



- Ⓔ **Horno microondas**
Guía de instrucciones
- Ⓕ **Four à micro-ondes**
Notice d'utilisation
- ⒼⒷ **Microwave oven**
Instruction manual
- ⒫ **Forno micro-ondas**
Manual de instruções
- Ⓓ **Mikrowellengerät**
Gebrauchsanweisung
- Ⓘ **Forno a microonde**
Istruzioni per l'uso

ⓔ	ESPAÑOL	
	Guía de instrucciones	pág 3
ⓕ	FRANÇAIS	
	Notice d'utilisation.....	page 24
ⓖⓑ	ENGLISH	
	Operating instructions.....	page 45
Ⓟ	PORTUGUÊS	
	Manual de instruções	pág 66
ⓓ	DEUTSCH	
	Gebrauchsanweisung.....	Seite 87
ⓖ	ITALIANO	
	Istruzioni per l'uso	page 108

Indice

Instalación	4
Advertencia	5
Descripción general	6
Tablero de mando	7
Programación de la hora / Equivalencia de las potencias microondas . .8	
Indicador	9
Botones de selección / Programación	10
Programación microondas	11
Función Duo	12
Las rejillas*	14
La función parrilla* / Programación de la parrilla*	15
La función /programación microondas+ parrilla*	16
Las funciones calor giratorio*	17
Programmación calor giratorio*	18
Programación calor giratorio + microondas*	19
Seguridad/ Seguridad niños / Recomendaciones	20
Mantenimiento / Limpieza	21
¿Un ligero problema? Soluciones	22
Servicio posventa	23

*según modelo

**Instrucciones de seguridad importantes.
Léalas atentamente y consérvelas para futuras utilizaciones.**

Instalación

Antes de la conexión

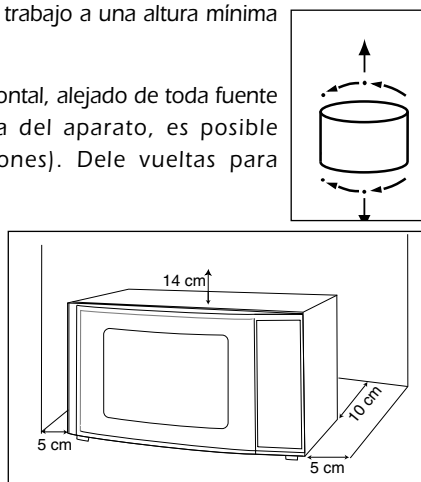
- Verifique que su aparato no haya sufrido ninguna avería durante el transporte (puerta o junta deformada, etc.). Si observa cualquier deterioro, contacte con su vendedor antes de utilizar.
- Verifique la tensión del sector. En caso de subtensión permanente (200 - 210 voltios), consulte con su instalador electricista.

**Para el modelo MW3-309 CEX empotrado, consulte la guía de instalación entregada con el horno.

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. Para la estabilidad correcta del aparato, es posible ajustar la pata delantera izquierda (5 posiciones). Dele vueltas para alzar o bajar el horno.
- Compruebe que el aire circule libremente por debajo y al rededor del horno.

De colocar el aparato sobre una superficie de trabajo, deje un espacio suficiente entre el aparato y la pared de 5 cm para las superficies laterales, 14 cm sobre el aparato y de 10 cm para la superficie trasera.



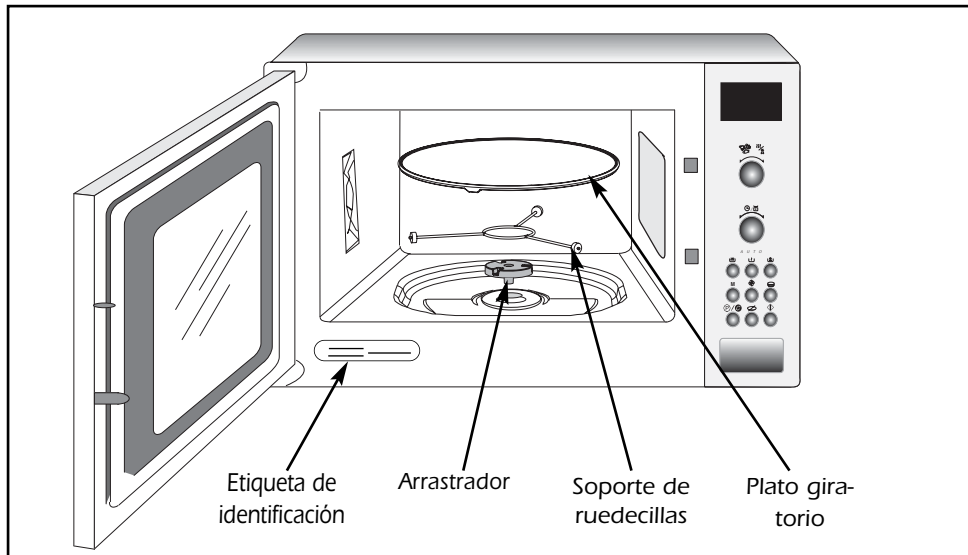
Conexión eléctrica

- Procure 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.
- 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, acuda a un técnico especializado formado por el fabricante.

Advertencia

- Su aparato tiene exclusivamente un uso doméstico para la cocción, calentar o descongelar alimentos. El fabricante queda exento de toda responsabilidad en caso de hacer un uso distinto al indicado.
- Comprobar que los utensilios son los adecuados para utilizar en un horno microondas.
- Para no estropear el aparato, nunca le ponga en funcionamiento vacío o sin bandeja.
- No intervenga nunca en los orificios de la cerradura de la parte delantera ;podría dañar el aparato que necesitaría una reparación.
- Mientras se estén calentando los alimentos en los recipientes de plástico o de papel, no pierda de vista el horno debido a la posibilidad de que puedan inflamarse.
- No se aconseja utilizar recipientes metálicos, tenedores cucharas, cuchillos así como ligaduras o grapas de metal para bolsas de descongelación.
- El contenido de los biberones y los potitos para bebés deberá ser agitado o removido y se deberá comprobar la temperatura antes de consumirlos con el fin de evitar quemaduras.
- No deje que los niños utilicen el aparato sin ninguna vigilancia, salvo si se les ha dado instrucciones apropiadas para que utilicen el horno de una manera segura y comprendan los peligros de una utilización incorrecta.
- Los líquidos u otros alimentos no deberán ser calentados en recipientes herméticos ya que podrían explotar.
- Se recomienda no calentar huevos con su cáscara y huevos duros enteros en un horno microondas ya que podrían explotar, incluso después de finalizar la cocción.
- El calentamiento de las bebidas con en microondas podría provocar que el líquido hirviendo brotara de manera brusca y diferida, por lo que se deberán tomar precauciones cuando se manipule el recipiente.
- En caso de pequeñas cantidades (una salchicha, un croissant, etc...) ponga un vaso de agua al lado del alimento.
- Tiempos demasiado largos pueden consumir el alimento y carbonizarlo. Para evitar tales incidentes, no utilice nunca los mismos tiempos recomendados para la cocción en el horno tradicional.
- Si apareciera humo, detenga o desconecte el horno y conserve la puerta cerrada para ahogar las llamas que podrían haberse formado.
- Para evacuar el vapor residual, hemos dotado el aparato con una función de ventilación retrasada. Según el modo de cocción que escoja (solo / gril / combinado) la ventilación seguirá funcionando una vez terminada.

Descripción general



■ 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.
- Si no gira, verifique que todos los elementos estén bien colocados.
- Se puede utilizar como bandeja de cocción.
- Para retirarla, cójala por las zonas de accesos previstas al efecto.

■ EL PLATO EN POSICIÓN PARADA \varnothing :

permite utilizar grandes bandejas sobre toda la superficie del horno. En este caso, es necesario hacer girar la bandeja o mezclar su contenido a mitad de la cocción.

■ EL SOPORTE DE RUEDECILLAS :

No intentar dar vueltas manualmente al soporte de ruedecillas, ya que podría deteriorar el sistema de arrastre. En caso de rotación incorrecta, compruebe que no existen elementos ajenos bajo el plato.

Tablero de mando

A Indicador :

Le facilitará la programación indicando : los tipos de alimentos y las funciones, el tiempo o el peso programado, y la hora.

B Botón de selección :

Le permite seleccionar el tipo de alimentos y la función.


C Botón de selección / :

Le permite programar el tiempo y el peso.

D-E-F Teclas "A U T O" :

Programan automáticamente el tiempo necesario según el peso del alimento seleccionado.

G Tecla MODE M :

Le permite seleccionar la función adaptada, con el boton para seleccionar .

H Tecla CALOR GIRATORIO *:

Permite cocer los alimentos como en un horno tradicional, solo o combinado con las microondas.

Tecla PARRILLA *:

Permite acceder directamente a la función parrilla.

I Tecla DUO :

Permite recalentar a 2 niveles; se ha utilizar con los cubreplatos de efecto vapor.

J Tecla PAUSA/ANULACION / :

Permite interrumpir o borrar un programa en curso (pulsar una vez para PAUSA, dos veces para ANULACION). También permite programar el reloj.

K Tecla PARA PLATO :

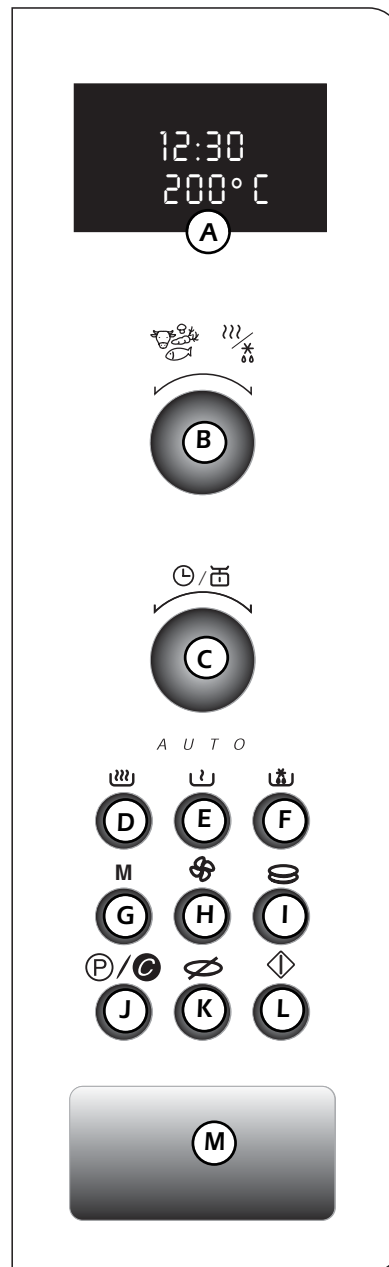
Púlsela para parar la rotación del plato giratorio.

L Tecla MARCHA :

Púlsela para iniciar el programa.

M Tecla APERTURA DE LA PUERTA :

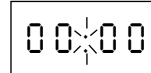
Púlsela para abrir la puerta o bien parar el aparato.



*según modelo

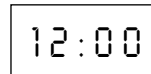
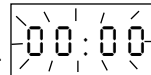
Programación de la hora

Tras conectar su aparato o después de un corte de corriente, el reloj indica 00:00, centelleando los dos puntos.



Para programar el reloj :

- Pulsa la tecla **PAUSA / ANULACION** durante **5 segundos** "00:00" centellean a la vez que la señal sonora le invita a poner la hora.
- Programe el reloj dando vueltas al botón de selección .
- Confirme mediante una simple presión de la tecla **PAUSA / ANULACION** . **El reloj está puesto.**

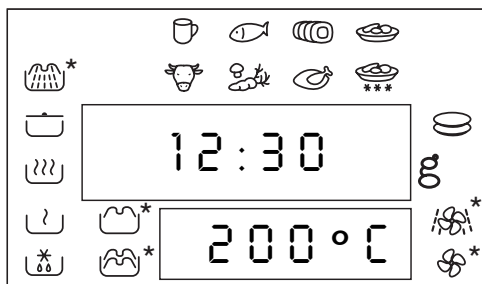


Equivalencia de las potencias microondas

FUNCIÓN	UTILIZACIÓN
DESCONGELACION	Para descongelar todos los alimentos. Para terminar cocciones delicadas o para cocinar muy lentamente.
COCCION A FUEGO LENTO	Para cocinar pescados y aves. Para terminar las preparaciones comenzadas en COCCION, tales como frijoles, lentejas, productos lácteos. (Posible utilizar la función si se programa en utilizando la tecla M).
RECALENTAMIENTO	Para calentar todos los alimentos líquidos o solidos. Para calentar todos los platos cocinados frescos o congelados.
COCCION	Para cocinar las legumbres y la sopas.
Potencia restituida : : 900 W	

Al seleccionar un alimento, la potencia necesaria se programa de manera automática.

Indicador



*según modelo

El indicador y los selectores le ayudan a seleccionar :
los alimentos



las funciones



La parrilla 2 niveles*



el peso para una programación **AUTO**

el tiempo de programación (o el reloj)

12:00

Centellea el alimento o la función en curso.

Botones de selección

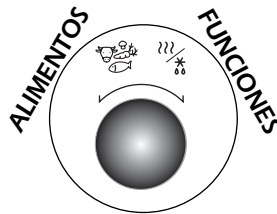
Se efectúa la programación con los 2 botones de selección:

El primero para seleccionar :

- el tipo de alimento



- la función

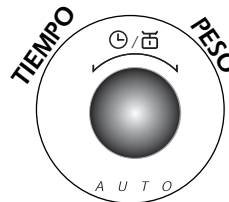


El segundo para programar :

- el tiempo






- el peso del alimento



Programación

Su aparato está conectado y el reloj está puesto.


Abra la puerta. Coloque el alimento dentro del aparato, cierre la puerta. Compruebe que la puerta esté perfectamente cerrada : de lo contrario, no funcionará el horno.

