener en caliente, para poner a temperatura o descongelar la mantequilla, la crema, el queso, el helado, el vino o cualquier otro alimento frágil.
	DESCONGELADO o COCCION MUY LENTA 200	Para descongelar carne, pescado, frutas, pan, postres vieneses, etc. Para terminar cocciones delicadas o para cocinar muy lentamente.
	COCCION LENTA 400	Para terminar las preparaciones comenzadas en COCCION FUERTE, tales como frijoles, lentejas, productos lácteos.
	COCCION MODERADA 600	Para terminar la cocción de platos terminada en COCCION FUERTE que corren el riesgo de cocinarse demasiado en la superficie, tales como asados de ternera, de cerdo... Para cocinar pescados frágiles : salmonetes, sardinas...
	COCCION FUERTE 750	Para cocinar o calentar las hortalizas, pescados, aves y sopas... Para calentar todos los líquidos. Para calentar todos los restos de comida, platos cocinados frescos o congelados. Para poner a una temperatura adecuada los platos preparados y las hortalizas congeladas.

Que hacer cuando ?

Problemas

- ∇ El horno hace ruido
- ∇ El plato no gira correctamente
- ∇ El alimento no se calienta en programa microondas
- ∇ El aparato produce chispas
- ∇ Al empezar la cocción con el gril aparece un poco de humo.

Consejos

- Δ Limpiar las ruedecillas de la zona de rodamiento bajo el plato giratorio.
- Δ Verificar que los utensilios convienen a los hornos microondas.
- Δ Verificar que el soporte de ruedecillas esté bien posicionado. Limpiar bien el aparato: retirar grasas, partículas de cocción, etc. Alejar todo elemento metálico de las paredes del horno.
- Δ Quitar todo tipo de alimento quedado en el elemento de gril.

LA FUNCION GRILL

Esta función permite dorar los alimentos tales como gratines, carnes...


Al utilizar el grill, es necesario protegerse las manos para sacar os alimentos y utilizar recipientes que soporten temperaturas altas, tales como vidrio refractario o cerámica.



ADVERTENCIA: El horno microondas se calienta mucho durante le proceso de gratinado, por lo tanto mantenga a los niños alejados del aparato.


Hay que esperar 25 minutos después de la utilización antes de tocar el grill.

Ejemplo: SARDINAS 6-8

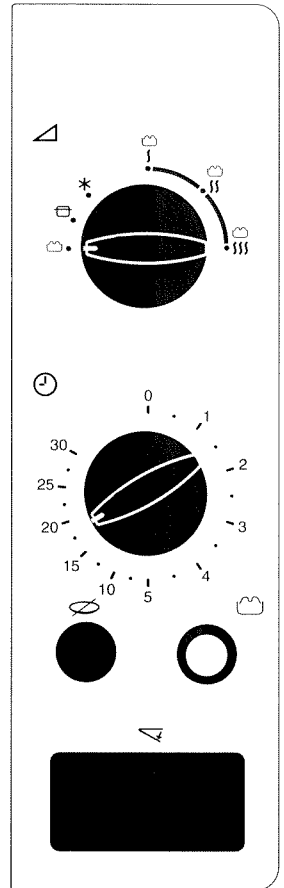
- Colocar las sardinas sobre la rejilla.

 Pulse la tecla **grill**.

 Seleccione el programa grill  por medio del botón de selección de potencia.

 Programe el tiempo, 16 / 18 min, con el botón minuteru-inicio.

- Cierra la puerta. El plato gira, el horno se ilumina, el grill funciona.







LA FUNCION MICROONDAS + GRILL


Esta función permita utilizar los microondas y el gril de manera simultánea, facilitando así una cocción rápida.

Ejemplo : FAUX FILET 800g

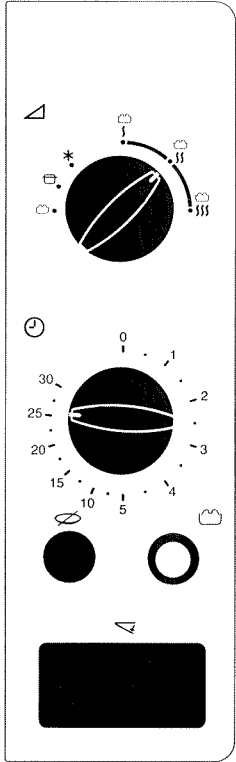
- Coloque la fuente sobre el plato giratorio.

 Pulse la tecla **gril**.

 Seleccione el programa cocción moderada   por medio del botón de selección de potencia.

 Programe el tiempo, 25 / 30 min, con el botón minuterio-inicio.

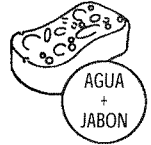
- Cierra la puerta. El plato gira, el horno se ilumina, el aparato funciona.



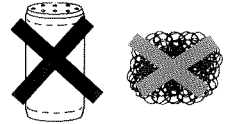
MANTENIMIENTO / LIMPEZA

- El mantenimiento regular de su aparato le permitirá conservarlo en buen estado de funcionamiento. Para evitar suciedades demasiado grandes, en la mayoría de los casos es necesario cubrir los recipientes.

- Utilice una esponja húmeda y jabonosa para limpiar el interior y el exterior del horno, así como los contornos de la puerta y del recinto. El contorno de la puerta y el recinto se deben mantener limpios permanentemente. Si estas superficies se deterioran por exceso de suciedad, recurra a un técnico especializado antes de utilizar su aparato.

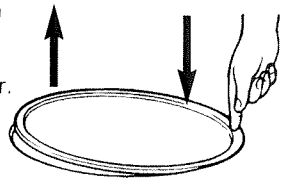


- No se aconseja utilizar productos abrasivos, alcohol o diluyentes, estos productos pueden deteriorar el aparato.



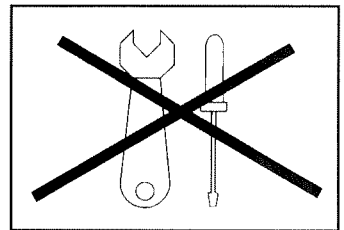
- En caso de olor de horno muy sucio, ponga a hervir agua con zumo de limón o vinagre en una taza durante 2 minutos y limpie las paredes con una pequeña cantidad de líquido lavaplatos.

- Para la limpieza se puede retirar el plato, a fin de facilitar su retirada hacerlo bascular apoyando sobre el borde exterior. Si usted retira el arrastrador, evite que el agua penetre en el agujero del eje motor. No olvide volver a instalar el eje de accionamiento, el soporte de ruedas y el plato.



- Si el aparato ha sufrido una avería cualquiera :
 - Verifique que la puerta no está deformada.

- Si el aparato no funciona, antes de llamar al reparador :
 - Verifique la alimentación eléctrica.
 - Verifique el cierre correcto de la puerta.
 - Verifique su programación.



CUIDADO : no intente nunca intervenir usted mismo.

ADVERTENCIA: para cualquier otra persona que no esté formada es peligroso efectuar una operación de mantenimiento y reparación que requiere retirar la tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.

INSTALLATION

Before connection

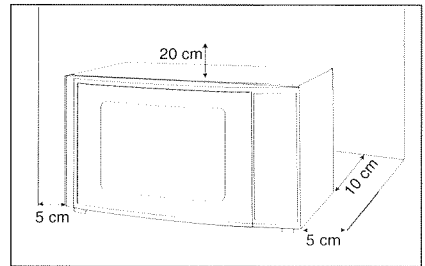
- Make sure that your oven has not suffered any damage during transport (deformed door or door seal, etc.). If you see any signs of damage, contact your dealer before use.
- Check the power voltage. If there is a PERMANENT undervoltage (200-210 volts), consult your electrical installer.

Location

- The oven is meant to be set on a work surface at least 85 cm above floor level.
- Place the oven on a flat and horizontal surface, away from any source of heat or steam.
- Make sure that air may circulate freely around the oven.

Leave sufficient space around the oven :

- 5 cm between the sides of the oven and any walls or objects
- 20 cm above the oven
- 10 cm behind the oven.



- Make sure that nothing obstructs the ventilation louvers at the back of the appliance.
- Some ovens are designed for flush-fitting. To obtain the corresponding kit, consult your dealer.
- Make sure the electrical plug will be accessible after installation.

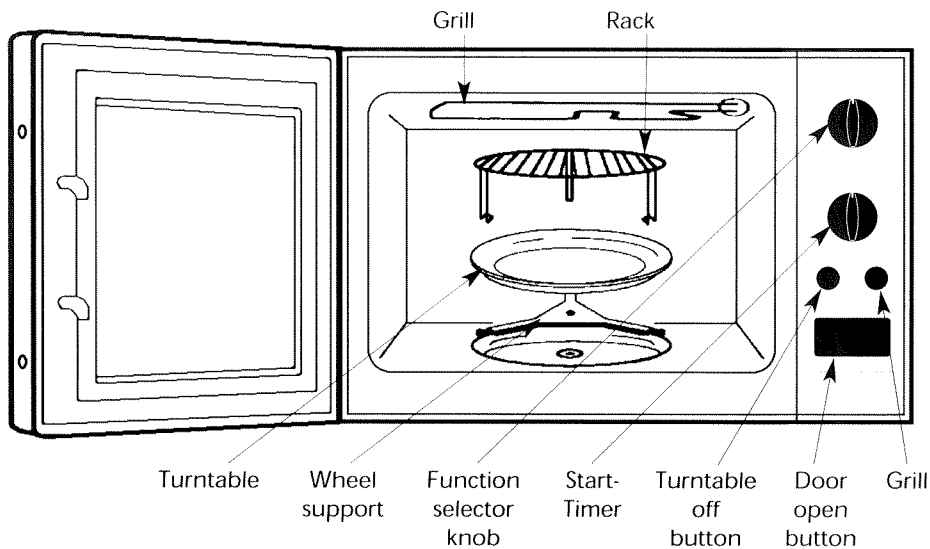
Electrical connection

- Your installation must be protected by a 16 Amp thermal fuse.
- It is mandatory to use a power point with a **ground terminal**, connected in accordance with current safety regulations.
- In your electrical installation, provide a device that is accessible to the installer, capable of separating the appliance from the mains power and whose contact opening is at least 3 mm at all of the poles.
- Never operate the oven if the supply cord and / or its plug are damaged. **In case of damage, call in a specialised technician trained by the manufacturer.**