- Una señal triple le indica que ha finalizado el programa. La señal se repite cada minuto durante diez minutos hasta la apertura de la puerta.
- Si desea utilizar un recipiente mayor que dicho plato y por lo tanto no podría girar dentro del horno, seleccione la tecla **PARA PLATO**  antes o durante un programa (imposible parar el plato giratorio durante un programa Duo).
- De equivocarse en la programación, pulse dos veces la tecla **ANULACION**  .



Programación microondas

Dispone de las siguientes programaciones :

Programación express

▼ Programe el tiempo deseado (ej. 2 minutos) con el botón de selección .


2:00

▼ Pulse la tecla Marcha . Programará directamente la potencia máxima  para todos sus recalentamientos rápidos.








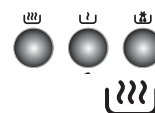
Programación automática por el peso:


Con las teclas **A U T O**, se calcula automáticamente el tiempo.

▼ Elija su tipo de alimentos con el botón de selección  (ej. pescado).




▼ Pulse la tecla ,  o  (ej. cocción ) o pulse la tecla **M** y elija su función con el botón de selección . Pulse nuevamente la tecla **M**.





▼ Centellea el peso 50g; programe el peso de su alimento con el botón de selección  (ej. 500 g).

500g



▼ Pulse la tecla Marcha . La potencia adaptada queda programada y aparece automáticamente el tiempo adecuado (ej: 7 minutos) a la vez que arranca el programa.

7:00


Programación automática por el alimento

▼ Seleccione su tipo de alimento con el selector , (ej. platos cocinados frescos .



▼ Pulse la tecla **MODE M**, elija su función con el botón de selección  (ej. recalentamiento ); la potencia microondas se adaptará al alimento elegido.





▼ Programe el tiempo deseado con el botón de selección , (ej. 7 min).

5:00

▼ Pulse la tecla Marcha .

Programación para la función

▼ Pulse la tecla **MODE M**, elija su función con el selector . Con este modo, puede utilizar la función **COCCION LENTA** .



▼ Programe el tiempo deseado (ej: 5 Minutos) con el botón de selección tiempo .

5:00

▼ Pulse la tecla Marcha .

Función DUO : recalentamiento a 2 niveles

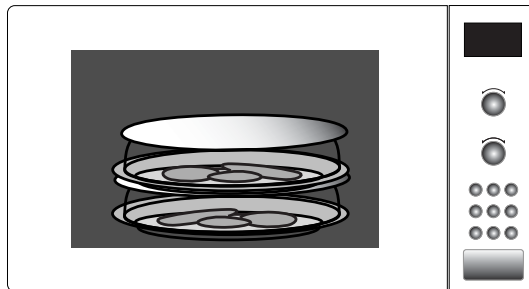
- ☉ **La función DUO** le permite recalentar dos platos a la vez conservando siempre el sabor de los alimentos gracias al efecto vapor de las bandejas **DUO**.

Basta con tapar los platos con las bandejas **DUO**, superponerlos y colocarlo todo sobre el plato giratorio.

- ☉ Utilice exclusivamente **los cubreplatos** en su microondas, manejando la tecla ☉ .

- ☉ Ventajas de las bandejas **DUO** :

- Gracias al efecto vapor, los alimentos conservan todo su sabor.
- Facilitan un recalentamiento homogéneo.
- Disminuyen la desecación de los alimentos.
- Disminuyen los tiempos de recalentamiento.
- Impiden las salpicaduras en el horno.



- ☉ **La función DUO permite recalentar platos frescos o refrigerados.**
Se desaconseja descongelar o recalentar productos ultracongelados así como cocer alimentos.

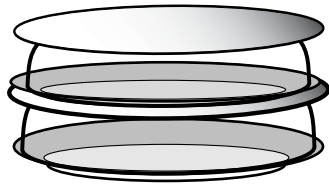
- ☉ **Mantenimiento de las bandejas DUO de efecto vapor:**

- Para limpiar las bandejas, basta con utilizar una esponja, agua caliente y un detergente líquido. No utilice esponjas metálicas ni polvos de fregar.
- Posible pasar las bandejas **DUO** por el lavavajillas.

- ☉ **No utilice las bandejas DUO con las funciones parrilla, parrilla + microondas calor giratorio o calor giratorio + Microondas;** estropearía definitivamente estos accesorios.

Función DUO : recalentamiento a 2 niveles

Los cubreplatos DUO



Los cubreplatos DUO de efecto de vapor:
2 cubreplatos para recalentar 2 platos frescos
o refrigerados a la vez.

☰ **Ejemplo** : Recalentamiento de dos platos de ravioli con salsa de tomate = 5 minutos

- Tapar ambos platos con los cubreplatos, superponerlos y colocarlos en el centro del plato giratorio.
- Pulsar la tecla ☰ , 00:00 centellea, ☰ aparece.

Programe el tiempo con el selector ⌚ , ej. 5 minutos : 05:00 aparece.
Pulse la tecla Marcha ▶ , arranca recalentamiento a 2 niveles.

De manera general :

- Para un alimento homogéneo tal como puré, guisantes, apio, etc...
2 platos de **200 g** 3 / 4 minutos
- Para un alimento heterogéneo tal como fabadas, carne guisada, ravioli, etc...
2 platos de **300 g** 5 / 6 minutos

Los tiempos anteriormente indicados corresponden a los alimentos refrigerados o a temperatura ambiente (conservas).

Las rejillas*

*según modelo

Cuando se utiliza en función microondas, debe estar bien posicionada sobre la bandeja de vidrio.

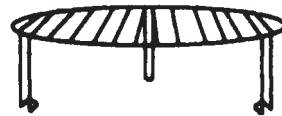
En ningún caso se debe utilizar con recipientes metálicos en función microondas, parrilla + microondas o calor giratorio + microondas.

No obstante, puede calentar un alimento en un barquilla de aluminio aislándola de la rejilla con un plato.

La rejilla fija :

En función Parrilla o Parrilla + Microondas, podrá dorar los alimentos poco espesos.

La rejilla fija para los modelos con la función parrilla



La rejilla abatible :

Para doblar en posición baja :

Echar los corchetes hacia adentro y doblar las patas.

En función Parrilla o Parrilla + Microondas:

elegir el nivel según el plato a asar

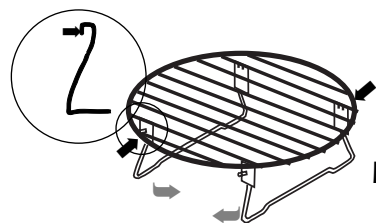
- en posición alta para dorar los alimentos poco espesos
- en posición baja para los demás alimentos.

en función Calor Giratorio solo o

Calor Giratorio + Microondas:

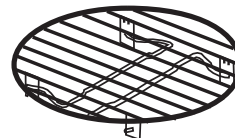
Coloque siempre su plato sobre la rejilla doblada.

La rejilla 2 posiciones para los modelos con la función calor giratorio



Posición
alta



Posición
baja
(doblada)



La función parrilla*

*según modelo

**Esta función permite dorar los alimentos tales como gratines, carnes...
Podrá utilizarla antes o después de la cocción, según las recetas.**

- En los modelos con función calor giratorio, dispone de 2 modelos de parrilla : **PARRILLA fuerte**  y **PARRILLA suave**  . De manera general, utilice el nivel **PARRILLA fuerte** para asar carnes y pescados y el nivel **PARRILLA suave** para dorar los alimentos más delicados.

En los demás modelos con parrilla, dispone del nivel parrilla fuerte.

- Según las preparaciones, podrá asar los alimentos con el plato colocado sobre la rejilla en posición alta o directamente sobre el plato giratorio.
- Al utilizar la parrilla, es necesario protegerse las manos para sacar los alimentos y utilizar recipientes que soporten temperaturas altas, tales como vidrio refractario o cerámica. Después de utilizar, espere 25 minutos antes de tocar la parrilla.
- CUIDADO : Si utiliza la parrilla, las partes accesibles pueden calentarse, conviene alejar a los niños.

**Algunos modelos llevan una parrilla abatible para facilitar la limpieza.



Utilice la posición vertical únicamente para limpiar la bóveda.

Programación de la parrilla*

*según modelo



Utilización de la parrilla 2 niveles*

- ▼ Pulse la tecla **M** , seleccione la función **PARRILLA FUERTE**  o **PARRILLA SUAVE**  con el selector .

- ▼ Programe el tiempo deseado con el selector  y pulse la tecla Marcha .

Utilización de la parrilla 1 NIVEL*

- ▼ Pulse la tecla parrilla , o pulse la tecla **M** , seleccione la función **PARRILLA** con el botón de selección .

- ▼ Programe el tiempo deseado con el botón de selección  y pulse la tecla Marcha .

La función microondas + parrilla*

*según modelo







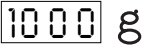

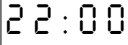
Esta función permite utilizar las microondas y la parrilla de manera simultánea, facilitando así una cocción rápida.

- Para garantizar unos resultados de cocción correctos, se programan automáticamente la parrilla fuerte o suave + una potencia microondas intermedia.



Programación automática por el peso.






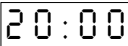

Introduzca únicamente el peso del alimento: la programación se hace automáticamente

- ▼ Elija su categoría de alimento con el botón de selección  ej. ave. 
- ▼ Pulse la tecla **M**. Seleccione la función microondas + parrilla  con el botón de selección . La potencia microondas y el nivel de parrilla se adaptarán automáticamente a su plato. 
- ▼ Pulse la tecla **M**, le peso 50 g centellea; programe el peso de su alimento con el botón de selección  ej. 1000 g. 
- ▼ Pulse la tecla Marcha ; el tiempo adecuado aparece automáticamente (ej: 22 minutos) y arranca el programa. 



Programación automática por el alimento :



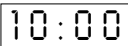

con la tecla **M**

- ▼ Seleccione su alimento con el botón de selección  entre las categorías existentes,  ej: asado de pavo.
- ▼ Pulse la tecla **M** y seleccione después la función microondas + parrilla con el botón de selección . La potencia microondas y el nivel de parrilla se adaptan automáticamente a su plato. 
- ▼ Programe el tiempo deseado con el botón de selección , ej. 20 min. 
- ▼ Pulse la tecla Marcha .



Programación por la función :

con la tecla **M**

- ▼ Si su alimento no corresponde a ninguna de las categorías existentes, seleccione la función microondas + parrilla con la tecla **M**. De este modo se preprogramará una potencia microondas mediana + la parrilla fuerte. 
- ▼ Programe el tiempo deseado con el botón de selección , ej. 10 min. 
- ▼ Pulse la tecla Marcha .

Las funciones calor giratorio*

*según modelo

Dispone :

de la función calor giratorio





- para cocer y dorar los alimentos como en cualquier horno tradicional

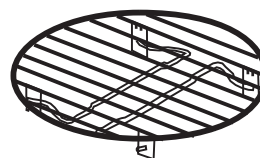
de la función calor giratorio + microondas




- para utilizar las microondas y el calor giratorio de manera combinada, ganando así mucho tiempo.

Consejos

- Posible programar la temperatura de 50° - 250° C por intervalos de 5°.
- Posible regular el tiempo de cocción de 0 - 90 minutos.
- Es preferible programar un tiempo mínimo y añadir si es preciso; vigile el color de los alimentos.
- No se olvide colocar siempre sus platos sobre la rejilla en posición baja con las funciones **calor giratorio**  y **calor giratorio + microondas** . De esta manera, conseguirá mejor distribución de calor junto con los mejores resultados de cocción.



**La rejilla
en posición baja**

- Utilice recipientes que resistan a las temperaturas elevadas.
- Durante las cocciones en función calor giratorio + microondas , no utilice fuentes metálicas de cocción.
- Es necesario protegerse las manos para sacar los platos que se calientan al contacto con los alimentos.


Programación calor giratorio*

*según modelo


 **con la tecla CALOR GIRATORIO :**
Personalizará toda la programación: función/temperatura/tiempo de cocción

▼ Pulse tecla  aparece,  **calor giratorio.**



▼ Centellea la cifra 175°, invitándole a programar la temperatura deseada, ej. 200°, con el botón de selección .

200°

▼ Centillea 00:00 invitándole a programar el tiempo, ej: 30 minutos, con el botón de selección .

30:00

▼ Pulse la tecla Marcha , el programa arranca.


Ejemplo : para cocer una tarta de manzanas

Prepare la tarta según su receta preferida, coloque un plato para tarta sobre la rejilla en posición baja y colóquelo todo sobre el plato giratorio.


① Pulse la tecla  **CALOR GIRATORIO.**



175°

② Programe 220 ° con el botón de selección .

220°

③ Programe 40 min con el botón de selección .

00:00

40:00

④ Pulse la tecla Marcha , el plato giratorio gira, la luz del horno se enciende.

► Saque el plato con un guante de protección.

Programación calor giratorio + microondas*

*según modelo

Ejemplo: para preparar un asado de buey de 1 kg

Coloque el asado en una fuente de cocción que no sea metálica, sazónelo a su gusto. Coloque la fuente sobre la rejilla en posición baja y colóquelo todo en el centro del plato giratorio.

A su disposición, 3 maneras para programar la función :




Programación automática por el peso:

Introduzca únicamente el peso del alimento: la programación se efectúa de manera automática.

▼ Con el botón de selección , elija "buey" entre los alimentos existentes.




▼ Pulse la tecla **MODE M**, seleccione la función calor giratorio + microondas con el botón de selección .



▼ Pulse la tecla **MODE M** : la temperatura se adapta automáticamente al asado de buey.

Centellea la cifra **50g**, invitándole a programar el peso:

para el asado de un kilo, introduzca **1000** con el botón de selección .

▼ Pulse la tecla Marcha, aparece el tiempo y la temperatura necesaria para la cocción de su asado (ej: 30 minutos, 200°) el programa arranca.

30:00

200°




Programación automática por el tiempo:


Usted elige el tiempo de cocción y por consiguiente el nivel de cocción del alimento.

▼ Con el botón de selección , seleccione buey entre los alimentos existentes.



▼ Pulse la tecla **MODE M**, seleccione la función calor giratorio + microondas con el botón de selección .



▼ Programe el tiempo, ej: 30 minutos, con el botón de selección  ; la temperatura se adapta automáticamente al alimento elegido.

30:00

▼ Pulse la tecla marcha, aparece la temperatura, el programa arranca.

200°




con la tecla CALOR GIRATORIO :


Personalizará toda la programación: función/temperatura/tiempo de cocción

▼ Pulse dos veces la tecla  aparece,  calor giratorio.




▼ La cifra **175°** centellea, invitándole a programar la temperatura deseada, ej. 200°, con el botón de selección .


200°

▼ Espere hasta que **00:00** centelle e invitándole a programar el tiempo, ej. 30 minutos, con el botón de selección .

30:00

▼ Pulse la tecla Marcha  el programa arranca.

Seguridad

Siempre que espere más de **30** segundos antes de pulsar la tecla **MARCHA**  tras haber programado el horno y cerrado la puerta, el horno no se pone en funcionamiento, marcando el indicador **SECU**, lo que impide activar el horno en vacío.

Para arrancar el horno, abra y vuelva a cerrar la puerta y pulse la tecla **MARCHA** .

Seguridad niños

Puede programar una “**seguridad niños**” para impedir la puesta en marcha no autorizada del horno microondas.

Regulación :









Con la puerta abierta, pulse la tecla **Stop** durante 5 segundos, en la pantalla, aparecerá “**LOC**”.

Para anular :


Proceda del mismo modo: pulse la tecla **Stop** durante 5 segundos con la puerta abierta.

Recomendaciones

DURANTE UN PROGRAMA:

- Podrá parar o arrancar el plato giratorio durante el programa pulsando la tecla **PARA PLATO** , (excepto durante un programa DUO).
- Para modificar la selección de la **FUNCIÓN** o del **ALIMENTO**, pulse dos veces la tecla **PAUSA/ANULACION**   y repita la programación.
- Si abre la puerta antes de que haya finalizado el programa, cierre la puerta y pulse la tecla **MARCHA**  para volver a poner su aparato en funcionamiento.
- En función descongelación , un timbre largo señala a mitad programa que, para conseguir mejor resultado, tiene que darle vuelta al alimento. Vuelva a cerrar la puerta y pulse la tecla **MARCHA**  para volver a poner el horno en marcha.
- Si retira el alimento avant la fin de la programación, anule los datos que quedan en el indicador pulsando dos veces la tecla **ANULACION**  .

OBSERVACIONES :

- Si empieza una programación y no pulsa la tecla **MARCHA**  el programa se anula al cabo de tres minutos (aparece nuevamente la hora).
- Si desea descongelar después de cocer con calor giratorio o con la parrilla, le recomendamos deje enfriar durante unos 10 minutos para conseguir mejor resultado.

Mantenimiento / Limpieza

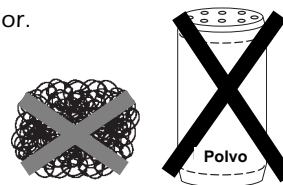
- **ADVERTENCIA:** Se recomienda limpiar el horno periódicamente y retirar todos los depósitos de alimentos que pueda haber en el interior y el exterior del aparato. Utilizar una esponja húmeda con jabón. Si el aparato no se mantiene en un estado de limpieza correcto, la superficie podría deteriorarse y afectar de forma inexorable a su duración y conducir a una situación peligrosa. Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran dañadas, no se deberá utilizar el horno antes de hacerlo reparar por una persona competente.



- En los aparatos provistos de una función grill, la parte superior y las salidas de aire traseras estarán muy calientes. No toque estas partes después de la utilización. Limpie el interior del horno cuando está tibio. Utilice un estropajo de lana de acero fina con jabón.

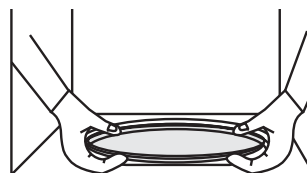
- No limpiar el interior del aparato con un limpiador a vapor.

- Se desaconseja la utilización de productos abrasivos, alcohol o disolventes, ya que podrían estropear el aparato.



- En caso de malos olores o de suciedad en el horno, haga hervir agua con zumo de limón o vinagre en una taza durante 2 minutos y limpie las paredes con un poco de limpiavajillas.

- El plato se puede retirar fácilmente para poder limpiarlo. Para ello, cójalo por las zonas de acceso previstas para ello. Si retira el sistema de arrastre, evite que penetre agua en el orificio del eje motor. No se olvide de volver a colocar el sistema de arrastre, el soporte con ruedas y el plato giratorio.





Un ligero problema? Soluciones

Problemas

- ▼ El aparato marca "S E C U".
- ▼ Corre el tiempo pero el aparato no funciona (el plato no gira, no se enciende, el alimento no se calienta).
- ▼ El horno hace mucho ruido.
- ▼ Hay vaho en el cristal.
- ▼ Al empezar la cocción con la parrilla, sale un poco de humo.
- ▼ El plato no gira correctamente.
- ▼ El alimento no se calienta en programa microondas.
- ▼ El aparato produce chispas.

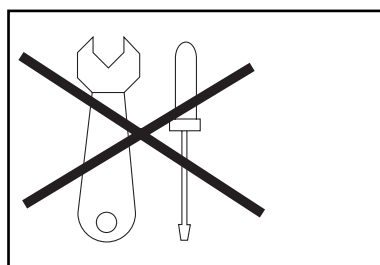
Consejos

- ▲ Anule la seguridad: abra y vuelva a cerrar la puerta, pulse la tecla **MARCHA** .
- ▲ Pulse la tecla **PARA PLATO**  durante 5 segundos.
- ▲ Ajuste la pata ajustable.
Limpie las ruedecillas de la zona de rodamiento bajo el plato giratorio.
- ▲ Limpie la reja de aspiración bajo el aparato.
- ▲ Quite toda clase de alimentos que queden en el elemento parrilla.
- ▲ Limpie las ruedecillas de la zona de rodamiento bajo el plato giratorio.
- ▲ Limpie la reja de aspiración bajo el aparato.
Compruebe que los utensilios convienen a los hornos microondas.
- ▲ Verifique que el soporte de ruedecillas esté bien posicionado. Limpie bien el aparato: retire grasas, partículas de cocción, etc. Aleje todo elemento metálico de las paredes del horno.
No utilice nunca la rejilla con recipientes metálicos.

Servicio Post-Venta

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

Solo el Servicio Técnico Autorizado especialmente formado por el fabricante puede reparar su horno en caso de avería.

Sommaire

Installation25
Mises en garde26
Présentation27
Bandeau de Commande28
Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro-ondes29
L'afficheur30
Les sélecteurs / Programmation31
Programmation micro-ondes32
Fonction Duo33
Les clayettes*35
La fonction gril* / Programmation du gril*36
La fonction / Programmation micro-ondes + gril*37
Les fonctions chaleur tournante*38
Programmation chaleur tournante*39
Programmation chaleur tournante + micro-ondes*40
Sécurité / Sécurité enfant / Recommandations41
Entretien / Nettoyage42
Un petit problème ! Que faire ?43
Service Après-Vente44

*selon modèle

**Instruction de sécurité importantes.
Lire avec attention et garder pour les futures utilisations.**

Installation

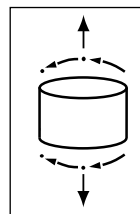
AVANT BRANCHEMENT

- Vérifiez que votre appareil n'a 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.

**Pour le modèle MW3-309 CEX encastré se référer à la notice d'installation fournie avec le four.

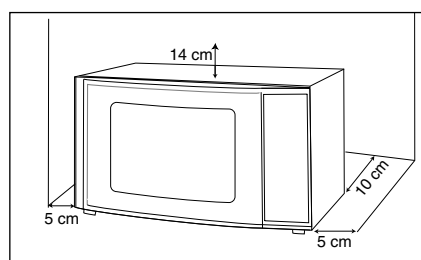
EMPLACEMENT

- 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. Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
- 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
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



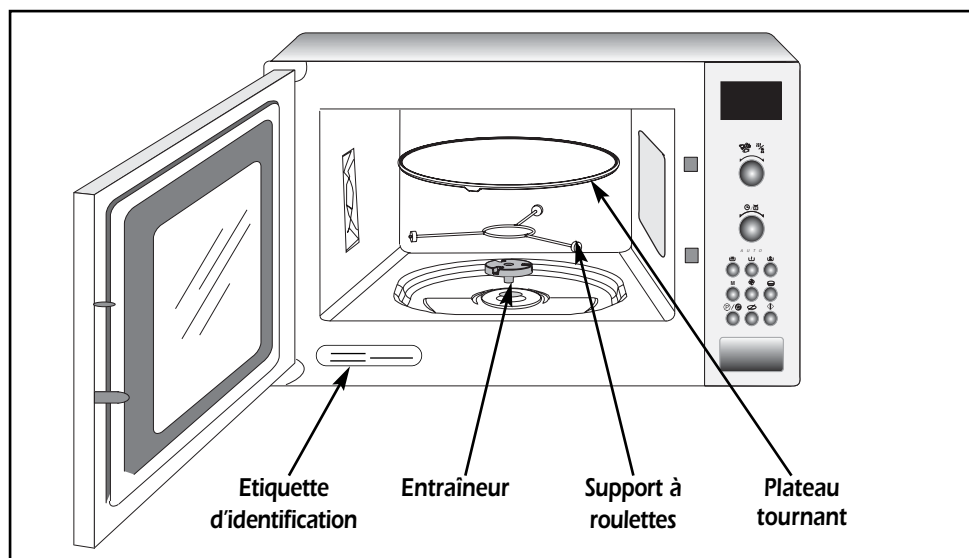
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four.**
- **Certains appareils sont encastrables :** pour obtenir le kit d'encastrement correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- 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 ou sa fiche sont abîmés. **Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**

Mises en garde

- 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.
- Vérifier que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- 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.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastiques ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- 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.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez les enfants utiliser le four 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'un usage incorrect.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson
- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- 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 de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. Selon le mode de cuisson choisi (solo/gril/combiné) la ventilation pourra continuer de fonctionner après la fin de cuisson.

Présentation



■ Le PLATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- 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.
- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

■ Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT \varnothing :

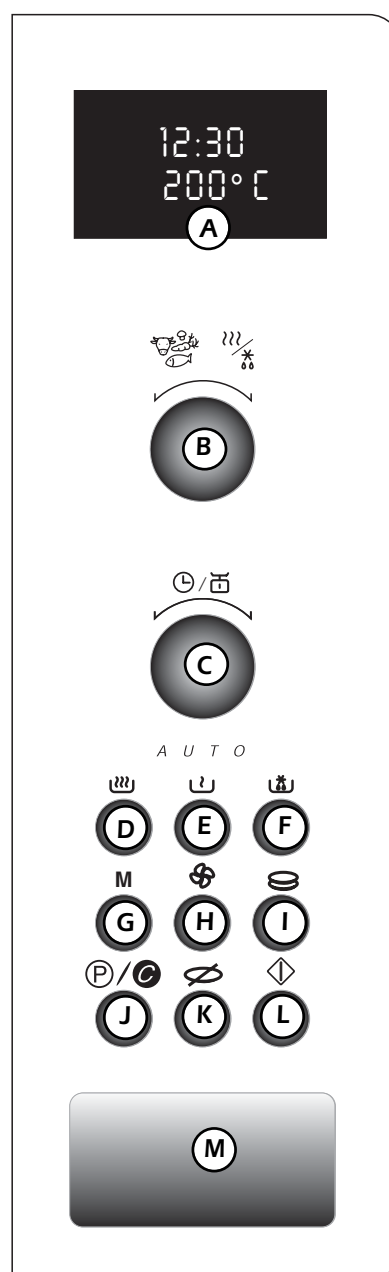
permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

■ 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.

Bandeau de Commande

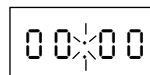
- A L'afficheur :**
vous facilite la programmation en affichant :
les catégories d'aliments et les fonctions, le
temps ou le poids programmé, et l'heure.
- B Le sélecteur**     :
permet de choisir la catégorie d'aliment et la fon-
ction.
- C Le sélecteur**  /  :
permet de programmer le temps et le poids.
- D-E-F Les touches "A U T O "**    :
programment automatiquement le temps
nécessaire selon le poids de l'aliment choisi.
- G La touche MODE M :**
permet de choisir la fonction appropriée,
à l'aide du sélecteur   .
- H La touche CHALEUR TOURNANTE**  * :
permet de cuire les aliments comme dans
un four traditionnel, seul ou en combinaison
des micro-ondes.
- La touche GRIL**  * :
permet d'accéder directement à la fonction
gril.
- I La touche DUO**  :
permet le réchauffage à 2 niveaux; à utiliser
avec les couvre-assiettes à effet vapeur.
- J La touche PAUSE/ANNULATION**  /  :
permet d'interrompre ou d'effacer un pro-
gramme en cours (un appui pour PAUSE,
deux appuis pour ANNULATION).
Elle permet également de mettre l'horloge
à l'heure.
- K La touche ARRÊT PLATEAU**  :
permet l'arrêt du plateau tournant.
- L La touche DÉPART**  :
permet de débiter tout programme.
- M La touche OUVERTURE DE PORTE :**
appuyez sur cette touche pour ouvrir la
porte ou arrêter l'appareil.




*selon modèle

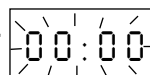
Mise à l'heure

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00:00, les deux points : clignotent.




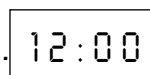
Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **PAUSE / ANNULATION** . "00:00" clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.







- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.

- Validez d'une simple pression sur la touche **PAUSE / ANNULATION** . **Votre horloge est à l'heure.**



Equivalence des puissances micro-ondes

FONCTION	UTILISATION
 DÉCONGÉLATION	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
 MIJOTAGE	Pour cuire poisson et volaille. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. (Cette fonction est disponible lorsqu'on programme par la fonction en utilisant la touche M).
 RÉCHAUFFAGE	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
 CUISSON	Pour cuire les légumes et potages.
Puissance restituée : 900 W	

Lorsque vous sélectionnez un aliment, la puissance nécessaire est programmée automatiquement.