RECOMMENDATIONS

- Your appliance is designed exclusively for the domestic purposes of defrosting, heating or cooking foods. The manufacturer bears no responsibility in the case of improper usage.
- Before use, make sure that the containers are appropriate for microwave usage (e.g.: heat resistant glass, porcelain, etc.).
- To avoid deterioration of your microwave oven, never operate it empty or without the turntable.
- Never tamper with the lock mechanism of your microwave oven; you could cause damage requiring repair by an authorised technician.
- Be sure to watch closely when heating or cooking foods in disposable plastic or paper containers or any other combustible material, due to fire hazard.
- It is not advisable to use metal recipients, forks, spoons, knives, metal ties or staples for deep-freeze bags.
- For baby food and children's food, it is essential :
 - to remove the nipple before heating up baby bottles, shake the contents and test the temperature on the back of your hand before feeding.
 - to stir and verify the temperature of children's foods before serving to avoid causing serious internal burns.
- **WARNING** : Do not allow children to use the microwave oven without supervision unless they have been thoroughly instructed in the proper use and the dangers of improper operation.
- It is advisable to cover food in most cases. It will be tastier and your oven will stay cleaner. However, be sure to remove the cap or lid before cooking foods or heating liquids in a sealed bottle or container, which could otherwise explode.
- The heating or cooking of boiled, coddled eggs or fried eggs by microwave is prohibited. They can burst and cause serious burns or irreparable damage to your oven.
- When heating liquids, the boiling point may be reached without the typical bubbles appearing on the surface. To prevent liquids from boiling over and possible burns, wait 20 seconds before removing the containers from the appliance or adding anything to the liquids, to avoid sudden spurting of the liquid.
- For small amounts (one sausage, a single croissant, etc.), place a glass of water alongside the food item.
- Time settings that are too long may dry out and burn the food. To avoid such incidents, never use the same cooking times as those recommended for traditional ovens.
- If smoke appears, keep the oven door closed and disconnect the oven or turn it off.

GENERAL DESCRIPTION



- **The GRILL :**

may be used for browning foods such as gratin dishes or meat.

- **The RACK :**

when the function grill or grill + microwave is being used, browns shallow dishes. When used in the simple or combined microwave mode, it must be positioned on the turntable. Never use metal recipients placed directly on the rack when cooking in the microwave mode. However, you may heat up food contained in an aluminum tray if you isolate it from the rack atop a plate.

- **THE TURNTABLE :**

ensures equal cooking of food throughout with no need to intervene.

- It may be used as a cooking dish.
- Rotation is controlled by the drive shaft and the wheel support.
- The turntable rotates in both directions.
- If it does not turn, verify that all components are properly positioned.

- **THE WHEEL SUPPORT :**






Do not try to rotate the roller ring manually, as you could damage the drive system. If it does not turn smoothly, make sure that there is nothing in the well beneath the turntable.

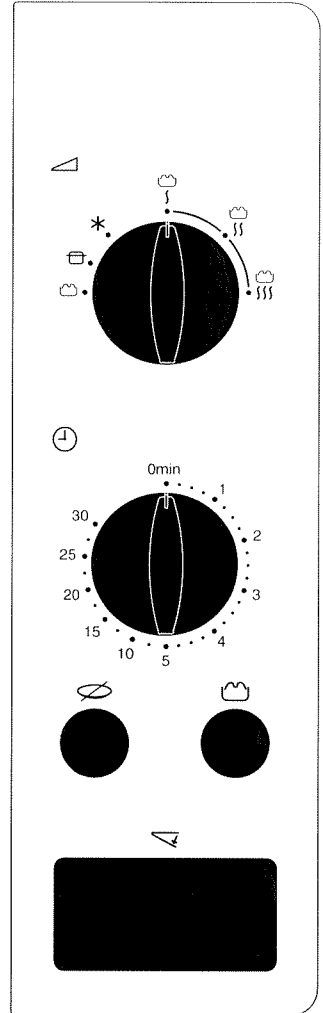
- **MICROWAVE OUTPUT POWER: 750 W**

USING YOUR MICROWAVE OVEN






Program your microwave oven using the **function selector knob**, together with the **start-timer**.

After connecting your microwave oven :

- Open the door by pressing the **door open button** .
- Place the food to be cooked inside the microwave oven and close the door.
Make sure the door is properly closed otherwise the oven will not operate.
- Select the power setting with the **function selector knob** .
- Select the time using the **start-timer** .
When you wish to program less than two minutes, turn the timer beyond 2, then come back to the desired setting.
- If using a large dish, press the **turntable off button** . After use, remember to press again to unlock the turntable.
- Close the door, the turntable revolves, the oven light comes on, the program begins.
- The end of the program is indicated by a bell. The oven stops, the light goes off.
- Open the door by pressing the **door open button** .
- If you open the door before the end of a program :
if the dish is ready, turn the start-timer back to the "0" position before closing the door. Otherwise, close the door if you wish the program to continue.
Never operate the oven when empty.



MICROWAVE POWER SETTINGS

Symbol	Power setting - Watts	Applications
	KEEP WARM 65	To keep dishes warm, bring butter, cream, cheese, ice cream, or any other delicate food to the right temperature, or defrost it.
	DEFROST or VERY LOW COOK 200	To defrost meat, fish, fruit, bread, or other delicate dishes. To top off cooking or cook very slowly.
	SIMMER 400	To finish programs begun with the HIGH COOK power setting, for instance beans, lentils, or dairy products.
	LOW COOK 600	To finish programs begun with the HIGH COOK power setting, which might overcook on the surface, such as veal or pork roasts. To cook delicate fish such as red mullet, or sardines.
	HIGH COOK 750	To cook or heat vegetables, fish, poultry and soup. To heat all liquids and all fresh or frozen pre-cooked dishes. To warm pre-cooked dishes and frozen vegetables.

Troubleshooting guide

<u>Problem</u>	<u>Suggestion</u>
∇ The microwave oven is noisy when operating.	Δ Clean the wheels and the well area beneath the turntable.
∇ The turntable does not revolve correctly.	Δ Make sure that you use only containers which are adapted to microwave cooking.
∇ The food is not heated up.	Δ Check whether the wheel support is correctly positioned. Thoroughly clean the appliance : remove any greasy deposits, cooking residue, etc... Move any metal objects away from the oven walls.
∇ The appliance produces sparks.	Δ Clean all cooking residue from the grill element.
∇ The grill element smokes when it begins to heat up.	

THE GRILL FUNCTION

This function enables you to brown dishes such as fish or meat.


After grilling, make sure to use an oven mitt to handle dishes, and remember to use only oven-proof cookware such as ceramic dishes or heat-resistant glass.



WARNING : Do not allow children near the oven when the grill is in use as certain exposed parts may become hot.


After use, allow the grill to cool down for 25 minutes before touching it.

Example : SARDINES 6-8

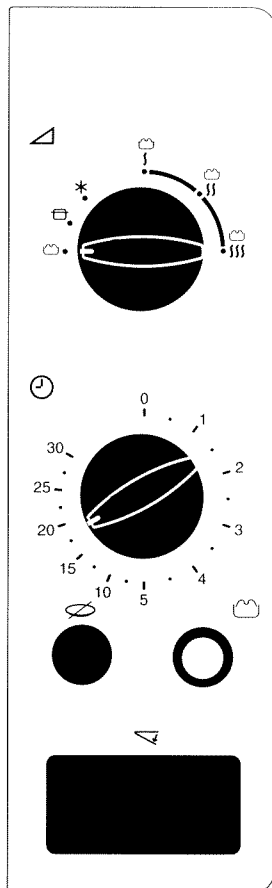
- Place the sardines on the rack.

 Press the **grill** key.

 Set the function selector knob to the grill position .

 Set the grill time, 16 / 18 min, with the timer.





- Close the door, the turntable revolves, the oven light comes on, the programme begins.

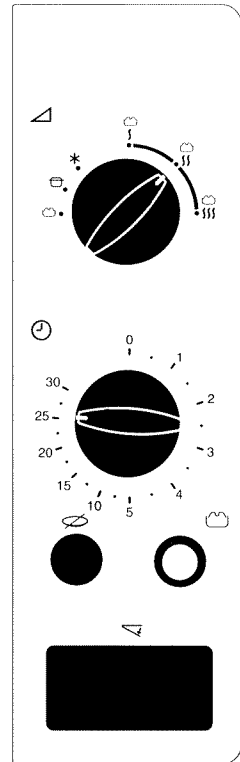


THE MICROWAVE + GRILL FUNCTION

This function enables you to use the microwaves and grill simultaneously, for rapid **UK** cooking.

Example : sirloin steak (800 g)

- Place the dish in a roasting pan on the turntable.
-  Press the **grill** key.
-  Select the **LOW COOK** power setting  with the function selector knob.
-  Set the time, 25-30 min, with the timer.
- Close the door, the turntable revolves, the oven light comes on, the programme begins.



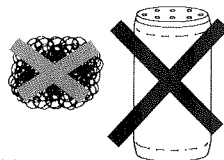
CARE & CLEANING

- Regular maintenance of your oven will keep it in sound operating condition. To prevent heavy soiling, it is preferable to cover recipients whenever possible.

- Clean with a damp, soapy sponge both on the inside and outside, with special attention to the door seal and front of the cavity which must be kept clean at all times. If these surfaces are damaged because they become excessively dirty, call in a specialised technician before using your oven.



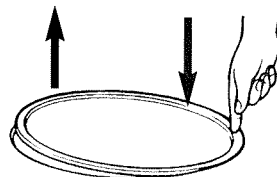
- Do not use abrasives, alcohol or solvents as they are liable to damage the oven.



- In the event of bad odors or caked-on dirt, boil water containing lemon juice or vinegar in a cup for 2 minutes and clean the walls with a little dishwashing liquid.

- The turntable can be removed for cleaning. For easy removal, press on one edge to tilt. If you remove the drive, do not allow water to enter the motor shaft hole.

Be sure to put the turntable and wheel support back in their proper place.



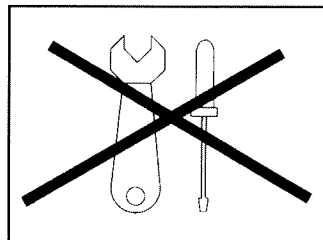
- If the equipment has sustained any damage :

- **Check that the door is not deformed.**

- If the oven does not operate, before calling the repairman :

- Check the electrical supply.
- Check that the door is properly closed.
- Check your programming.

CAUTION : never attempt to repair your oven yourself.



WARNING : it is dangerous for anyone other than qualified personnel to make any repairs requiring removal of the cover providing protection from exposure to microwave energy.