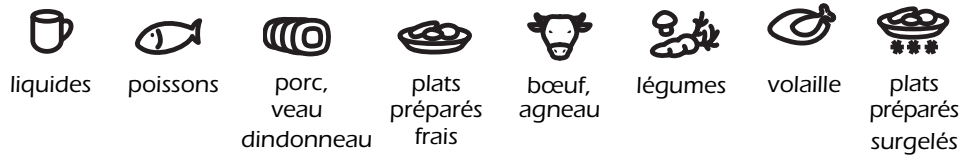
L'afficheur



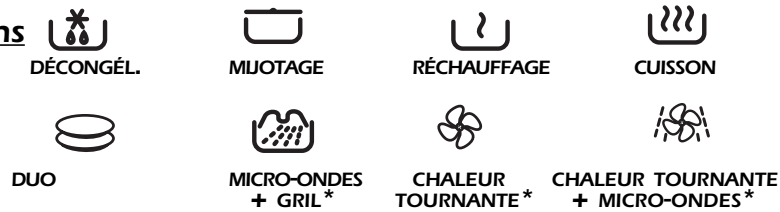
*selon modèle

L'afficheur et les sélecteurs vous guident pour choisir :

les aliments



les fonctions



le gril 2 niveaux*



le poids pour une programmation **AUTO g**

le temps de programmation (ou l'horloge)

12:00

L'aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

Les sélecteurs

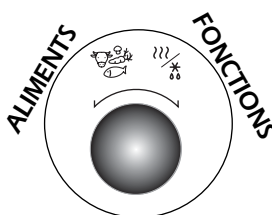
La programmation se fait à l'aide des 2 sélecteurs :

Le premier pour sélectionner

- la catégorie d'aliment



- la fonction

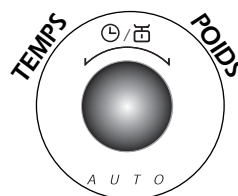


le deuxième pour programmer

- le temps






- le poids de l'aliment



Programmation

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.


Ouvrez la porte. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte. Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche **ARRÊT PLATEAU**  avant ou en cours de programme (vous ne pouvez pas arrêter le plateau tournant en cours de programme Duo).
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche **ANNULATION**  .



Programmation micro-ondes

Les programmations à votre disposition :

Programmation express

▼ programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur .


2:00

▼ Appuyez sur la touche départ . La puissance maximale  est programmée directement pour tous vos réchauffages rapides.








Programmation automatique par le poids :

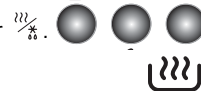
avec les touches **A U T O**, le temps est calculé automatiquement.


▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur  (ex. poisson).




▼ Appuyez sur la touche ,  ou  (ex. cuisson )

ou appuyez sur la touche **M** et choisissez votre fonction avec le sélecteur . Appuyez à nouveau sur la touche **M**.





▼ Le poids 50g clignote; programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur  (ex. 500 g).

500g



▼ Appuyez sur la touche départ . La puissance adaptée est programmée, le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 7 min) et le programme démarre.

7:00


Programmation automatique par l'aliment

▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur , (ex. plats préparés frais .




▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez votre fonction avec le sélecteur  (ex. réchauffage ); la puissance micro-ondes sera adaptée à l'aliment choisi.





▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur , (ex. 7 min).


7:00

▼ Appuyez sur la touche départ .


Programmation par la fonction

▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez votre fonction avec le sélecteur . Dans ce mode, la fonction MUOTAGE  est disponible.



▼ Programmez le temps désiré (ex. 5 min) à l'aide du sélecteur temps .

5:00

▼ Appuyez sur la touche départ .

Fonction DUO : réchauffage à 2 niveaux

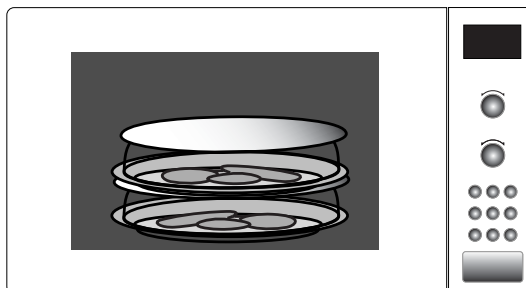
- ☉ **La fonction DUO** vous permet de réchauffer deux assiettes simultanément tout en conservant la saveur des aliments grâce à l'effet vapeur des plateaux **DUO**.

Il suffit de couvrir les assiettes à l'aide des plateaux **DUO**, de les superposer, puis de poser l'ensemble sur le plateau tournant.

- ☉ **Les couvre-assiettes** doivent être utilisés exclusivement dans votre four micro-ondes et associés à la touche ☉.

- ☉ Les avantages des plateaux **DUO** :

- Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.
- Ils permettent d'obtenir un réchauffage homogène.
- Ils limitent le dessèchement des aliments.
- Ils diminuent les temps de réchauffage.
- Ils empêchent les projections dans le four.



- ☉ **La fonction DUO permet le réchauffage de plats frais ou réfrigérés.** La décongélation ou le réchauffage de produits surgelés et la cuisson des aliments sont déconseillés.

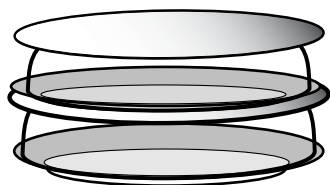
- ☉ **Entretien des plateaux DUO à effet vapeur :**

- Pour le nettoyage des plateaux, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent. Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.
- Les plateaux **DUO** peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- ☉ **Ne pas utiliser les plateaux DUO avec les fonctions gril, gril + M.O., chaleur tournante ou chaleur tournante + M.O.;** ceci entraînera la dégradation irrémédiable de ces accessoires.

Fonction DUO : réchauffage à 2 niveaux



Les couvre-assiettes DUO





Les couvre-assiettes **DUO** à effet vapeur :

2 couvre-assiettes qui permettent le réchauffage de 2 plats frais ou réfrigérés en même temps.

☞ **Exemple** : Réchauffage de deux assiettes de ravioli à la sauce tomate = 5 min.

- Recouvrir les 2 assiettes à l'aide des couvre-assiettes, les superposer, puis les placer au centre du plateau tournant.
- Appuyer sur la touche  , 00:00 clignote,  s'affiche.

Programmez le temps avec le sélecteur  , ex. 5 minutes : 05:00 s'affiche.
Appuyez sur la touche départ  , le réchauffage à 2 niveaux démarre.

En règle générale :

- Pour un aliment homogène tel que purée, petits pois, céleris, etc. :
2 assiettes de **200 g** 3 / 4 min
- Pour un aliment hétérogène tel que cassoulet, bourguignon, ravioli, etc. :
2 assiettes de **300 g** 5 / 6 min

Les temps indiqués ci-dessus correspondent aux aliments réfrigérés ou à température ambiante (conserves).

Les clayettes*

*selon modèle

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

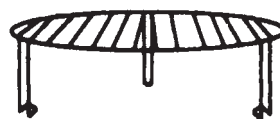
La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

La clayette fixe :

en fonction Gril ou Gril + M.O., permet de dorer les aliments de faible épaisseur.

La clayette fixe pour les modèles avec fonction gril



La clayette rabattable :

Pour rabattre en position basse :
pousser les crochets vers l'intérieur
et replier les pieds

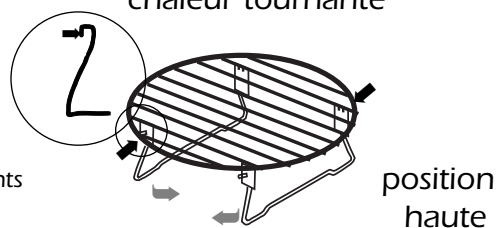
en fonction Gril ou Gril + M.O. :
choisir le niveau selon le plat à griller

- en position haute pour dorer les aliments de faible épaisseur
- en position basse pour les autres aliments.

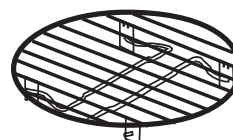
en fonction chaleur tournante seule ou
chaleur tournante + M.O.:

Poser votre plat toujours sur la clayette repliée.

La clayette 2 positions pour les modèles avec fonction chaleur tournante





position
basse
(repliée)



La fonction gril*

*selon modèle

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.




- Pour les modèles avec la fonction chaleur tournante, vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **GRIL FORT**  et **GRIL DOUX** . En règle générale, utilisez le niveau **GRIL FORT** pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau **GRIL DOUX** pour dorer les aliments les plus délicats.
Pour les autres modèles avec gril, vous avez à votre disposition le niveau de gril fort.
- Selon les préparations, vous pouvez griller les aliments le plat posé sur la clayette en position haute ou posé directement sur le plateau tournant.
- 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. Laisser refroidir le gril 25 minutes avant de le toucher.
- MISE EN GARDE : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.



**Certains modèles sont équipés d'un gril rabattable afin de faciliter le nettoyage.
La position verticale doit servir uniquement pour l'entretien de la voûte.

Programmation du gril*




*selon modèle



Utilisation du gril 2 niveaux*

▼ Appuyez sur la touche **M**, choisissez la fonction **GRIL FORT**  ou **GRIL DOUX** 
avec le sélecteur .

▼ Programmez le temps voulu avec le sélecteur  et appuyez sur départ .

Utilisation du gril 1 niveau*

▼ Appuyez sur la touche gril , ou appuyez sur la touche **M**, choisissez la fonction **GRIL**  avec le sélecteur .

▼ Programmez le temps voulu avec le sélecteur  et appuyez sur départ .

La fonction micro-ondes + gril*

*selon modèle




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



- Pour garantir de bons résultats de cuisson, le gril fort ou doux + une puissance micro-ondes intermédiaire sont programmés automatiquement.


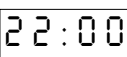
Programmation automatique par le poids :

vous ne rentrez que le poids de l'aliment et la programmation se fait automatiquement

- ▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur  ex. volaille. 



- ▼ Appuyez sur la touche **M**. Sélectionnez la fonction micro-ondes + gril  à l'aide du sélecteur . La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à votre plat. 



- ▼ Appuyez sur la touche **M**, le poids 50g clignote; programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur  ex. 1000 g. 


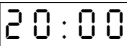
- ▼ Appuyez sur la touche départ ; le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 22 min) et le programme démarre. 


Programmation automatique par l'aliment :

avec la touche **M**

- ▼ Sélectionnez votre aliment à l'aide du sélecteur  parmi les catégories proposées, ex. rôti de dindonneau. 


- ▼ Appuyez sur la touche **M** et sélectionnez ensuite la fonction micro-ondes + gril à l'aide du sélecteur . La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à votre plat. 


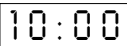
- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur , ex. 20 min. 


- ▼ Appuyez sur la touche départ .

Programmation par la fonction :

avec la touche **M**

- ▼ Si votre aliment ne correspond à aucune catégorie proposée, sélectionnez la fonction micro-ondes + gril avec la touche **M**. Dans ce cas, une puissance micro-ondes moyenne + le gril fort sont préprogrammés. 

- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur , ex. 10 min. 

- ▼ Appuyez sur la touche départ .

Les fonctions chaleur tournante*

*selon modèle

Vous avez à votre disposition :




la fonction chaleur tournante 

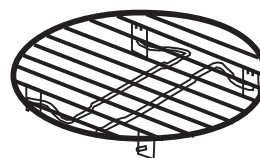
- qui permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel

la fonction chaleur tournante + micro-ondes 

- qui permet d'utiliser en combiné les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important.

Conseils

- La température de cuisson est réglable de 50° - 250° [par pas de 5°.
- Le temps de cuisson est réglable de 0 - 90 minutes.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire; surveiller la coloration des aliments.
- N'oubliez pas de toujours poser vos plats sur la clayette en position basse avec les fonctions **chaleur tournante**  et **chaleur tournante + micro-ondes** . Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de chaleur et des résultats de cuisson optimaux.
- Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.
- Lors de cuissons en fonction chaleur tournante + micro-ondes , n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.








La clayette en position basse

Programmation chaleur tournante*

*selon modèle

avec la touche CHALEUR TOURNANTE :

vous personnalisez toute la programmation : fonction / température / temps de cuisson.

- ▼ Appuyez sur la touche  **chaleur tournante**,  s'affiche.
- ▼ **175°** clignote, vous invitant à programmer la température voulue, ex. 200°, avec le sélecteur .
- ▼ Attendez jusqu'à ce que **00:00** clignote, vous invitant à programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche départ , le programme démarre.



200°

30:00


Exemple : pour cuire une tarte aux pommes

Préparez la tarte selon votre recette préférée, mettez le plat à tarte sur la clayette en position basse et posez l'ensemble sur le plateau tournant.


- ① Appuyez sur la touche  **CHALEUR TOURNANTE**.



175°

- ② Programmez **220°** à l'aide du sélecteur .

220°

- ③ Programmez **40** min à l'aide du sélecteur .

00:00

40:00

- ④ Appuyez sur la touche départ , le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.

Programmation chaleur tournante + micro-ondes*

*selon modèle

Exemple : pour cuire un rôti de bœuf de 1 kg


Placez le rôti dans un plat de cuisson non-métallique, accommodez-le à votre guise. Mettez le plat sur la clayette en position basse et placez l'ensemble au centre du plateau tournant.

3 façons de programmer cette fonction sont à votre disposition :




Programmation automatique par le poids :


vous ne rentrez que le poids de l'aliment et la programmation se fait automatiquement.

▼ Avec le sélecteur , choisissez "bœuf" parmi les aliments proposés.



▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez la fonction chaleur tournante + micro-ondes avec le sélecteur .



▼ Appuyez sur la touche **MODE M** : la température est adaptée automatiquement au rôti de bœuf. 50g clignote, vous invitant à programmer le poids : pour le rôti d'un kilo, entrez 1000 à l'aide du sélecteur .

▼ Appuyez sur la touche départ, le temps et la température nécessaires à la cuisson de votre rôti s'affichent, (ex. 30 min, 200°), le programme démarre.


30:00

200°




Programmation automatique par le temps :


vous choisissez votre temps de cuisson et donc le degré de cuisson du plat.