INSTALAÇÃO

Antes de fazer a ligação

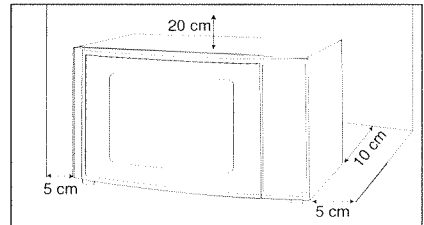
- Verificar se o aparelho não sofreu nenhuma avaria aquando do transporte (porta ou junta deformada etc...). Se verificar qualquer dano, antes de qualquer utilização contactar o seu vendedor.
- Verifique a tensão da rede. No caso de subtensão PERMANENTE (200-210 volts), consulte o seu instalador electricista.

Localização

- Este aparelho destina-se a ser pousado (ou encastrado conforme o caso) numa bancada situada a pelo menos 85 cm do chão.
- Colocar o aparelho numa superfície plana e horizontal.
- Escolher um local afastado de qualquer fonte de calor ou de vapor. Verificar a livre circulação do ar em torno do forno.

Deixar um espaço suficiente entre o aparelho e a parede de :

- de 5 cm de lado
- 20 cm sobre o seu aparelho
- 10 cm na traseira.



- Não colocar nada sobre o forno de modo a não tapar os orifícios de ventilação situados atrás do forno.
- A fixa da tomada de corrente deve ser acessível após instalação.
- Alguns aparelhos podem ser encastrados; para obter o kit correspondente, consulte o seu vendedor.

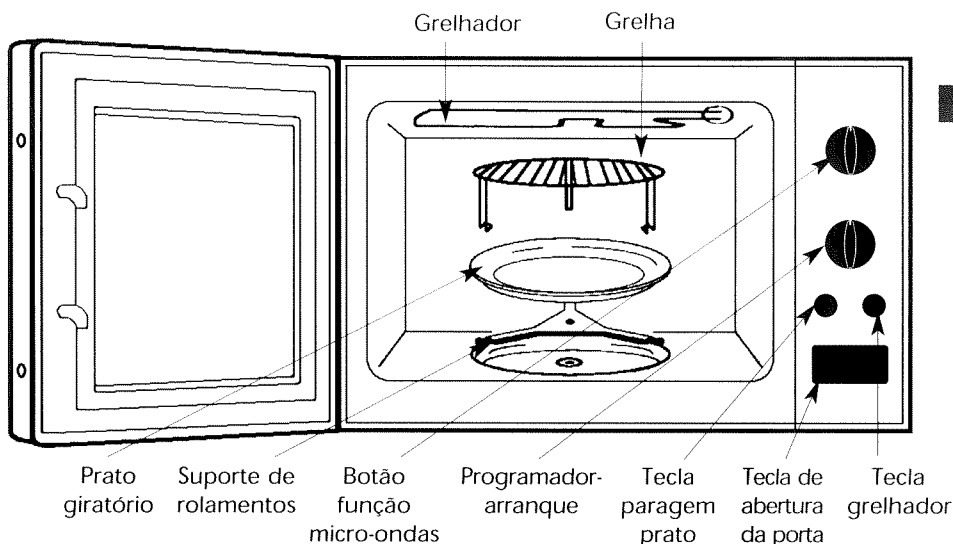
Ligação eléctrica

- A instalação deve estar protegida com um fusível térmico de 16 Amperes.
- Utilize obrigatoriamente uma tomada de corrente com ligação à terra e conforme às normas de segurança em vigor.
- Prever na instalação eléctrica um dispositivo acessível ao utilizador que possa cortar o aparelho da rede e cuja abertura do contacto seja de pelo menos 3 mm a nível de todos os pólos.
- Não fazer funcionar o forno se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem estragados. Neste caso chamar o distribuidor ou um técnico especializado.

RECOMENDAÇÕES

- O seu aparelho destina-se exclusivamente a um uso doméstico para cozer, aquecer ou descongelar alimentos. O fabricante não é responsável por uma utilização não conforme.
- Antes de qualquer utilização, verifique se os recipientes são adaptados ao uso no micro-ondas (por exemplo; vidro para fogo, porcelana...).
- Para evitar a deterioração do seu aparelho, nunca fazer funcionar em vazio e sem prato.
- Não mexer nos orifícios da fechadura da face frontal de maneira a evitar danos que necessitariam de uma intervenção técnica.
- Vigiar frequentemente o forno quando os alimentos são aquecidos ou cozidos em recipientes plásticos, em papel ou outro material combustível, de maneira a evitar os riscos de inflamação.
- Não é aconselhado usar recipientes metálicos, garfos, colheres ou facas, assim como laços e agrafos em metal para sacos de congelação.
- Para as crianças é obrigatório :
 - aquecer os biberões, sem a teta, agitar o líquido e verificar a sua temperatura nas costas da mão antes de o dar à criança.
 - misturar e verificar a temperatura dos alimentos para as crianças antes do consumo, de maneira a evitar queimaduras internas graves.
- **ADVERTÊNCIA** : Só deixar as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância se instruções de funcionamento apropriados foram dadas para que a criança possa utilizar o forno de maneira segura e compreenda os perigos duma utilização incorrecta.
- Recomendamos cobrir os alimentos na maior parte dos casos : eles serão mais saborosos e o aparelho continuará limpo. Entretanto, antes de cozer os alimentos ou de aquecer os líquidos num recipiente térmico, retirar a rolha ou a tampa para evitar o risco de explosão.
- É proibido aquecer ou cozer ovos com casca, em panela ou prato. Os ovos podem rebentar e provocar queimaduras graves ou danificar irremediavelmente o forno.
- Aquando do aquecimento de líquidos, a temperatura de ebulição pode ser atingida sem que as bolhas de vapor típicas subam à superfície. A fim de evitar o transbordar e o risco de queimaduras aguardar durante 20 segundos antes de tirar o recipiente do aparelho ou de introduzir qualquer outra coisa de maneira a impedir que o líquido salpique subitamente.
- No caso de pequenas quantidades (salsicha, croissant, etc...) pousar um copo com água ao lado do alimento.
- Tempos longos podem secar o alimento e carbonizá-lo. Para evitar tais incidentes, nunca utilizar os mesmos tempos previstos para uma cozedura em forno tradicional.
- Se aparecer fumo, manter a porta do forno fechada, apagar o forno ou desligá-lo da tomada eléctrica.

APRESENTAÇÃO



- **GRELHADOR :**

permite dourar os alimentos como gratinados, carnes ...

- **GRELHA :**

na função grelhador, permite dourar os alimentos com pouca altura.

Durante a utilização na função micro-ondas deve estar obrigatoriamente bem posicionada sobre o prato em vidro.

A grelha não deve ser nunca usada com recipientes metálicos na função micro-ondas.

No entanto, pode aquecer um alimento numa embalagem em alumínio isolando-a da grelha com um prato.

- **EL PRATO GIRATORIO :**

permite cozer o alimento de forma homogénea e sem manipulação.

- É guiado na sua rotação pelo eixo de accionamento e o suporte de rolamentos, gira indiferentemente em ambos os sentidos.

- Se não girar, verificar se todos os elementos estão bem instalados.

- Pode ser utilizado como assadeira. Para o retirar, carregar no botão exterior.

- **EL SUPORTE DE ROLAMENTOS :**





Naõ faça tournar manualmente o suporte de rolamentos, vce risca da dteriorar o sistema do trabalho. En casa de má circulação esteja certo que na  nada que estorve en baixo da mesa do trabalho.

- **POTÊNCIA RESTITUÍDA : 750 W**


UTILIZAÇÃO

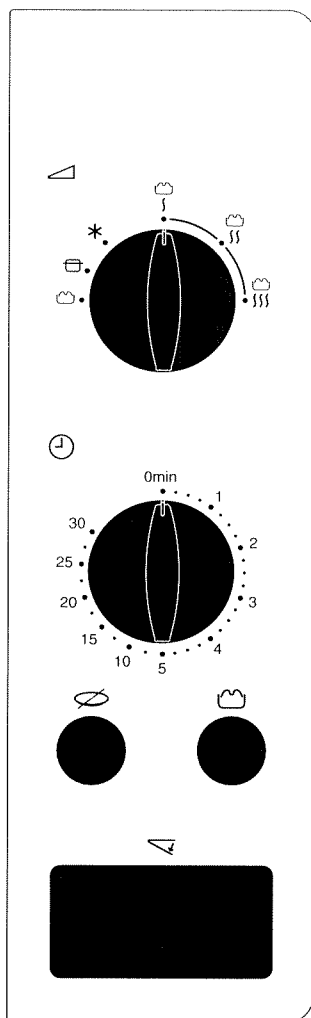
O programa faz-se com a ajuda do **botão de selecção das funções** (que permite regular a potência micro-ondas), e do **programador-arranque**.

Depois de ligar o forno à corrente :






- Abrir a porta com a **tecla de abertura da porta** .
- Colocar no aparelho o alimento a cozinhar, fechar a porta.
Verificar se a porta está bem fechada, caso contrário o forno não funciona.
- Seleccionar a potência micro-ondas com o **botão de selecção das funções** .
- Programar o tempo com o **programador-arranque** .
- Quando o tempo desejado for inferior a dois minutos, rodar o botão alémdos dois min e voltar atrás até à posição desejada.
- Se usar uma assadeira grande, seleccione a tecla **paragem prato** . No fim de programa, destrancar esta tecla.
- Fechar a porta, o prato gira, o forno acende e o aparelho funciona.

No fim do cozinhado ouve-se uma campainha, o forno pára automaticamente e a luz apaga.

- Abrir a porta com a **tecla de abertura da porta** .
- Se abrir a porta antes do fim do programa : e se o alimento está pronto, voltar com o **programador-arranque** sobre a posição "0" antes de fechar a porta. Senão, voltar a fechar a porta e o programa continuará a decontar. Nunca pôr o forno vazio a funcionar.



EQUIVALÊNCIA DAS POTÊNCIAS

Symbolo	Potência	Utilização
	CONSERVAÇÃO 65	Para manter quente. Para pôr em temperatura ou descongelar manteiga, natas, queijo, gelado ou qualquer outro alimento frágil.
	DESCONGELAÇÃO ou COCÇÃO MUITO BRANDA 200	Para descongelar carne, peixe, frutas, pão, pastelarias... Para terminar as cozeduras delicadas ou para cozer lentamente.
	APURAR 400	Para terminar as preparações começadas em COCÇÃO FORTES, tais como feijão, lentilhas e alimentos provenientes do leite.
	COCÇÃO LENTA 600	Para terminar o cozinhado de pratos começados em COCÇÃO FORTES que podem cozer demais na superfície, como vitela ou porco assados. Para cozinhar peixes frágeis: salmonetes, sardinhas...
	COCÇÃO FORTES 750	Para cozinhar e aquecer legumes, peixes, aves e sopas. Para aquecer todos os líquidos. Para aquecer todos os restos, pratos feitos frescos ou congelados. Para pôr em temperatura os pratos preparados e os legumes congelados.

Um pequeno problema ! Que fazer?

Problemas

- ∇ O forno está demasiadamente barulhento
- ∇ O prato não gira correctamente
- ∇ O alimento não aquece em programa micro-ondas
- ∇ O aparelho produz faíscas
- ∇ Sai fumo do grelhador no início do programa

Conselhos

- Δ Limpar os rolamentos e as suas zonas debaixo do prato giratório
- Δ Verificar se os utensílios convêm ao forno micro-ondas
- Δ Limpar os rolamentos e as suas zonas debaixo do prato giratório
Verificar se o suporte de rolamentos está bem posicionado. Limpar bem o aparelho: as gorduras e as partículas de cozedura. Afastar qualquer elemento metálico das paredes do forno.
- Δ Retirar todos os depósitos de resíduos de cozedura no elemento aquecedor.

O FUNÇÃO GRELHADOR

Utilização da função grelhador

Esta função permite alourar os alimentos como peixe e carne...


É necessário proteger as mãos para tirar os pratos e utilizar recipientes que suportam as temperaturas elevadas, como os de vidro ou de cerâmica.



ATENÇÃO: Aquando da utilização do grelhador, o aparelho fica quente. Afaste, por isso, as crianças pequenas do aparelho.


É necessário esperar 25 minutos depois de utilizar antes de tocar no grelhador.

Exemplo : SARDINHAS 6-8

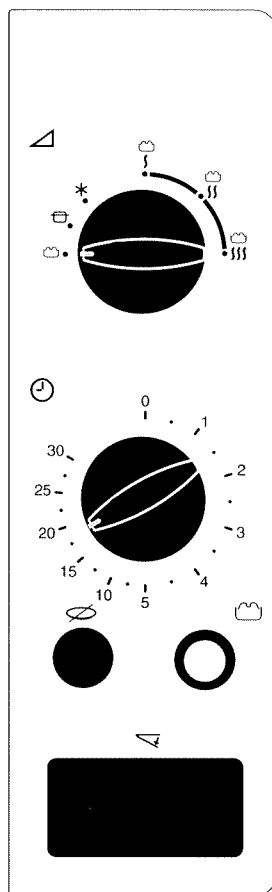
- Pôr o peixe no prato giratório.

 Premir a tecla **grelhador**.

 Seleccionar el grelhador  com o **botão de selecção das funções**.

 Seleccionar o tempo, 16 / 18 min, com o **programador-arranque**.

- Fechar a porta, o prato gira, o forno acende, o aparelho funciona.




O FUNÇÃO MICRO-ONDAS + GRELHADOR



Esta função dá a possibilidade de utilizar simultaneamente as micro-ondas e o grelhador, permitindo assim uma cozedura rápida.


P

Exemplo : MIOLEIRA DE CORDEIRA (800g)

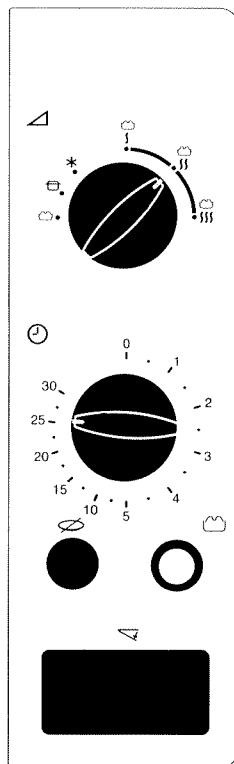
- Pôr a mioleira no prato giratório.

 Premir a tecla **grelhador**.

 Seleccionar a potência micro-ondas **COZÇÃO LENTA**  com o **botão de selecção das funções**.

 Seleccionar o tempo, 25/30 min, com o **programador-arranque**.

- Fechar a porta, o prato gira, o forno acende, o aparelho funciona.



LIMPEZA

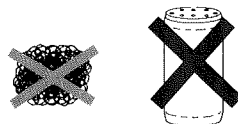
• A limpeza regular do aparelho permite conservá-lo em bom estado de funcionamento. Para evitar sujidades demasiado importantes, é necessário cobrir a maior parte das vezes os alimentos.

• Utilizar uma esponja húmida com sabão, para limpar o interior e o exterior do forno, a porta e o recinto.

Os contornos da porta e da caixa devem estar sempre limpos. Se, devido a excesso de sujidades, essas superfícies ficarem estragadas, chamar um técnico especializado antes de utilizar o aparelho.

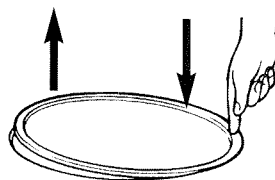


• Não é aconselhado usar produtos abrasivos, álcool ou diluente pois podem deteriorar o aparelho.



• No caso de cheiro ou de forno sujo, fazer ferver água com sumo de limão ou vinagre numa taça durante 2 minutos e limpar as paredes com um pouco de detergente de louça.

• O prato pode ser retirado para limpeza. Para facilitar a retirada, incliná-lo carregando no bordo exterior. Se retirar o sistema de accionamento, evitar fazer penetrar água no furo do eixo do motor. Não esquecer de colocar o eixo de accionamento, o suporte de rolamentos, e o prato giratório.

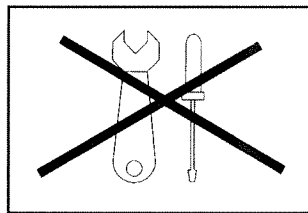


• Se o aparelho sofreu qualquer avaria :

- Verificar de a porta não está deformada.

• Se o aparelho não funcionar, antes de chamar o reparador:

- Verificar a alimentação eléctrica.
- Verificar o fecho correcto da porta.
- Verificar a programação.



ATENÇÃO: nunca tentar fazera intervenção você mesmo.

Em caso de avaria, o seu forno só poderá ser reparado pelo **Serviço Técnico Autorizado**, especialmente estabelecido pelo fabricante.

PERIGO: qualquer intervenção de assistência ou de avaria em que seja necessário tirar a tampa protectora contra a exposição do micro-ondas deve ser feito por pessoa competente.

INSTALLATION

Avant branchement

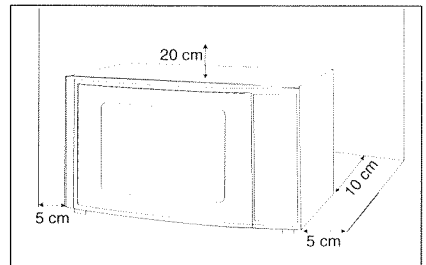
- Vérifiez que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

Emplacement

- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air en dessous et autour du four.

Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 20 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés à l'arrière du four.**
- Certains appareils sont encastrables. Pour obtenir le kit correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.

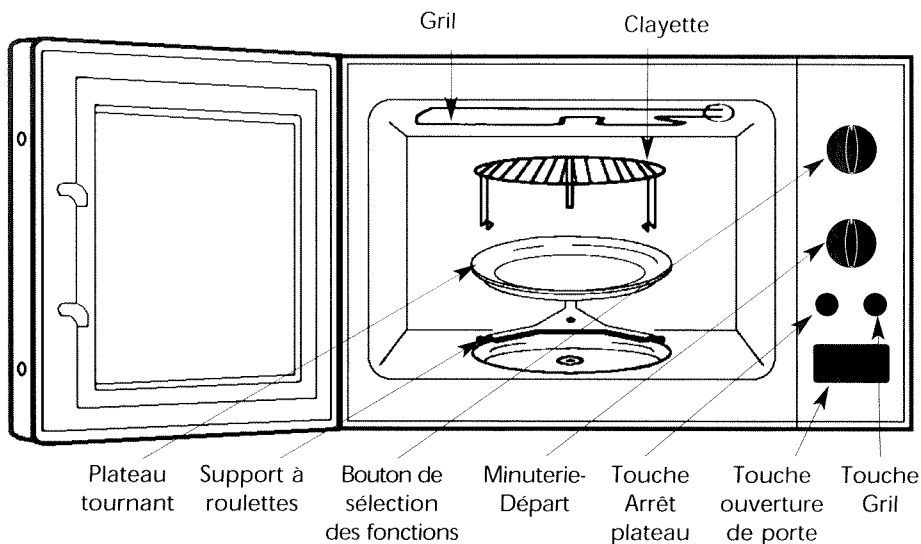
Raccordement électrique

- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation et/ou sa fiche sont abîmés. **Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**

CONSEILS

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'incendie.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, de couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- Pour les enfants, il est impératif :
 - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
 - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.
- **MISE EN GARDE** : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.
- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.
- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des œufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Lors du réchauffage des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Afin d'éviter un débordement et tout risque de brûlure, attendez 20 secondes avant de sortir le récipient de l'appareil ou d'y introduire un élément quelconque pour empêcher le liquide de gicler subitement.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.

PRÉSENTATION



- **Le GRIL :**

permet de dorer et de griller les aliments tels que gratin, viandes ...

- **La CLAYETTE :**

en fonction gril ou gril + micro-ondes, permet de dorer les aliments de faible épaisseur.

Lors de son utilisation en fonction micro-ondes ou simultanée, elle doit obligatoirement être bien positionnée sur le plateau en verre. Celle-ci ne doit en aucun cas être utilisée avec des récipients métalliques en fonction micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

- **Le PLATEAU TOURNANT :**

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.

- **Le SUPPORT A ROULETTES :**




- Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

- **PUISSANCE RESTITUÉE : 750 W**


UTILISATION

La programmation se fait à l'aide du bouton de sélection des fonctions, qui permet de régler la puissance micro-ondes, et la minuterie-départ.


Après avoir branché votre appareil :

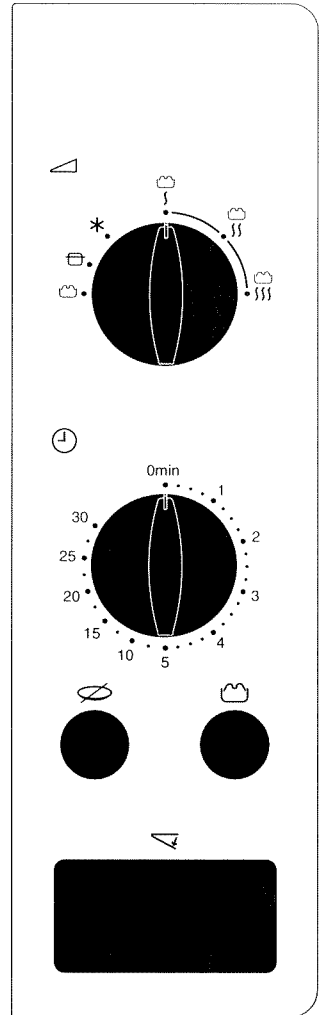
- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture de porte .
- Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte. Assurez-vous que la porte soit bien fermée; sinon, le four ne fonctionnera pas.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton de sélection des fonctions .
- Programmez le temps à l'aide de la minuterie-départ .

Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez la minuterie au-delà de 2 minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.






- Dans le cas d'utilisation d'un grand plat, sélectionnez la touche arrêt plateau . En fin de programme, veillez à déverrouiller cette touche.
- Fermez la porte, le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, l'appareil fonctionne.

La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête, l'éclairage s'éteint.

- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture de porte .
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme : dans le cas où l'aliment est prêt, ramenez la minuterie-départ sur la position "0" avant de refermer la porte. Sinon, refermez la porte et la minuterie continuera son décompte. Ne jamais faire fonctionner le four à vide.



EQUIVALENCE DES PUISSANCES

Symbole	Puissance - Watt	Utilisation
	MAINTIEN 65	Pour maintenir au chaud. Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace ou tout autre aliment délicat.
	DÉCONGÉLATION ou CUISSON TRES DOUCE 200	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain ou les aliments délicats. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
	MIJOTAGE 400	Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
	CUISSON DOUCE 600	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc... Pour cuire en douceur des poissons tels que rougets, sardines...
	CUISSON FORTE 750	Pour tous les légumes, poissons, volailles et potages. Pour chauffer tous les liquides. Pour réchauffer tous vos plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.

Un petit problème ! Que faire ?

Problèmes

- ▽ Le four est bruyant
- ▽ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▽ L'aliment n'est pas chauffé
- ▽ L'appareil produit des étincelles
- ▽ La fumée se dégage du gril en début de programme

Conseils

- △ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- △ Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- △ Vérifier que le support à roulettes est bien positionné.
Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson; éloigner tout élément métallique des parois du four.
- △ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.

LA FONCTION GRIL

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que poissons, viandes...


Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.


Laisser refroidir le gril 25 minutes après utilisation avant de le toucher.

Exemple : SARDINES 6-8

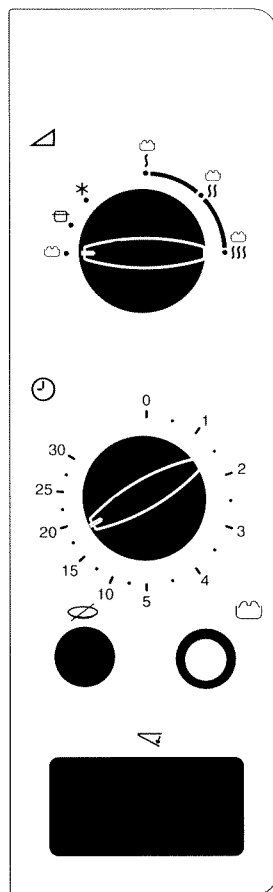
- Posez le poisson sur la clayette.

 Appuyez sur la touche **gril**.

 Choisissez la position gril  avec le bouton de sélection des fonctions.

 Sélectionnez le temps, 16 / 18 min, à l'aide de la minuterie-départ.

- Fermez la porte, le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, le gril fonctionne.




LA FONCTION MICRO-ONDES + GRIL



Cette fonction donne la possibilité d'utiliser en simultané les fonctions micro-ondes et gril, ce qui permet une cuisson rapide.


F

Exemple : FAUX FILET 800g

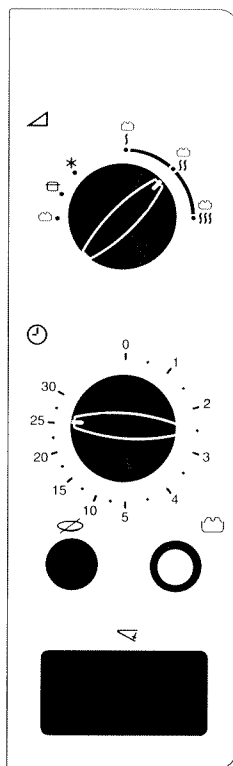
- Posez l'aliment dans un plat à rôtir sur le plateau tournant.

 Appuyez sur la touche gril.

 Sélectionnez la puissance micro-ondes cuisson douce à l'aide du bouton de sélection des fonctions. 

 Sélectionnez le temps, 25 / 30 min, à l'aide de la minuterie-départ.

- Fermez la porte, le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, l'appareil fonctionne.



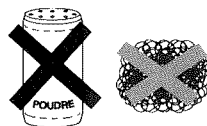
ENTRETIEN & NETTOYAGE

• **L'entretien régulier de votre appareil vous permettra de le garder en bon état de marche.**
Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire de couvrir les récipients dans la plupart des cas.

• Utiliser une éponge humide et savonneuse, pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les pourtours de la porte et de l'enceinte. Ces parties doivent toujours rester propres. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

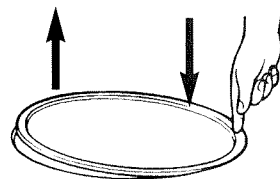


• L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



• En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

• Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Afin de faciliter son retrait, le faire basculer en appuyant sur le bord extérieur.



Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

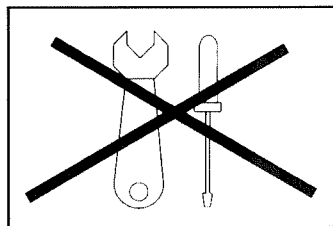
N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

• Si l'appareil a subi une avarie quelconque :

- **Vérifiez que la porte n'est pas déformée.**

• Si l'appareil ne fonctionne pas, **avant** d'appeler le réparateur :

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
- Vérifiez votre programmation.



ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

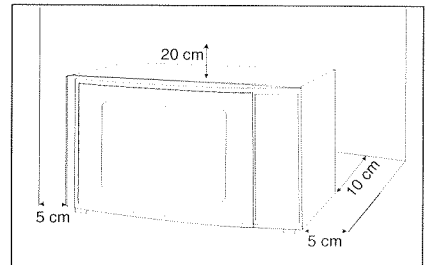
AUFSTELLEN

- Vergewissern Sie sich, daß Ihr Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde (verbogene Tür oder Türdichtungen usw.). Sollten Sie vor der Benutzung irgendwelche Schäden feststellen, so wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Überprüfen Sie die Netzspannung. Wenden Sie sich im Falle einer STÄNDIGEN Unterspannung (200-210 V) an Ihren Elektroinstallateur.
- Dieses Gerät ist zum Aufstellen auf eine Arbeitsplatte (bzw. Einbau) mit Mindesthöhe von 85 cm ab Fußboden vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und waagerechte Fläche und wählen Sie einen Aufstellort, der sich nicht in der Nähe einer Wärme- oder Dampfquelle befindet.

D

Für eine einwandfreie Be- und Entlüftung sind folgende Mindestabstände erforderlich:

- nach oben: 20 cm
- nach hinten: 10 cm
- seitlich: 5 cm



- Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, daß die Zu- und Abluft ungehindert am Geräteboden und an der Geräterückseite entweichen kann. Deshalb keine Gegenstände auf die Lüftungsschlitze legen, und den Raum zwischen dem Geräteboden und der Aufstellfläche nicht zustellen!
- Für den Einbau erhalten Sie den entsprechenden Montagesatz bei Ihrem Fachhändler.
- Anschluß an eine Schuko-Steckdose, abgesichert mit 16-A-L-Automat oder Sicherung 16 A trag.
- Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, daß der Netzstecker erreichbar ist. Sollte die Steckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein, muß installationsseitig eine Vorrichtung vorhanden sein, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaköffnungswerte von 3mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die vorhandene Gerätezuleitung muß bei Beschädigung gegen eine baugleiche Gerätezuleitung ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch Personal des Geräteherstellers bzw. durch vom Hersteller geschulte Elektro-Fachkräfte erfolgen.