▼ Avec le sélecteur , choisissez bœuf parmi les aliments proposés.



▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez la fonction chaleur tournante + micro-ondes avec le sélecteur .



▼ Programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur  ; la température est adaptée automatiquement à l'aliment choisi.

30:00

▼ Appuyez sur la touche départ, la température s'affiche, le programme démarre.

200°




avec la touche CHALEUR TOURNANTE :


vous personnalisez toute la programmation : fonction / température / temps de cuisson.

▼ Appuyez deux fois sur la touche  **chaleur tournante**,  s'affiche.



▼ 175° clignote, vous invitant à programmer la température voulue, ex. 200°, avec le sélecteur .


200°


▼ Attendez jusqu'à ce que 00:00 clignote, vous invitant à programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur .

30:00

▼ Appuyez sur la touche départ , le programme démarre.

Sécurité

Après avoir programmé le four et fermé la porte, si vous attendez plus de **30 s** avant d'appuyer sur la touche **DÉPART**  le four ne démarrera pas et l'afficheur indiquera **SECU**. Cette sécurité empêche le fonctionnement de l'appareil à vide.

Pour démarrer l'appareil, ouvrez puis refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART** .

Sécurité enfant

Vous pouvez programmer une "sécurité enfant" pour empêcher la mise en route non autorisée de votre four à micro-ondes.

Réglage :







Appuyez sur la touche **Stop** pendant 5 secondes avec la porte ouverte, "**LOC**" s'affiche.

Pour annuler :


Procéder de la même façon : appuyez sur la touche **Stop** pendant 5 secondes avec la porte ouverte.

Recommandations

EN COURS DE PROGRAMME :

- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche **ARRÊT PLATEAU** , (sauf en cours de programme **DUO**).
- Pour modifier le choix de la **FONCTION** ou de l'**ALIMENT**, il faut appuyer deux fois sur la touche **PAUSE/ANNULATION**  et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- En fonction décongélation , une sonnerie longue à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour redémarrer le four.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche **ANNULATION** .

REMARQUES :

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche **DÉPART**  au bout de trois minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).
- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une cuisson avec la chaleur tournante ou le gril, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Entretien / Nettoyage

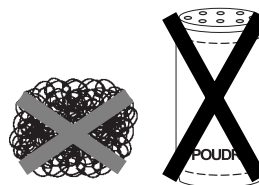
- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utiliser une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.



- Pour les appareils munis d'une fonction gril, le dessus et les sorties d'air arrières sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon au savon en fine laine d'acier.

- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

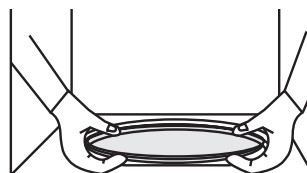
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



- En cas d'odeur ou de four encrassé, faire bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyer les parois avec un peu de liquide vaisselle.

- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.

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.

Un petit problème ! Que faire ?

Problèmes

- ▼ L'appareil affiche "S E C U"
- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles

Conseils

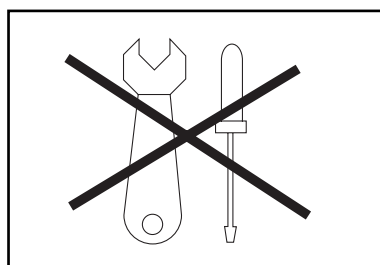
- ▲ Annuler la sécurité : ouvrir puis refermer la porte et appuyer sur la touche **DÉPART** .
- ▲ Appuyer sur la touche **ARRÊT PLATEAU**  pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable.
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
- ▲ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.
- ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- ▲ Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.
Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson
Eloigner tout élément métallique des parois du four.
Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la clayette.

Service Après-Vente

- 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.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Contents

Installation46
Warning47
General description48
The control Panel49
Setting the clock / Microwave power settings50
The display51
The selector knobs / Programming52
Microwave programming53
The Duo Function54
The grilling racks*56
The grill function* / Programming the grill*57
The microwave + grill function / Programming*58
The fan functions*59
Programming the fan function*60
Programming the fan + microwave function*61
Security / Child lock / Recommendations62
Care & cleaning63
Troubleshooting guide64
After Sales Service65

*for certain models

**Important safety instructions.
Read carefully and keep for future reference.**

Installation

BEFORE CONNECTION

- Check whether your oven has suffered any damage during transport (deformed door or door seal, etc.). If you see any signs of damage, contact your dealer before use.
- Verify the power voltage. If there is a PERMANENT undervoltage (200-210 volts), consult your electrical installer.

**For full-built in model MW3-309 CEX refer to the installation instructions furnished with the microwave oven.

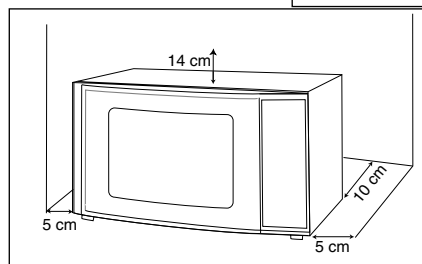
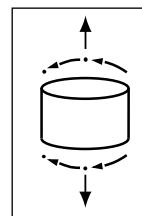
LOCATION

- The oven must 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. To ensure the stability of the microwave oven, the front left foot is adjustable (5 positions). Turn it to raise or lower the appliance.
- 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
- 14 cm above the oven
- 10 cm behind the oven.

- Allow nothing to obstruct the ventilation louvers at the back of the appliance.
- Make sure the electrical plug will be accessible after installation.



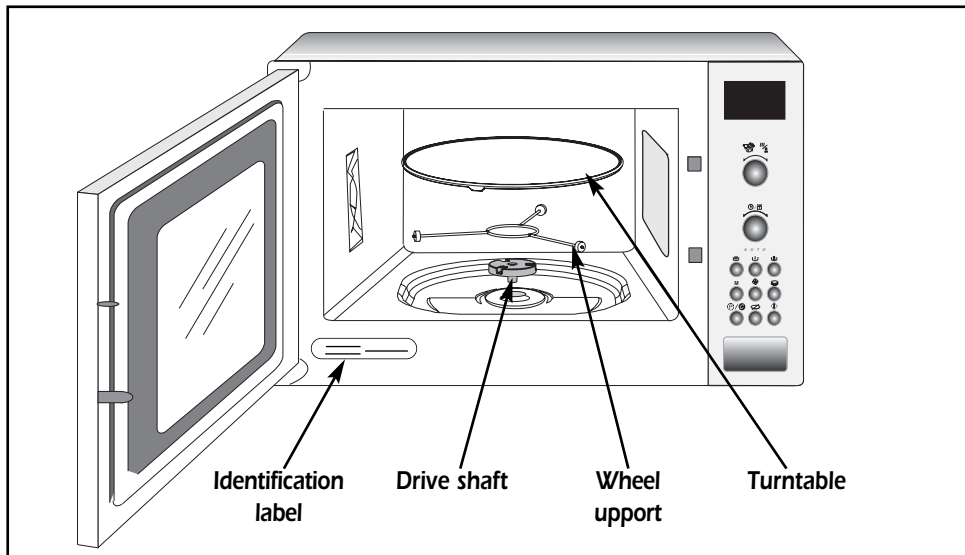
ELECTRICAL CONNECTION

- 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.**

Warning

- 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.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 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.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- It is not advisable to use metal recipients, forks, spoons, knives, metal ties or staples for deep-freeze bags.
- The contents of feeding bottles or baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers they are liable to explode.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 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 is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- In order to evacuate moisture, your appliance is fitted with a delayed ventilation function. Depending on the applied cooking mode (solo/grill/combination), the oven ventilation will continue to operate after the cooking end.

General description



■ THE TURNTABLE :

ensures equal cooking of food throughout with no need to stir or turn the dish.

- It may be used as a cooking platter.
- Rotation is controlled by the drive shaft and the wheel support.
- The turntable revolves in both directions.
- If it does not turn, verify that all components are properly positioned.
- For easy removal, wells are provided on either side.

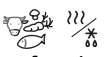

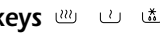







■ TURNTABLE OFF :

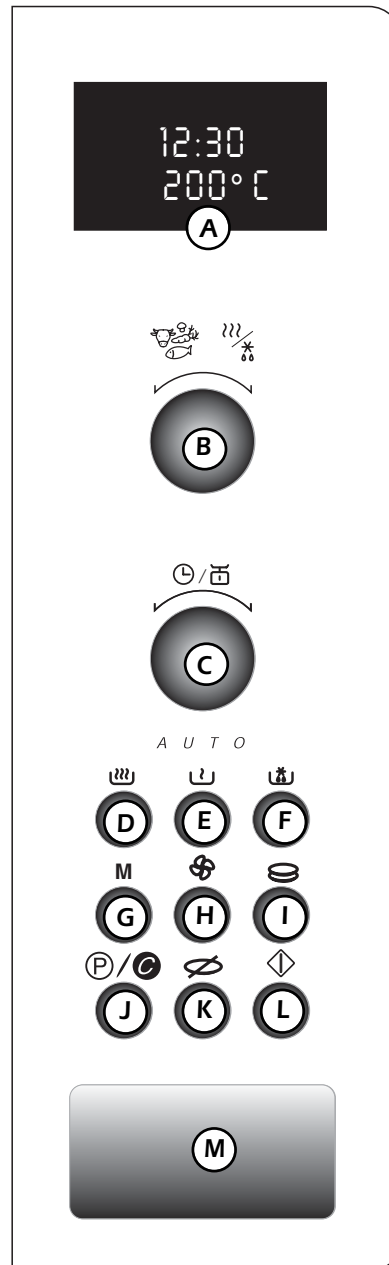
stops the turntable from revolving in order to use platters which require the entire oven space.

■ 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.

The control panel

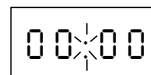
- A Display window :**
to simplify programming, the display indicates : the time of day, the types of food and functions, the the minutes / seconds or weight programmed .
- B The selector knob**  :
to choose the food type or function.
- C The selector knob**  :
to choose the programme time or weight.
- D-E-F The "A U T O " keys**  :
automatically set the appropriate programme time according to the weight and the selected food type.
- G The MODE key M:**
to choose the appropriate function, with the selector knob .
- H The HOT AIR key**  *: to cook as if with a traditional oven, with or without microwave power.
- The GRIL key**  *:
to directly programme the grill function.
- I The DUO key**  :
for dual level reheating; to be used with the steam effect plate stackers.
- J The PAUSE/CANCEL key**  :
to interrupt (press once) or cancel a programme (press twice).
Also used to set the clock.
- K STOP-TURNTABLE key**  :
to stop the turntable from revolving.
- L START key**  :
to start all programmes.
- M DOOR OPEN button :**
press this button to open the door or stop the appliance.



*according to model

Setting the clock

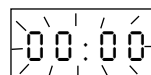
After first plugging in your microwave oven or after a power outage, the clock reads 00:00 and the two dots flash.



To set the clock :

- Press the **PAUSE / CANCEL** key  for 5 seconds.

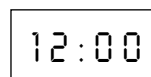
"00:00" flashes, and a tone sounds requesting the hour be set.







- Turn the selector knob to display the correct time.

- Validate by pressing the **PAUSE / CANCEL** key .

Your clock is set.



Microwave power settings

POWER SETTING	APPLICATION
 DEFROST	To defrost all frozen food or to top off cooking of delicate dishes or to cook very slowly.
 SIMMER	To finish programmes begun with the HIGH COOK power setting, for instance beans, lentils, or dairy products. (This power setting is available when you programme the function using the mode M key.)
 HEAT	To heat up all liquids and all fresh or frozen pre-cooked dishes.
 HIGH COOK	To cook vegetables, fish, poultry and soup.
Microwave output power : 900 W	

When you select the type of food, the appropriate power setting is automatically programmed.

The display



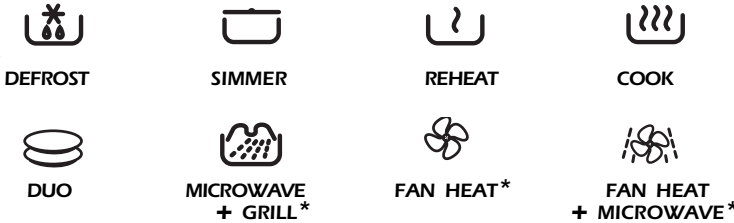
*for certain models

The display and the selector knobs guide you in your choice of :

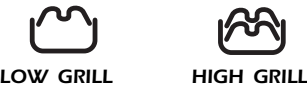
les aliments



the functions



the 2 level grill*



the weight for an **AUTO** programme

the length of the programme (or time of day) 12:00

The food type or function being selected will flash in the display.

The selector knobs

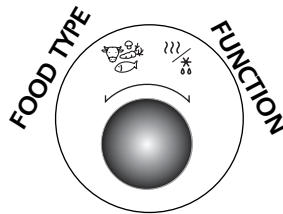
The 2 selector knobs are used for the various programmes:

The first to select

- the food type



- the function

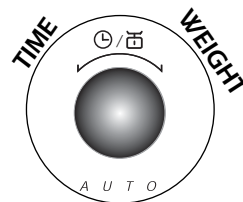


the second to programme

- the length of the programme






- the weight of the food



Programming

Your microwave oven is now plugged in and the clock is set.




Open the door. Set the dish inside, close the door. If the door is not properly shut, the appliance will not operate.

- 3 beeps announce the end of a programme. The beeps are repeated every minute for 10 minutes until you open the door.
- If you think there is insufficient space for the dish to turn freely inside the oven, press the **STOP TURNTABLE** key  before or during the programme. (you may not stop the turntable during a programme using the Duo function).
- If there is an error in the programming, press the **CANCEL** key   twice.

Microwave programming

Available programmes :

Express programming







- ▼ Set the desired programme length (ex. 2 minutes) with the selector knob .
- ▼ Press start . The maximum power setting  is programmed directly for quick reheating.

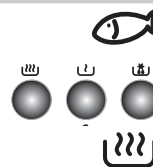
2:00




Automatic programming by weight :


with the **A U T O** keys, the programme length is calculated automatically.