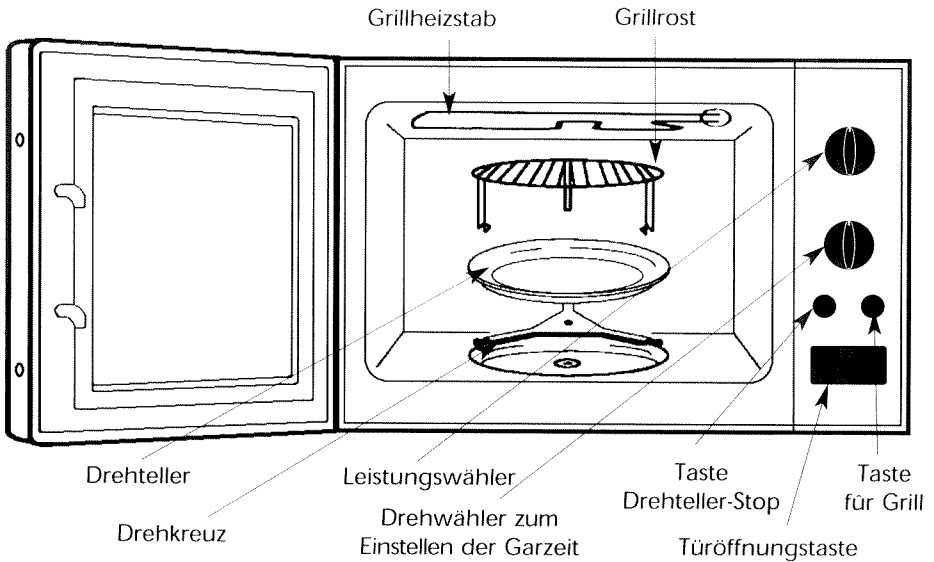
Zusätzlich für Österreich

- Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstromanteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Ihr Gerät ist ausschließlich im Haushalt zum Auftauen, Erhitzen und Garen von Lebensmitteln bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn sich Nahrungsgut im Garraum befindet, und betreiben Sie es nur mit eingesetztem Drehteller und Drehkreuz. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden.
- Halten Sie das Gerät immer sauber, ganz besonders im Bereich der Türdichtungen und Türdichtungsflächen.
- Sollten die Türdichtungen und die Türdichtungsflächen beschädigt sein, darf das Gerät bis zur Instandsetzung durch den Kundendienst oder durch eine geschulte Elektrofachkraft nicht in Betrieb genommen werden. Auch durch unsachgemäße Manipulation des Türverschlusses -und -sicherung kann das Gerät beschädigt werden, was einen Kundendiensteinsatz erfordern würde.
- Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr (z.B. feuerfestes Glas und Porzellan). Es wird davon abgeraten, Gefäße aus Metall, Gabel, Löffel, Messer sowie Klips und Klammern aus Metall für Tiefgefrierutüten zu verwenden
- Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen, da der entstehende Druck Behälter oder Flaschen explodieren lassen könnte.
- Stellen Sie, wenn Sie Kleinigkeiten aufwärmen wollen (eine Wurst, ein Croissant usw.) ein Glas Wasser neben das Nahrungsmittel.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann die Flüssigkeit schon bei geringer Erschütterung plötzlich heftig überkochen oder verspritzen lassen. Warten Sie daher bitte 20 Sekunden, bevor Sie die erhitzte Flüssigkeit dem Garraum entnehmen, um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Lebensmittel mit "Haut" oder "Schale" wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach anstechen, damit entstehender Dampf entweichen kann und das Lebensmittel nicht platzt.
- Erhitzen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen grundsätzlich ohne Deckel oder Verschuß (bei Babyflaschen müssen Sie vorher Verschußkappe und Sauger entfernen). Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Bevor Sie dem Kind die Babynahrung geben, bitte unbedingt die Temperatur überprüfen.
- Bei Betrieb das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Nahrungsmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmt oder gegart werden, um jegliche Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn Rauchbildung beobachtet wird, ist die Gerätetür geschlossen zu halten, das Gerät auszuschalten und die Verbindung zur Stromversorgung zu unterbrechen.
- Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie auch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum noch platzen können.
- Die Zeiten beim Erhitzen und Garen mit der Mikrowelle sind oft sehr viel kürzer als auf der Kochstelle oder im Backofen. Übergaren Sie die Speisen nicht durch zu lange Zeiten, stellenweise könnten sie sonst austrocknen und sogar verbrennen.
- Bei Geräten mit Heizelementen werden die Tür, die Oberfläche und die hinteren Luftausgänge sehr heiß. Berühren Sie diese Flächen deshalb nicht.
- **WARNUNG:** lassen Sie Kinder nur dann das Gerät unbeaufsichtigt bedienen, nachdem Sie die Bedienung des Gerätes erklärt und auf die Gefahren bei unsachgemäßer Bedienung hingewiesen haben.

BESCHREIBUNG






- **Der Grillheizstab** : Hier kommt die Hitze vom Grillheizkörper an der Garraumdecke.
- **Der Grillrost** : zum Grillen flacher Fleischstücke, z.B. Steaks, Bratwurst oder zum Überbacken von Toasts und Aufläufen.
Beim Einsatz im Kombibetrieb (Mikrowelle + Grill) muß er unbedingt mittig auf den Drehteller gestellt werden und er darf auf keinem Fall in Verbindung mit Metallbehältern verwendet werden. Lebensmittel in Aluminiumschalen können jedoch aufgewärmt werden, sofern sie durch einen Teller vom Grillrost getrennt werden.
- **Der Drehteller** :
Er ermöglicht ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen und Garen der Speisen ohne wenden oder umrühren.
 - er kann als Kochgeschirr benutzt werden.
 - er wird durch das Drehkreuz und den Antrieb bewegt.
 - er kann während des Betriebes rechts-oder linksherum laufen.
 - Sollte er sich nicht drehen, überprüfen Sie, ob das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt.
- **Das Drehkreuz** :
Das manuelle Drehen des Drehkreuzes kann den Antriebsmotor beschädigen. Sollte sich der Drehteller ruckartig oder gar nicht drehen, entfernen Sie eventuelle, sich unter dem Drehteller befindliche, Speisereste.
- **Mikrowellenausgangsleistung**: 750 W


BEDIENUNG

Die erforderlichen Einstellungen werden durch den Leistungswähler, und durch den Drehwähler für Zeit eingegeben.

Nach dem Anschließen des Gerätes am Stromnetz:

- Tür öffnen durch Betätigen der Türöffnungstaste 
- Gargut auf den Drehteller stellen und Tür schließen.
Das Gerät funktioniert nur bei einwandfrei geschlossener Gerätetür.
- Mit dem Leistungswähler  die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
- Mit dem Drehwähler für Zeit  die erforderliche Garzeit eingeben.


Bei einer Garzeit unter 2 Minuten drehen Sie den Drehwähler für Zeit über die 2 Minuten Skala und stellen ihn dann auf die gewünschte Garzeit zurück.

- Wenn Sie möchten daß das Gefäß sich nicht dreht, die Taste Drehteller-Stop  betätigen. Nach Ablauf des Programmes drücken Sie erneut diese Taste.

- Die Tür schließen.

Der Drehteller dreht sich, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein und die eingestellte Zeit läuft ab.

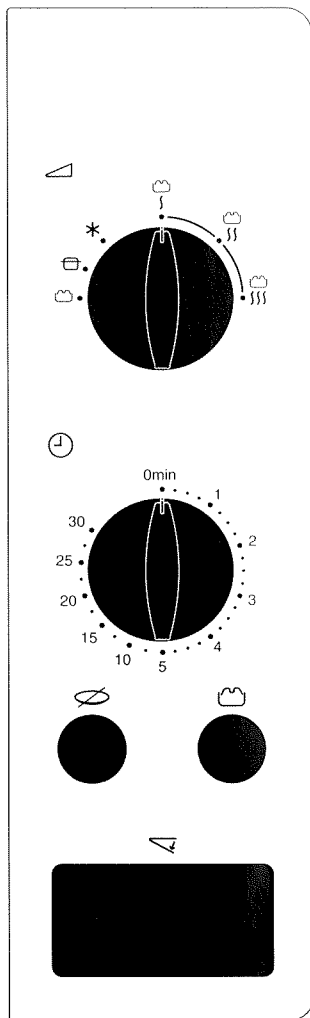
Das Ende des Garvorganges wird durch einen Signalton angezeigt, das Gerät schaltet sich aus.

- Unterbrechen des Garvorganges durch Öffnen der Tür :






- sollte das Nahrungsmittel warm genug bzw. gar sein, den Drehwähler für Zeit wieder auf "0" stellen, das Nahrungsmittel entnehmen und die Tür schließen.

- sollte ein Weitergaren erforderlich sein: die Gerätetür schließen, die restliche Garzeit läuft automatisch weiter.

Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn sich Nahrungsgut im Garraum befindet.



LEISTUNGSEINSTELLUNG

Symbol	Leistung - Watt	Anweisung
	WARMHALTEN 65	- Warmhalten von Speisen und Getränken Anwärmen oder Auftauen von Butter, Sahne, Käse, Sahnetorte, Eis...
	AUFTAUEN 200	- Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Brot und anderer empfindlicher Speisen - Fertiggaren empfindlicher Lebensmittel
	GAREN I 400	- Fertiggaren von Lebensmittel wie Linsen, weiße Bohnen, Milchspeisen
	GAREN II 600	- Schonendes Fertiggaren von Lebensmittel, deren Oberfläche bei zu starker Hitze austrocknen könnte, wie z.B. Kalbs-oder Schweinebraten... - Garen von Fisch
	GAREN III 750	- Garen von frischem Gemüse, Geflügel und Suppen - Erhitzen von Flüssigkeiten und Tellergerichten (frisch oder tiefgekühlt) - Auftauen und Erhitzen von tiefgekühlten Gemüse

D

Was ist zu tun, wenn

- ▽ beim Betrieb Geräusche entstehen? Δ Reinigen Sie das Drehkreuz, das unter dem Drehteller liegt, und den darunter befindlichen Garraumboden.
- ▽ sich der Drehteller ruckartig dreht?
- ▽ die Speisen nicht warm werden? Δ Prüfen Sie, ob das Geschirr mikrowellengeeignet ist.
- ▽ Funkenüberschlag auftritt? Δ Überprüfen Sie, ob das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. Entfernen Sie eventuelle Fett-oder Speisereste aus dem Garraum und halten Sie metallhaltige Teile mindestens 2 cm von den Gerätewänden fern.
- ▽ Der Grill zu Programmbeginn raucht Δ Sämtliche Kochreste vom Heizstab entfernen.

GRILLBETRIEB

Mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel wie Aufläufe, Fleisch, ... bräunen.


Bei der Verwendung des Grills müssen Sie Ihre Hände schützen, bevor Sie das Kochgeschirr aus der Mikrowelle nehmen, und Sie müssen hitzebeständige Behälter aus Materialien wie feuerfestem Glas oder Keramik verwenden.



WARNUNG : Beim Grillbetrieb wird das Mikrowellengerät heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder von dem Geräte fern.


Warten sie bitte 25 Minuten nach Betrieb, bevor sie den Grillheizstab berühren.

Beispiel : 6-8 SARDINEN

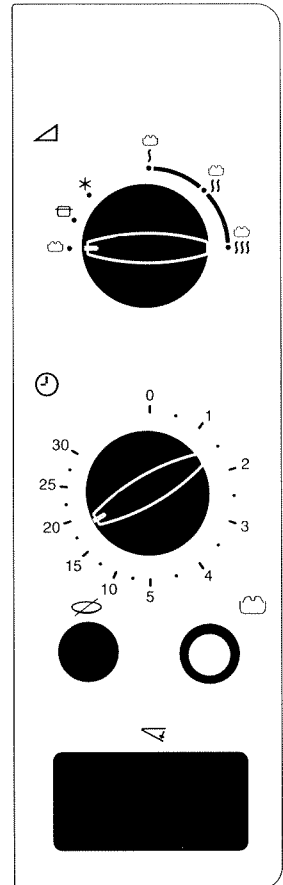
- Gargut auf den Grillrost stellen.

 Taste **grill** drücken.

 Mit dem Leistungswähler die Funktion Grill  einstellen.

 Mit dem Drehwähler für Zeit die erforderliche Garzeit (16 / 18 min) eingeben.

- Die Tür schließen. Der Drehteller dreht sich, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein und der Grill funktioniert.




KOMBIBETRIEB - MIKROWELLE + GRILL




Bei dieser Funktion werden gleichzeitig Mikrowellen und der Grill eingesetzt, wodurch eine kurze Garzeit erzielt wird.


D

Beispiel: FAUX FILET 800g

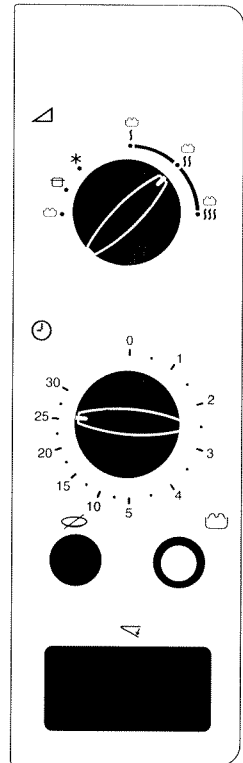
- Gargut auf dem Drehteller stellen. (Bratgeschirr verwenden).

 Taste **grill** drücken.

 Mit dem Leistungswähler die Mikrowellenleistung GAREN II   einstellen.

 Mit dem Drehwähler für Zeit die erforderliche Garzeit, 25 / 30 min, eingeben.

- Die Tür schließen. Der Drehteller dreht sich, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein und der Mikrowellenherd funktioniert.



REINIGUNG & PFLEGE

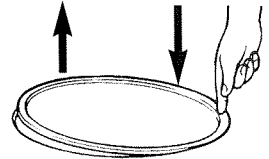
• **Regelmäßiges Reinigen des Gerätes trägt zu dessen Lebensdauer bei.** Um übermäßige Verschmutzung zu vermeiden, empfehlen wir, Speisen beim Erhitzen und Garen abzudecken.

• Sie können das Gehäuse bzw. den Garraum mit einem milden Reinigungsmittel auswischen und dann mit einem weichen Tuch trockenreiben. Die Türinnenseite stets sauber halten. Verwenden Sie keine Scheuermittel, weil dadurch das Material verkratzt wird. Sollte die Tür durch zu starke Verschmutzung beschädigt sein, darf das Gerät bis zur Instandsetzung durch einen vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker nicht benutzt werden.



• Gerüche im Garraum werden neutralisiert, wenn eine Tasse Wasser mit etwas Essig oder Zitronensaft zwei Minuten im Gerät erhitzt wird. Reinigen Sie danach die Garraumwände mit einem Spritzer Spülmittel.

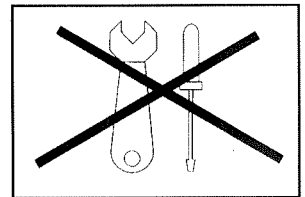
• Der Drehteller kann zum Reinigen durch Drücken auf den Rand herausgenommen werden (s. Abb.). Beachten Sie bitte, daß kein Wasser in die Öffnung des Antriebes eindringen darf. Vergessen Sie nicht, das Drehkreuz und den Drehteller nach dem Reinigen wieder in das Gerät einzusetzen.



• Sollte das Gerät Schaden erlitten haben: überprüfen Sie, ob die Gerätetür unbeschädigt ist.

• Sollte das Gerät nicht störungsfrei funktionieren, so überprüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie sich an Ihre Kundendienststelle wenden:

- ist der Netzstecker des Gerätes richtig eingesteckt?
- ist die Gerätetür geschlossen?
- haben Sie die gewünschte Funktion korrekt eingegeben?



ACHTUNG : Nehmen Sie selbst keine Reparaturen vor.

WARNUNG: Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die das Entfernen der Schutzvorrichtung gegen das Austreten von Mikrowellenenergie erfordern. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

INSTALLAZIONE

Prima del collegamento

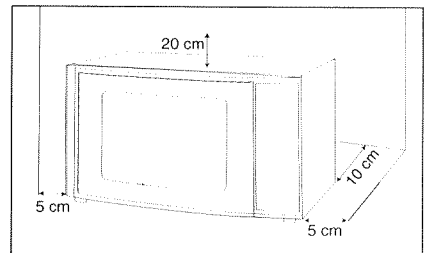
- Verificate che il forno non abbia subito avaria dovute al trasporto (sportello deformato, ecc...) Se constatate un danno qualsiasi, contattate il vostro rivenditore prima di effettuare ogni utilizzo del prodotto.
- Verificate la tensione della zona. In caso di bassa tensione PERMANENTE (200-210V), consultate il vostro elettricista.

Sistemazione

- Questo forno è destinato ad essere posizionato (o incassato a seconda dei casi) su un piano di lavoro situato almeno a 85 cm dal suolo.
- Sistemate il forno su una superficie piana ed orizzontale, lontana da ogni fonte di calore od di vapore.
- Assicuratevi della libera circolazione dell'aria attorno al forno.

Per gli apparecchi posati su un piano di lavoro, scegliete una posizione che lasci uno spazio libero minimo di :

- 5 cm tra i piani laterali del forno ed il muro
- 20 cm sopra il forno
- 10 cm per il retro



- Non mettete sul forno oggetti di nessun tipo che possano ostruire le aperture di ventilazione poste sul retro del forno.
- Certi apparecchi sono incastrabili: per ottenere il corrispondente kit d'incastro, vi preghiamo di rivolgervi al vostro concessionario.
- Verificate che la spina della presa di corrente rimanga accessibile dopo l'installazione.

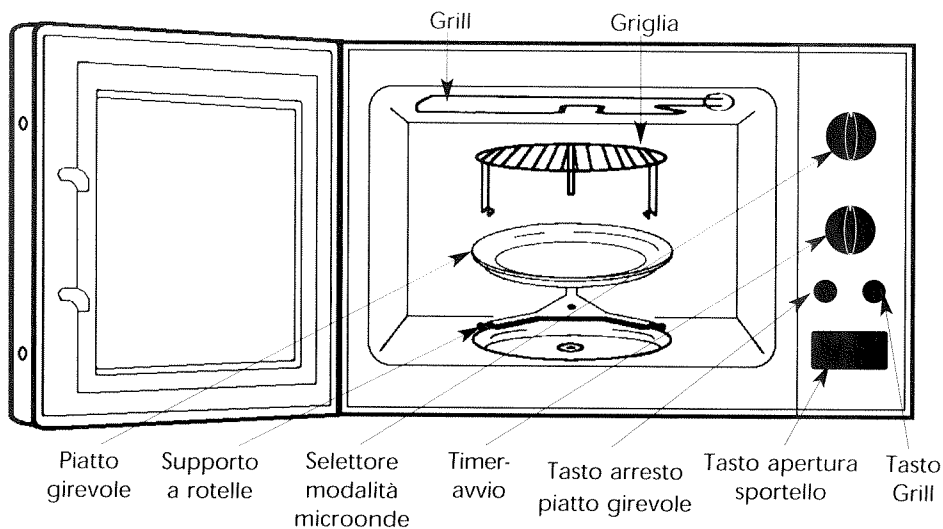
Collegamento elettrico

- L'impianto va protetto con un fusibile termico da 16 Ampere.
- Utilizzare tassativamente una presa di corrente provvista di un morsetto di messa a terra e allacciata secondo le vigenti norme di sicurezza.
- Vi consigliamo di prevedere nel vostro impianto elettrico un dispositivo accessibile all'utente, in grado di separare l'apparecchio dalla rete. L'apertura di contatto di tale dispositivo sarà a 3 mm minimo dal livello di tutti i poli.
- Non fate funzionare il forno se il cavo elettrico o il suo raccordo risultassero danneggiati. In questo caso, rivolgetevi al distributore o ad un tecnico specializzato incaricato dal costruttore.

CONSIGLI IMPORTANTI

- Questo forno è esclusivamente destinato ad uso domestico per cuocere, riscaldare o scongelare gli alimenti. La responsabilità del fabbricante non sarà coinvolta in caso d'utilizzo non conforme.
- Prima di qualsiasi utilizzo, assicuratevi che i recipienti siano adatti all'utilizzo di un forno a microonde (per esempio: vetro da fuoco, porcellana...).
- Per evitare di danneggiare il forno, non azionarlo mai a vuoto o senza piatto girevole.
- Non intervenite negli orifizi delle serrature sulla superficie anteriore: potreste causare sul vostro apparecchio seri danni richiedenti un intervento.
- Controllate di ogni tanto il forno qualora gli alimenti siano scaldati o cotti in recipienti mono uso in materiale plastico, carta o in altro materiale combustibile.
- E' sconsigliato utilizzare recipienti metallici, forchette, cucchiai, coltelli non ché i lacci e le grafette in metallo per i sacchetti di congelazione. E' possibile riscaldare alimenti confezionati in vaschette d'alluminio basse (massimo 4 cm) senza coperchio. In questo caso però, il tempo di riscaldamento sarà leggermente più lungo. Fate attenzione che il recipiente sia ben sistemato al centro del piatto in vetro girevole, e che non entri a meno di 1 cm dalle pareti metalliche o dello sportello dell'apparecchio.
- In caso di riscaldamento:
 - di biberon, da effettuarsi tassativamente senza la tettarella, agitare il liquido e verificare la temperatura sul dorso della mano prima di farlo assumere al bambino.
 - di alimenti per bambini, mescolare e verificare assolutamente la temperatura prima del consumo, al fine di evitare gravi ustioni interne.
- Nella maggior parte dei casi è necessario coprire gli alimenti; saranno più saporiti ed il forno resterà pulito. Tuttavia, prima di cuocere alimenti o di riscaldare liquidi in una bottiglia o in un recipiente ermetico, togliere il tappo o il coperchio.
- Non riscaldare o cuocere a microonde le uova col guscio o al tegamino. Potrebbero scoppiare, rischiando di provocare gravi ustioni o di danneggiare irrimediabilmente il forno.
- Nel caso di liquidi in ebollizione, per evitare che fuoriescano dal loro contenitore, attendere 20 secondi prima di introdurvi qualunque elemento e di estrarli dal forno.
- Nel caso di piccole quantità (una salsiccia, un croissant, ecc...) appoggiate un bicchiere d'acqua accanto all'alimento.
- Tempi troppo lunghi possono disidratare l'alimento e carbonizzarlo. Per evitare incidenti del genere, rispettare i tempi previsti. Non utilizzare mai gli stessi tempi di cottura previsti per un forno tradizionale.
- Se appare del fumo, tenere chiuso lo sportello del forno, spegnerlo o staccare la spina dalla presa murale.
- **ATTENZIONE** : i bambini devono utilizzare il forno **SOLO** con la supervisione di adulti, oppure devono essere preventivamente istruiti circa le corrette modalità d'operazione ed i rischi connessi ad utilizzo improprio.