- ▼ Choose the food type with the selector knob  (ex. fish).
- ▼ Press one of the microwaving keys ,  or  (ex. COOK ) or press the **M** key and choose your function with the selector knob . Press the **M** key again.







- ▼ 50g blinks; programme the weight of your food item using the selector knob  (ex. 500 g).

500g


- ▼ Press start . The appropriate power level is programmed, the adequate programme length is displayed automatically (ex. 7 min) and the programme begins.

7:00


Automatic programming by food type

- ▼ Choose your food type with the selector knob , (ex. fresh ready-made dishes .
- ▼ Press the **M** key, choose your function with the selector knob . (ex. HEAT ); the appropriate microwave power setting for that food item is programmed automatically.





- ▼ Set the desired programme length (ex. 7 min) with the selector knob .


7:00

- ▼ Press start .


Automatic programming by function

- ▼ Press the **MODE M** key, choose the desired function with the selector knob . The **SIMMER** function  is available in this programme.



- ▼ Set the desired programme length (ex. 5 minutes), with the selector knob .

5:00

- ▼ Press start .

The DUO function : dual level reheating

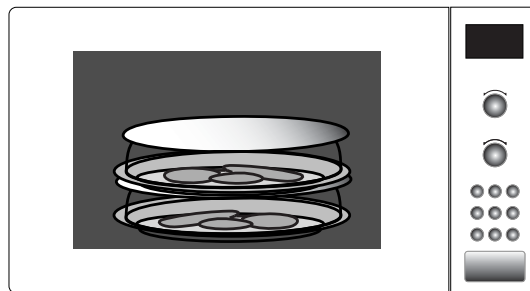
- ☺ **The DUO function enables you to heat up two plates at the same time**, all the while retaining full flavor due to the steam effect provided by the Duo plate stackers.

Just cover the plates, stack them one on top of the other, and place together on the center of the turntable.

- ☺ Use the Duo button  together with the Duo plate stackers.

- ☺ **The advantages of the plate stackers :**

- Food retains full flavour due to the steam effect.
- Dishes are heated evenly throughout.
- Drying out of food is minimized.
- Programme time can be reduced.
- By preventing splattering, they help keep your oven clean .



- ☺ The Duo function can be used to heat up fresh or refrigerated dishes. Neither the defrosting or heating of **frozen** products nor the **cooking** of dishes is recommended.

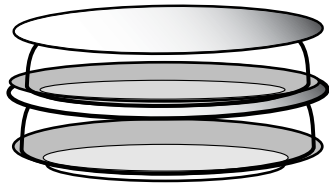
- ☺ **Care of your Duo plate stackers :**

- A sponge, hot water and liquid detergent are all you need to clean your plate stackers. Do not use a metal scouring pad or scouring powder.
- The Duo plate stackers are dishwasher-safe.

- ☺ **Do not use the DUO plate stackers with the grill, microwave + grill, fan oven or microwave + fan oven functions as this could cause them irremediable damage.**

The DUO function : dual level reheating





The DUO plate stackers



The Duo plate stackers with steam action :

2 plate stackers so that you can heat up 2 fresh or refrigerated dishes at the same time.

 **Example** : Heating up 2 plates of ravioli = 5 min.

- Cover the two plates with the Double Decker plate stackers, and place in the center of the turntable.
- Press the Duo key  , 00:00 flashes,  is displayed. Set the time with the selector knob  , ex. 5 minutes : 05:00 is displayed. Press start  , the Duo reheating function begins.

As a general rule :

- For a homogenous dish such as mashed potatoes, peas, celery etc. :
2 plates of 200 g 3 / 4 min
- For a mixed consistency dish such as franks and beans, beef bourguignon, ravioli, etc. :
2 plates of 300 g 5 / 6 min

The times indicated below are based on heating of refrigerated dishes, or room temperature for canned goods.

The grilling racks*

*according to model

Make sure that the rack is always well centered on the turntable.

Never use any metal dish with the rack with the microwave, grill + microwave or fan + microwave functions.

Nevertheless you may heat up food in an aluminium tray if you place a plate between the tray and the rack.

The rack :

to brown low dishes with the grill
or microwave + grill functions

The rack
for models featuring
the grill function



The folding rack :

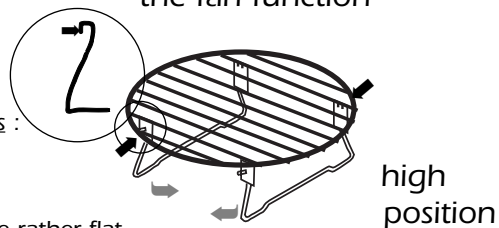
To fold down the rack :

push in on the protruding hooks
and fold in the stands

with the Grill or Grill + Microwave functions :
choose the rack level according to the dish
you wish to grill

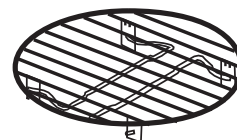
- high position to brown dishes which are rather flat
- low position as required for other dishes.

The 2 level rack
for models featuring
the fan function



with the fan or fan + microwave functions :
always set your dishes on the rack folded down
to the low position.



low
position
(folded)



The grill function *

*according to model

This function enables you to brown dishes such as gratins or meat. It may be used before or after cooking, as called for in the recipe.

- For those models featuring the fan function, 2 grilling levels are available :
HIGH GRILL  and **LOW GRILL**  . As a rule, use the **HIGH GRILL** level to grill meat and fish and the **LOW GRILL** level with the simultaneous microwave + grill function for gratins and to brown delicate dishes.

The **HIGH GRILL** level is featured on the grill models.

- According to the food item you wish to grill, you may either set the dish on the rack or directly on the turntable.
- After grilling make sure to use an oven mitt to handle dishes, and remember to use only ovenproof cookware such as ceramic dishes or heat resistant glass. Always allow the grill to cool off 25 minutes before touching it.
- **WARNING** : certain exposed parts may heat up during use of the grill. Be sure to keep children away.






**On certain models the grill folds down for easy cleaning.

The folded down position is solely for cleaning the oven ceiling, not for use.






Programming the grill*

*according to model

Using the 2 level grill*

- ▼ Press the **M** key, choose the **HIGH GRILL**  or **LOW GRILL** 
with the selector knob .
- ▼ Set the desired programme length with the selector knob  and press start .

Using the single grill*

- ▼ Press the grill key , or press the **M** key, choose the **GRILL** function  with the selector knob .
- ▼ Set the desired programme length with the selector knob,  and press start .






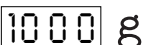

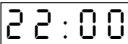
The microwave + grill function*

*according to model






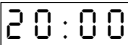

This function enables you to use the microwaves and grill **simultaneously**, for rapid cooking.

- To guarantee quality cooking results, the high or low grill level combined with an intermediate microwave power level are automatically programmed.





Automatic programming by the weight : you enter only the weight of the food item and programming is automatic

- ▼ Choose the desired food type with the selector knob  ex. poultry. 
- ▼ Press the **M** key. Select the microwave + grill function  with the selector knob . The microwave power level and the grill level are automatically adapted to your dish.
- ▼ Press the **M** key, 50g flashes; programme the weight of your food item with the selector knob  ex. 1000 g. 
- ▼ Press start ; the suitable time is displayed (ex. 22 min) and the programme begins. 

Automatic programming by the food type : with the **M** key

- ▼ Choose your food type amongst the available categories with the selector knob , ex. turkey roast. 
- ▼ Press the **M** key, and then select the microwave + grill function with the selector knob . The microwave power level as well as the grill level are automatically adapted to your dish. 
- ▼ Set the programme length with the selector knob , ex. 20 min. 
- ▼ Press start .

Programming by function : with the **M** key

- ▼ If your food item does not correspond to any of the available categories, select the microwave + grill function with the **M** key. An intermediate microwave power level together with the high grill are programmed. 
- ▼ Set the programme length with the selector knob , ex. 10 min. 
- ▼ Press start .

The fan functions*

*according to model

2 convection cooking functions are available :




the fan function 

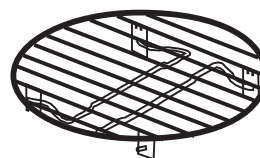
- to cook and brown food just as in a traditional convection oven

the fan + microwave function 

- to combine microwave power with fan cooking, for considerable time savings.

Pointers

- The cooking temperature may be set from 50° - 250° C by 5° steps.
- Cooking time may be set from 0 - 90 by 1 minute steps.
- It is always preferable to set a minimal cooktime and extend if necessary; check the browning of your dishes to avoid overcooking.
- Remember to always place your dishes on the rack in the low position when using the fan function  or fan + microwave function . This will ensure even heat distribution thereby providing optimal cooking results.
- Use only heat-resistant overware.
- Never use metal dishes when cooking with the fan + microwave function .
- Always use an oven mitt to remove your dish as it may become quite hot.



**Folded-down
rack**

Programming the fan function*


*according to model

with the fan key :


tailor the programme to your cooking needs : function / temperature / programme length.

▼ Press the **fan key**,  is displayed.




▼ 175° flashes, requesting you programme the cooking temperature ex. 200°, with the selector knob .

200°


▼ Wait until 00:00 flashes, requesting you set the length of the programme, ex. 30 minutes, with the selector knob .

30:00

▼ Press start , the programme begins.

Example : to bake an apple pie

Using your favorite recipe, prepare the pie in the glass pie dish. Set the dish on the rack in the low position and place together on the turntable.


① Press the fan key .



② Programme 220° with the selector knob .


175°

220°

③ Programme 40 min with the selector knob .

00:00

40:00

④ Press start , the turntable revolves, the oven light comes on.

➤ At the end of the cooktime, remember to use an oven mitt to remove the dish.

Programming the fan + microwave function*






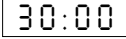


*according to model

Example : to cook a 1 kg roast beef







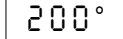

Set the roast in a non-metallic roasting pan, dress and season to taste. Put the pan on the rack in the low position and place together on the center of the turntable.


You may program the fan function 3 different ways :





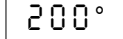

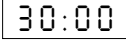

 **Automatic programming by the weight :** all you need to enter is the weight of the food and the appropriate program is set automatically.

- ▼ Choose the food type (ex. beef) with the selector knob  . 
- ▼ Press the **MODE M** key, choose the function fan + microwaves with the selector knob  . 
- ▼ Press the **M** key. : the cooking temperature is automatically adapted to the roast beef. 50g flashes, requesting that you enter the weight : for a 1-kilo roast, enter 1000 with the selector knob  . 
- ▼ Press start  , the appropriate programme length and temperature for the roast are displayed, (ex. 30 min, 200°), the programme begins. 


 **Automatic programming by the cooktime:** you choose the cooktime yourself according to personal preference.


- ▼ Choose the food type (ex. beef) with the selector knob  . 
- ▼ Press the **M** key, choose the function fan + microwaves with the selector knob  . 
- ▼ Set the programme length ex. 30 minutes, with the selector knob  ; 
the temperature is automatically adapted to the selected food item. 
- ▼ Press start  , the temperature is displayed, the programme begins.

 **with the fan key :** tailor your program by selecting the function, temperature and cooking time you wish.

- ▼ Press the fan key  twice,  is displayed. 
- ▼ 175° flashes, requesting you enter the desired cook temperature, ex. 200°, with the selector knob  . 
- ▼ Wait until 00:00 flashes, requesting you set the programme length ex. 30 minutes, with the selector knob  . 
- ▼ Press start  , the programme begins.

Security

If after having entered a programme and closed the door you wait longer than 30 seconds before pressing the **START** key , the oven will not operate and the message **SEC U** will appear in the display window, to prevent start-up of an empty oven.

In order for the oven to operate, open and then close the door and press the **START** key. Otherwise, press the **CANCEL** key  and reprogramme.

Security

You may programme "**Child lock**" to prevent unsupervised operation of your oven.

To set :







Press the **Stop** button for 5 seconds with the open door, "**LOC**" will appear.

To release :


Proceed as above / press the **Stop** button for 5 seconds with the door open..

Recommendations

WHILE THE OVEN IS OPERATING :

- You may stop or start the turntable revolving during a programme by pressing the **TURNTABLE STOP** key  (except with the Duo function).
- To change the food type or function selection, press the **CANCEL** key  twice and programme again.
- If you open the door before the end of the programme, shut the door and press the **START** key  to continue the programme.
- When using the defrost function , a beep indicates the mid-point of the programme (the oven continues to operate); to obtain the best results, turn the food at this time, close the door and press the **START** key  to continue the second half of the programme.
- If you remove a dish before the end of the programme, press the **CANCEL** key  twice to erase the programme.

REMARKS :

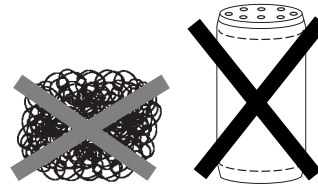
- If you wait longer than 3 minutes to press the **START** key  after having entered a programme, it will be cancelled (the clocktime will be displayed).
- If you wish to defrost frozen food after using one of the fan functions, for better results, first let the microwave oven cool down for about ten minutes.

Care & cleaning

- **WARNING** : It is recommended to clear the oven regularly and to take any food deposit inside and outside the appliance. Use a soapy and wet cloth. If the appliance is not kept clean, its surface could deteriorate and adversely affect its life and possibly result in a hazardous situation. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

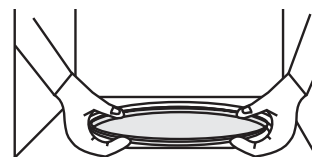


- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use abrasives, alcohol or solvents as they are liable to damage the oven.



- In the event of unsavory 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.
- For those ovens with grill or convection heat functions, the top and rear air vents become very hot. Do not touch these parts after use; wait till the appliance has cooled down in order to clean it. Use a fine steel wool pad on the metal parts.

- The turntable can be removed for cleaning. Wells are provided on both sides for easy access. If you remove the drive shaft, do not allow water to enter the motor shaft hole.