PRESENTAZIONE







- **IL GRILL** : consente di dorare e grigliare gli alimenti.
- **La GRIGLIA** : utilizzando la funzione grill, consente di dorare gli alimenti di altezza ridotta.
Per utilizzarla con la funzione microonde o simultanea, è necessario posizionarla al centro del piatto di vetro.
La griglia abbinata alla funzione microonde non va mai utilizzata con recipienti metallici. Tuttavia, è possibile riscaldare un alimento in una vaschetta di alluminio isolandola dalla griglia con un piatto.
- **II PIATTO GIREVOLE** : consente di cuocere l'alimento in modo omogeneo senza dover intervenire.
 - Nella rotazione, è guidato dall'asse di trasmissione e dal supporto a rotelle.
 - Ruota indifferentemente nei due sensi.
 - Se non ruota, verificare che tutti gli elementi siano ben posizionati.
 - Può essere utilizzato come piano di cottura.
 - Per estrarlo, premere sul bordo esterno.
- **II SUPPORTO A ROTELLE** :
Non cercate di ruotare il piatto girevole manualmente poiché si potrebbe danneggiare il sistema di guida. Nel caso non girasse facilmente, assicuratevi che sia perfettamente sgombro spazio sottostante il piatto girevole.
- **POTENZA IN USCITA MICROONDE** : 750 W


UTILIZAZIONE

La programmazione della funzione microonde si ottiene agendo sul selettore modalità micro-onde que regola la variazione di potenza.

Dopo aver collegato il forno:

- Aprire lo sportello, premendo il tasto apertura sportello .
- Introdurvi l'alimento.
(verificare che lo sportello sia ben chiuso, altrimenti il forno non funziona).
- Selezionare la potenza mediante il selettore modalità microonde .
- Selezionare il tempo con il timer-avvio 
(quando il tempo desiderato è inferiore a due minuti, ruotare il timer-avvio oltre i due minuti, quindi riportarlo, ruotandolo indietro, sul tempo desiderato).
- Se si utilizza un piatto grande, premere il tasto arresto piatto girevole . Alle fine del programma, ricordarsi di rilasciare questo tasto.
- Chiudere lo sportello. Il piatto girevole ruota, il forno si illumina ed entra in funzione.

La fine della cottura viene segnalata da una suoneria. Il forno si arresta automaticamente e l'illuminazione si spegne.

- Aprire lo sportello, premendo il tasto apertura sportello .
- Quando si apre lo sportello prima della fine del programma : se l'alimento è pronto, riportare il timer-avvio sulla posizione "0" prima di richiudere lo sportello; altrimenti chiudere lo sportello e il timer proseguirà il conto alla rovescia.

Non azionare mai il forno a vuoto.

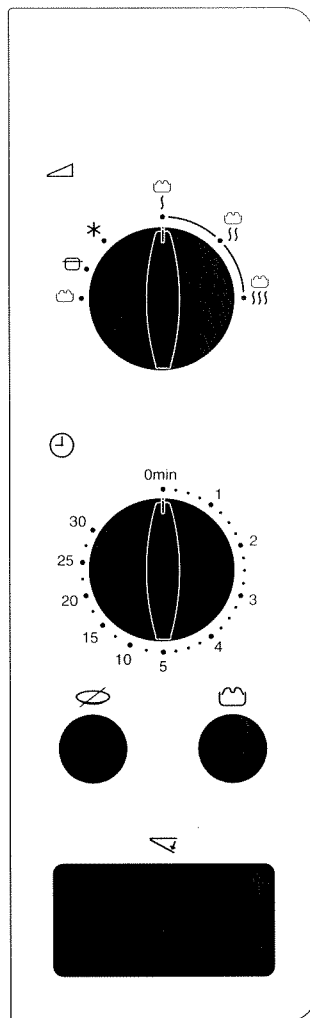







TABELLA RELATIVA ALLA FUNZIONE DELLE POTENZE

	Potenze	Utilizzo
	MANTENIMENTO 65	Per mantenere al caldo o scongelare burro, panna, formaggio, gelato o qualsiasi altro alimento delicato.
	SCONGELAMENTO o COTTURA MOLTO LENTA 200	Per scongelare alimenti quali carni, pesce, frutta. Utile inoltre, per portare a termine cotture delicate o per cuocere molto lentamente.
	COTTURA A FUOCO LENTO 400	Per portare a termine le preparazioni già avviate con COTTURA FORTE, LENTO come nel caso di fagioli, lenticchie, latticini.
	COTTURA MODERATA 600	Per portare a termine la cottura di piatti cominciati con COTTURA FORTE, che rischiano di cuocere troppo in superficie, come nel caso di arrostiti di vitello, di maiale. Per cuocere qualità di pesce come triglia, sardine.
	COTTURA FORTE 750	Per cuocere i legumi, pesce, volatili e minestre. Per riscaldare tutti i vostri piatti cucinati, freschi o congelati. Per cuocere e riscaldare tutte le preparazioni liquide, frutta e legumi, nonché le preparazioni omogenee come riso e purè ecc.

Qualche problema ! Che fare ?

Problema

Consigli

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▼ Il forno è rumoroso
Il piatto non gira correttamente ▼ Con il programma microonde l'alimento non si scalda ▼ L'apparecchio produce scintille ▼ All'inizio del programma il grill emette fumo | <ul style="list-style-type: none"> ▲ Pulire le rotelle e la zona di rotazione sotto il piatto girevole. ▲ Verificare che gli utensili siano adatti ai forni a microonde. ▲ Verificare che il trascinatore e il supporto a rotelle siano correttamente posizionati. Pulire bene l'apparecchio: eliminare il grasso e le particelle di cottura... Allontanare ogni elemento metallico dalle pareti del forno. Non utilizzare mai elementi metallici con la griglia. ▲ Eliminare tutti i residui depositati dalla cottura sull'elemento scaldavivande. |
|---|---|

LA FUNZIONE GRIL

Questa funzione consente di dorare alimenti quali pesci, carni, ecc.


Per l'utilizzo del grill, è necessario proteggersi le mani per estrarre i piatti ed utilizzare recipienti che sopportino le alte temperature, come vetro da fuoco o ceramica.



Avvertenza: Nelli esercizio grill l'apparecchio si riscalda, perciò teneto lontano bambini piccoli dell'apparecchio.


E' necessario lasciar raffreddare il grill per 25 minuti dopo l'utilizzo prima di toccarlo.

Esempio : SARDINE 6-8

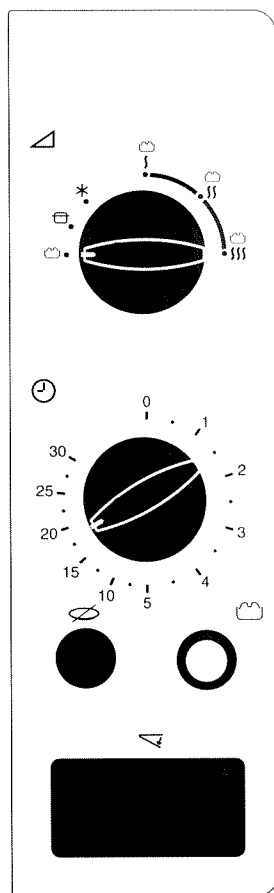
- Disporre il pesce sulla griglia.

 Premere il tasto grill.

 Posizionare il selettore modalità microonde su gril .

 Selezionare il tempo, 16/18 min, con il timer-avvio.





- Chiudere lo sportello. Il piatto girevole ruota, il forno si illumina ed entra in funzione.

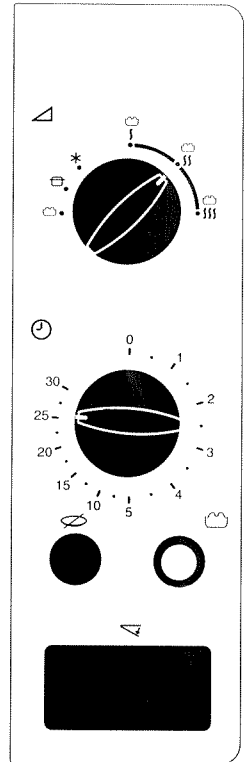


LA FUNZIONE MICROONDE + GRIL

Questa funzione consente di utilizzare simultaneamente la funzione microonde e grill, consentendo così una cottura più rapida.

Esempio: CONTROFILETTO 800 g

- Disporre l'alimento in un piatto per arrosti da poggiare sul piatto girevole.
-  Premere il tasto grill.
-  Posizionare il selettore modalità microonde su cottura moderata  mediante il selettore modalità microonde.
-  Selezionare il tempo, 25 / 30 min, con il timer-avvio.
- Chiudere lo sportello. Il piatto girevole ruota, il forno si illumina ed entra in funzione.



MANUTENZIONE CORRENTE

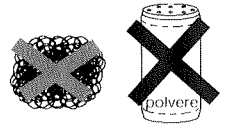
• La manutenzione regolare del forno vi permetterà di conservarlo in buono stato. Per evitare di sporcare internamente l'apparecchio, è necessario coprire i recipienti nella maggior parte dei casi.

• La pulizia dei forni solo microonde si effettua per mezzo di una spugna umida ed insaponata, sia per l'esterno che per l'interno. I bordi dello sportello e del mobile devono essere puliti. Se queste superfici fossero incrostate di sporco, ricorrete ad un tecnico specializzato prima di utilizzare il forno.



• Per gli apparecchi muniti di elementi riscaldanti quali lo sportello, il fondo e le uscite d'aria posteriori, abbiate cura di non toccarli. Procedere alla loro pulitura, quando il forno è ancora tiepido, con un panno imbevuto di detergente, in fine lana d'acciaio quando il forno si sarà ben raffreddato, al fine di evitare scottature.

• L'utilizzo di prodotti abrasivi, alcool e diluenti è sconsigliato, in quanto potrebbero deteriorare il forno.

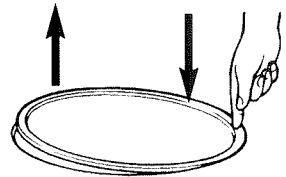


• In caso di odore di grasso nel forno, fate bollire in una tazza dell'acqua con limone e aceto per 2 minuti e poi pulite le pareti con detergente per stoviglie.

• Il piatto può essere tolto per essere pulito, facendo leva sul bordo esterno.

Se levate il supporto che guida il piatto, evitate di far penetrare dell'acqua nel foro dell'asse motore.

Non dimenticate di rimettere l'asse di trasmissione, il supporto a rotelle e il piatto girevole.



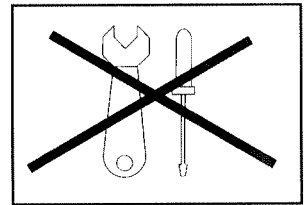
• Se l'apparecchio ha subito un'avaria:

Verificate che lo sportello non sia deformato.

• Se l'apparecchio non funziona, prima di chiamare l'assistenza:

- Verificare l'alimentazione elettrica
- Verificare la chiusura dello sportello
- Verificare la programmazione.

ATTENZIONE: non cercate mai di intervenire da soli.



Avvertenza: è pericoloso per ogni persona non esperta, effettuare un'operazione di manutenzione o una riparazione richiedente la rimozione di un coperchio che protegge contro l'esposizione all'energia dei microonde.

87x0i34