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

Troubleshooting guide

Problem

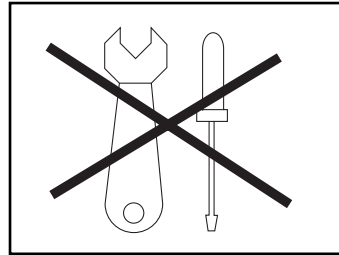
Suggestion

- | | |
|---|---|
| ▼ The message "SEU" is displayed. | ▲ Cancel the security : open then shut the door and press the START key  . |
| ▼ The time counts down, but the appliance does not function (the turntable does not rotate, the light does not come on and the food is not heated). | ▲ Press the TURNTABLE OFF key  for 5 seconds. |
| ▼ The microwave oven is noisy when operating. | ▲ Adjust the front left foot.
Clean the wheels and the well area beneath the turntable. |
| ▼ Condensation forms on the door glass. | ▲ Clean the vents under the appliance. |
| ▼ The grill element smokes when heating up. | ▲ Clean all cooking residue from the grill element. |
| ▼ The turntable does not revolve correctly. | ▲ Clean the wheels and the well beneath the turntable. |
| ▼ The microwave programmes do not produce the desired results. | ▲ Clean the vents under the appliance.
Make sure that you use only containers which are suitable for microwave cooking. |
| ▼ The appliance produces sparks. | ▲ 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.
Never use metallic containers with a rack. |

After-sales service

- 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.

**Only a specially trained technician is qualified
to repair your microwave oven.**

Índice

Instalação67
Cuidado68
Apresentação69
Quadro de comando70
Hora do relógio / Equivalência das potências71
O visualizador72
Os selectores / Programação73
Programação micro-ondas74
A função Duo75
As grelhas*76
A função grelhador* / Programação do grelhador*78
A função / Programação micro-ondas + grelhador*79
As funções calor circulante*80
Programação calor circulante*81
Programação calor circulante + micro-ondas*82
Segurança / /Segurança para crianças / Recomendações83
Manutenção / Limpeza84
Um pequeno problema! Que fazer?85
Serviço Após-Venda86

* conforme o modelo

**Instruções de segurança importantes.
Ler atentamente e conservar para futuras utilizações.**

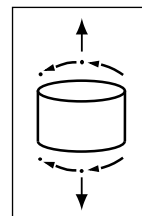
Instalação

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.
- Verificar a tensão da rede. No caso de subtensão PERMANENTE (200-210 volts), consultar o seu instalador electricista.

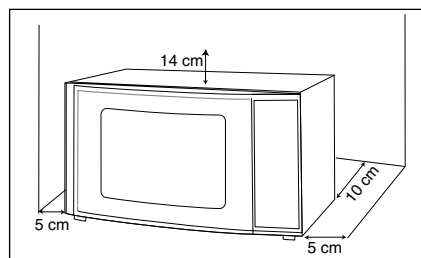
LOCALIZAÇÃO

- 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. Para assegurar a boa estabilidade do aparelho, o pé dianteiro esquerdo é regulável (5 posições). Rodá-lo para subir ou descer o forno.
- Verificar a livre circulação do ar em torno do forno.



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

- 5 cm de lado,
- 10 cm na traseira e
- 14 cm sobre o seu aparelho.



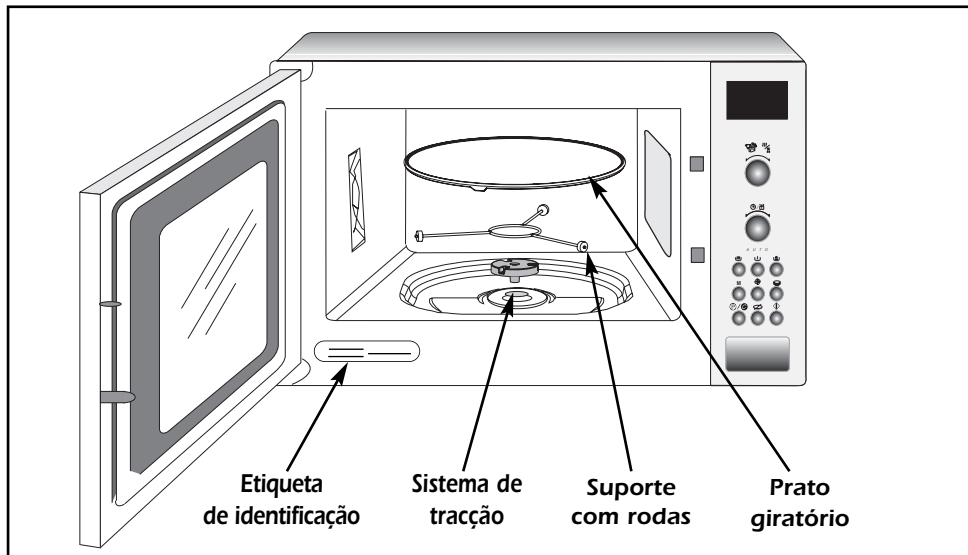
LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- Não colocar nada sobre o forno de modo a não tapar os orifícios de ventilação situados atrás do forno.
- Alguns aparelhos podem ser encastrados. Para obter o kit correspondente, consulte o seu vendedor.
- A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.
- A instalação deve estar protegida com um fusível térmico de 16 Amperes.
- Utilize obrigatoriamente uma tomada de corrente com ligação à terra e conforme as 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. Nesse caso, chamar um técnico especializado formado pelo fabricante.

Cuidado

- O seu aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozer, aquecer ou descongelar alimentos. O fabricante fica isento de toda responsabilidade em caso de utilização não conforme.
- Verificar se os utensílios são compatíveis com o forno microondas.
- Para não deteriorar o seu aparelho, não o deixe funcionar vazio ou sem o tabuleiro.
- Não introduza nada nos orifícios da fechadura situada na face dianteira, pois poderia originar avarias no forno que exigem reparação.
- Durante o aquecimento dos alimentos em recipientes de plástico ou em papel, vigiar o forno, há perigo de um eventual incêndio.
- É não aconselhável usar recipientes metálicos, garfos, colheres e facas, bem como azeites ou azeites de metal, habituais em sacos de descongelação.
- O conteúdo dos biberões e dos biberões de alimentos para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deverá ser verificada antes de consumir os alimentos, a fim de evitar queimaduras.
- Não deixe crianças utilizarem o aparelho sem vigilância, excepto se estas foram previamente instruídas sobre a forma de utilizar o forno de maneira segura, e se elas compreenderam os perigos advindos duma utilização incorrecta.
- Os líquidos ou qualquer outro alimento não devem ser aquecidos em recipientes herméticos porque corre o perigo de eles explodirem.
- Recomenda-se que não aqueça os ovos na casca e os ovos cozidos inteiros num microondas porque eles correm o perigo de rebentar, mesmo em final de cozedura.
- O aquecimento de bebidas com o microondas pode provocar um transbordamento brusco e diferido de líquido em ebulição, por estes motivos devem ser tomadas medidas de segurança quando se manipula o recipiente.
- Em caso de quantidades pequenas (uma salsicha, um croissant, etc.) ponha um copo com água ao lado do alimento.
- Quando ficam demasiado tempo no forno, os alimentos podem secar e carbonizar. Para evitar tais incidentes, nunca utilize os mesmos tempos preconizados para a cozedura em forno tradicional.
- Se aparecer fumo, parar ou desligar o forno e conservar a porta fechada para abafar as eventuais chamas.
- Para evitar o vapor de água residual, o seu aparelho possui uma função retardada. Conforme o modo de cozedura escolhido (solo/grelhador/combinado), a ventilação poderá continuar a funcionar.

Apresentação



■ PRATO GIRATÓRIO :

permite cozer o alimento de forma homogénea e sem manipulação.











- É guiado na sua rotação pelo eixo de accionamento e o suporte com rodas, gira em ambos os sentidos.
- Se não girar, verificar se todos os elementos estão bem instalados.
- Pode ser utilizado como assadeira.
- Para o retirar, pegue nele utilizando as zonas de acesso previstas para esse efeito.

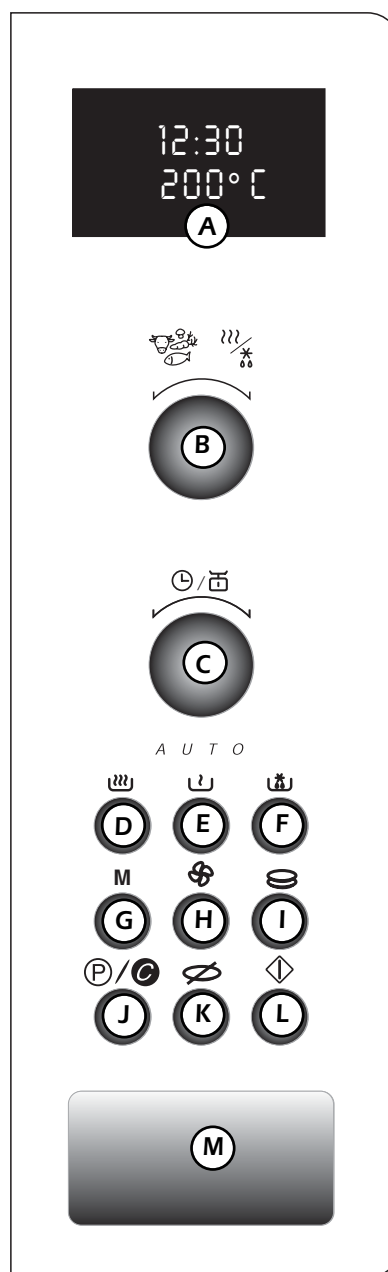
■ **PRATO NA POSIÇÃO PARADA** \varnothing : permite utilizar assadeiras grandes em toda a superfície do forno. Nesse caso, é necessário rodar o prato ou misturar o conteúdo a meio do cozinhado.

■ O SUPORTE O ROULETAS :

Não tente rodar manualmente o suporte de rodinhas, pode deteriorar o sistema de tracção. Em caso de má rotação, assegure-se da ausência de corpos estranhos debaixo do tabuleiro.

Quadro de comando

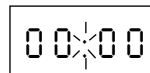
- A O visualizador :**
facilita-lhe a programação visualizando : as categorias de alimentos e funções, o tempo ou o peso programado, e a hora.
- B O selector :**  permite escolher o alimento ou a função.
- C O selector :**  permite escolher o tempo ou o peso.
- D-E-F As teclas "AUTO"  :**
programa automaticamente o tempo necessário conforme o peso do alimento escolhido.
- G A tecla MODE M :**
permite escolher a função apropriada, com a ajuda do selector .
- H A tecla CALOR CIRCULANTE  * :**
permite cozer os alimentos como num forno tradicional. Unicamente ou em combinação com as micro-ondas.
A tecla GRELHADOR  * :
permite aceder directamente à função grelhador.
- I A tecla DUO  :**
permite o aquecimento em 2 níveis; a utilizar com os pratos DUO de efeito vapor.
- J A tecla PAUSA/ANULAÇÃO  :**
permite interromper ou apagar um programa em curso (uma pressão para PAUSA, duas pressões para ANULAÇÃO).
Permite igualmente colocar o relógio à hora.
- K A tecla PARAGEM PRATO  :**
permite a paragem do prato giratório.
- L A tecla INÍCIO  :**
permite iniciar o seu programa.
- M A tecla de ABERTURA DA PORTA :**
Pressionar esta tecla para abrir a porta ou para parar o aparelho.





*conforme o modelo

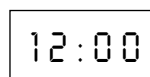
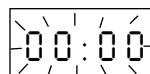
Hora do relógio

Após a ligação do seu aparelho ou um corte de corrente, o relógio indica 00:00, os dois pontos : piscam.







Para regular a hora no relógio :

- Premir durante 5 segundos a tecla PAUSA/ANULAÇÃO  .
"00:00" pisca, e um sinal sonoro indica-lhe que deve regular a hora.
- Programar o relógio marcando a hora desejada (o selector).
- Validar pressionando simplesmente a tecla ANULAÇÃO  .



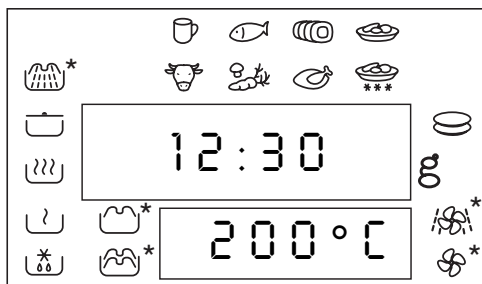
O relógio fica regulado.

Equivalência das potências

FUNÇÃO	UTILIZAÇÃO
 DESCONGELAÇÃO	Para descongelar todos os alimentos. Para terminar cozidos delicados ou para cozer muito lentamente.
 COZER A LUME BRANDO	Para cozinhar peixes e aves. Para terminar as preparações começadas em COCÇÃO tais como feijão, lentilhas, doces de leite. (Esta função é disponível quando se começa a programação ao seleccionar a função com a tecla M).
 AQUECIMENTO	Para aquecer todos os alimentos líquidos ou sólidos, bem como pratos feitos frescos ou congelados.
 COCÇÃO	Para cozinhar legumes e sopas.
Potência restituída: : 900 W	

**Quando selecciona um alimento,
a potência necessária é programada automaticamente.**

O visualizador



* conforme o modelo

O visualizador e os selectores guiam-lhe na escolha :
dos alimentos



liquidos



peixes



carne de
porco,
vitela, peru



pratos
preparados
frescos



vaca,
cordeiro



legumes



aves



pratos
preparados
congelados

das funções



DESCONGELAÇÃO



COZER A
LUME BRANDO



AQUECIMENTO



COZEDURA



DUO



MICRO-ONDAS
+ GRELHADOR*



CALOR
CIRCULANTE*



CALOR CIRCULANTE
+ MICRO-ONDAS*

do grelhador 2 níveis*



GRELHADOR
BRANDO



GRELHADOR
FORTE

do peso para uma programação **AUTO** g

do tempo de programação (ou relógio)

12:00

O alimento ou a função durante a selecção pisca.

Os selectores

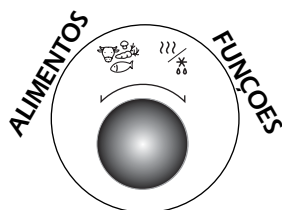
A programação faz-se com a ajuda dos 2 selectores:

O primeiro para seleccionar:

- a categoria do alimento



- a função

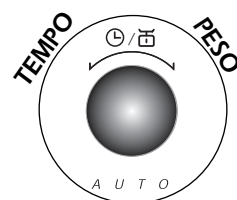


O segundo para programar:

- o tempo






- o peso do alimento



Programação

O seu aparelho está agora ligado e à hora.




Abra a porta. Coloque o alimento dentro do aparelho, feche a porta. Se a porta não está bem fechada, o aparelho não funciona.

- Quando o aparelho pára, um sinal sonoro triplo indica o fim do programa. Esse sinal é repetido todos os minutos durante dez minutos até a abertura da porta.
- Se pensa que o prato não pode rodar, utilize a tecla PARAGEM PRATO  antes ou durante o programa. (não pode parar o prato giratório durante a programação Duo).
- No caso de erro de programação, premir duas vezes a tecla ANULAÇÃO  .

Programação micro-ondas

As programações à sua disposição :

Programação Expresso







- ▼ Programar o tempo desejado (ex. 2 minutos) com a ajuda do selector .
- ▼ Premir a tecla INÍCIO . A potência máxima  é programada directamente para todos os seus aquecimentos rápidos.

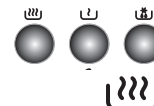
2:00




Programação automática par o peso :


com as teclas **A U T O**, o tempo é calculado automaticamente.

- ▼ Escolha a categoria de alimento com o selector  (ex. peixes).
- ▼ Premir a tecla ,  ou  (ex. cocção ) ou premir a tecla **M** e escolher vstre função com o selector . Premir a tecla **M** novamente.









- ▼ O peso 50g pisca; programar o peso do alimento com a ajuda do selector  (ex. 500 g).

500g

- ▼ Premir a tecla INÍCIO . A potência adaptada é programada, o tempo adequado visualiza-se automaticamente (ex.7 min.) e o programa arranca.

7:00





Programação automática através do alimento

- ▼ Escolha a categoria de alimento com o selector , (ex. pratos preparados frescos ).
- ▼ Premir a tecla **MODE M**, escolher a função com o selector  (ex. aquecimento ); a potência micro-ondas será adaptada ao alimento escolhido.
- ▼ Programar o tempo desejado com a ajuda do selector , (ex. 7 min).
- ▼ Premir a tecla **INÍCIO** .



7:00

Programação através da função

- ▼ Premir a tecla **MODE M**, escolher a sua função com o selector . Neste modo, a função COZER A LUME BRANDO  é disponível.
- ▼ Programar o tempo desejado (ex. 5 min) com a ajuda do selector tempo .
- ▼ Premir a tecla **INÍCIO** .



5:00

Função DUO : aquecimento em 2 níveis

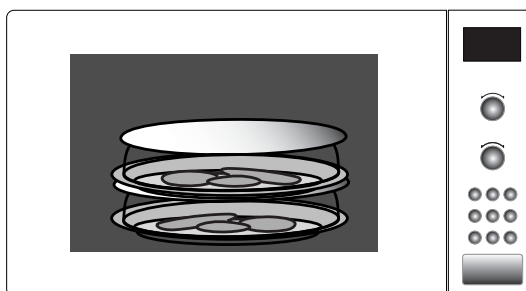
- ☉ A função **DUO** permite o aquecimento de dois pratos simultaneamente conservando todo o sabor dos alimentos graças ao efeito vapor dos tabuleiros **DUO**.

Basta cobrir os pratos com os tabuleiros **DUO** sobrepô-los, e de pousar o conjunto no prato giratório.

- ☉ Os tabuleiros **DUO** devem ser exclusivamente utilizados no forno micro-ondas e associados à tecla **DUO** ☉.

- ☉ Vantagens dos tabuleiros **DUO** :

- Graças ao efeito vapor, os alimentos conservam o seu sabor intacto.
- O aquecimento é homogéneo.
- Limita a sequeidão dos alimentos.
- Limita o tempo de aquecimento.
- Limita as projecções no forno.



- ☉ A função **DUO** permite o aquecimento de pratos frescos ou refrigerados. A descongelação ou o aquecimento de produtos congelados e a cozedura dos alimentos não são aconselhados.

- ☉ Limpeza dos tabuleiros **DUO** com efeito vapor :

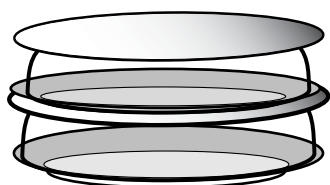
Limpar os tabuleiros apenas com uma esponja, água quente e detergente líquido. Não utilizar esponja metálica nem pó abrasivo.

Os pratos **DUO** podem ser lavados no lava-loiça.

- ☉ Não usar os tabuleiros **DUO** na função grelhador, grelhador + M.O., calor circulante ou calor circulante + M.O. Isso pode danificar irremediavelmente os tabuleiros.

A função DUO : aquecimento em 2 níveis



Tabuleiros DUO





Tabuleiros DUO com efeito vapor :

2 coberturas de pratos que permitem o aquecimento de 2 pratos frescos ou refrigerados ao mesmo tempo.

☰ Exemplo : Aquecimento de dois pratos de ravioli com molho de tomate = 5 min.

- Cobrir os dois pratos com os tabuleiros **DUO** : sobrepô-los e colocá-los no centro do prato giratório.
- Premir a tecla  , 00:00 pisca,  visualiza-se.

Programar o tempo com o selector  , ex. 5 minutos : 05:00 visualiza-se.
Premir a tecla INICÍO  , o aquecimento com 2 níveis arranca.

Em regra geral :

- Para um alimento homogéneo como o puré, ervilhas, aipo, etc. :
2 pratos de 200 g 3 / 4 min
- Para um alimento heterogéneo como a feijoada, carne guisada, ravioli etc. :
2 pratos de 300 g 5 / 6 min

Os tempos indicados acima dizem respeito aos alimentos refrigerados ou a temperatura ambiente (conservas).

As grelhas*

*conforme o modelo

Aquando da sua utilização a grelha deve obrigatoriamente estar bem centrada sobre o prato giratório.

A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos em função micro-ondas, grelhador + micro-ondas ou calor circulante + micro-ondas.

No entanto, pode aquecer um alimento num recipiente de alumínio isolando a grelha com a ajuda dum prato.

A grelha fixa :

em função Grelhador ou Grelhador + Micro Ondas para alourar os alimentos de fraca espessura

A grelha fixa para os modelos com função grelhador



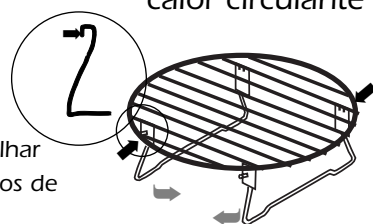
A grelha de fechar :

Para fechar em posição baixa :
puxar os ganchos para o interior e fechar os pés

em função grelhador ou grelhador + micro-ondas :

escolher o nível conforme o prato para grelhar
- em posição alta para alourar os alimentos de fraca espessura
- em posição baixa para os outros alimentos.

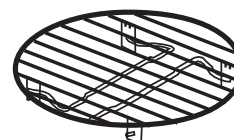
A grelha 2 posições para os modelos com função calor circulante



posição
alta

em função calor circulante ou calor circulante + micro-ondas :
coloque o prato sempre sobre a grelha fechada.



posição
baixa
(fechada)



A função grelhador*

*conforme o modelo

Esta função permite alourar os alimentos como gratinados e carne... Ela pode ser utilizada antes ou depois da cozedura, conforme as receitas.

- Para os modelos com a função calor circulante, tem à sua disposição 2 níveis de grelhador : **GRELHADOR FORTE**  et **GRELHADOR BRANDO**  . Em regra geral, utilize o nível GRELHADOR FORTE para grelhar carnes e peixes, e utilize os níveis do grelhador GRELHADOR BRANDO para gratinar bem como para alourar os alimentos mais delicados.

Para os outros modelos com grelhador, tem à sua disposição os níveis de grelhador forte.


- Conforme as preparações, pode grelhar os alimentos com o prato colocado sobre a grelha em posição alta ou colocado directamente sobre o prato giratório.
- Aquando da utilização do grelhador, é necessário proteger as mãos para tirar os pratos e utilizar recipientes que suportam temperaturas elevadas, como os de vidro ou de cerâmica. É necessário esperar 25 minutos depois de utilizar antes de tocar no grelhador.
- **ADVERTÊNCIA** : as partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é utilizado. Deve-se afastar as crianças.


**Alguns modelos são equipados com um grelhador de fechar para facilitar a limpeza. A posição vertical deve servir unicamente para a limpeza do arco.

Programação do grelhador*



*conforme o modelo


Utilização do grelhador 2 níveis*

- ▼ Premir a tecla **M** , seleccionar a função **GRELHADOR FORTE**  ou **GRELHADOR BRANDO**  com o selector $\frac{m}{\text{seg}}$.

- ▼ Programar o tempo desejado com o selector \ominus e premir a tecla **INÍCIO**  .

Utilização do grelhador 1 níveis*

- ▼ Premir a tecla grelhador  , ou premir a tecla **M** , seleccionar a função **GRELHADOR**  com o selector $\frac{m}{\text{seg}}$.

- ▼ Programar o tempo desejado com o selector \ominus e premir a tecla **INÍCIO**  .

A função micro-ondas + grelhador*

*conforme o modelo







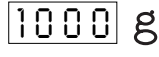

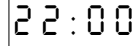
Esta função dá a possibilidade de utilizar simultaneamente as micro-ondas e o grelhador, permitindo assim uma cozedura rápida.

- Para garantir bons resultados de cozedura, o grelhador forte ou brando + uma potência micro-ondas intermediária deve ser programada automaticamente.



Programação automática através do peso






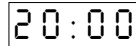

só entra o peso do alimento e a programação faz-se automaticamente

- ▼ Escolha a categoria de alimento com o selector  ex. aves. 
- ▼ Premir a tecla **M**. Seleccionar a função micro-ondas + grelhador  com a ajuda do selector . A potência micro-ondas bem como os níveis de grelhador serão automaticamente adaptados ao seu prato. 
- ▼ Premir a tecla **M**, o peso 50g pisca; programar o peso do alimento com a ajuda do selector  ex. 1000 g. 
- ▼ Premir a tecla INÍCIO ; o tempo adequado visualiza-se automaticamente (ex. 22 min) e o programa arranca. 



Programação automática através do alimento :



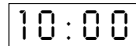

com a tecla **M**

- ▼ Seleccionar o alimento com a ajuda do selector  entre as categorias propostas, ex. carne de peru assada. 
- ▼ Premir a tecla **M** e seleccionar ensuite a função micro-ondas + grelhador com a ajuda do selector . A potência micro-ondas bem como os níveis de grelhador serão automaticamente adaptados ao seu prato. 
- ▼ Programação através da função , ex. 20 min. 
- ▼ Premir a tecla INÍCIO .



Programação par a função :

com a tecla **M**

- ▼ Se o alimento não corresponde a nenhuma categoria proposta, seleccionar a função micro-ondas + grelhador com a tecla **M**. Nesse caso, uma potência micro-ondas média + o grelhador forte são pré-programados. 
- ▼ Programar o tempo desejado com a ajuda do selector , ex. 10 min. 
- ▼ Premir a tecla INÍCIO .

As funções calor circulante*

*conforme o modelo

Tem à sua disposição :




a função calor circulante 

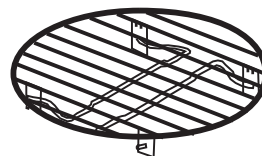
- que permite cozer e alourar os alimentos como num forno tradicional

a função calor circulante + micro-ondas 

- que permite utilizar em combinado as micro-ondas e o calor circulante, para um ganho de tempo importante.

Conselhos

- A temperatura de cozedura é regulável de 50° - 250° [por par de 5° .
- O tempo de cozedura é regulável de 0 - 90 minutos.
- É preferível programar um tempo mínimo e acrescentar se necessário; vigiar a cor dos alimentos.
- Nunca esqueça de colocar os seus pratos sobre a grelha em posição baixa com as funções **calor circulante**  e **calor circulante + micro-ondas**  . Obterá assim uma melhor repartição do calor e resultados de cozedura óptimos.
- Utilizar recipientes resistentes a temperaturas elevadas.
- Nas cozeduras em função calor circulante + micro-ondas  , não utilize prato de cozedura metálico.
- Proteger bem as mãos para retirar o prato porque este atinge temperaturas elevadas.



**A grelha
em posição basse**

Programação calor circulante*

*conforme o modelo


 **com a tecla CALOR CIRCULANTE :**
personaliza toda a programação: função/temperatura/ tempo de cocção.

▼ Premir a tecla  **calor circulante**,  visualiza-se.




▼ 175° pisca, convidando-lhe a seleccionar a temperatura desejada, ex. 200°, com o selector .

220°

▼ Esperar até que 00:00 pisque, convidando-lhe a programar a duração da cozedura, ex. 30 minutos, com o selector .

30:00

▼ Premir a tecla INICÍO , o programa arranca.


Exemplo: para cozer uma tarte de maçã

Preparar a tarte segundo a receita preferida e colocá-la directamente no prato de tarte de vidro. Colocar o prato sobre a grelha em posição baixa e colocar o conjunto sobre o prato giratório.

① Premir a tecla  **CALOR CIRCULANTE**.




175°


② Programar 220° com a ajuda do selector .

220°

00:00

③ Programar 40 min com a ajuda do selector .

40:00

④ Premir a tecla INICÍO , o prato roda, a iluminação interior acende-se.

► No final da cozedura, retirar o prato com a ajuda duma luva de protecção.

Programação do calor circulante + micro-ondas*




*conforme o modelo

Exemplo: para cozer carne de vaca assada 1 kg

Colocar a carne assada num prato de cozedura não metálico, acompanhe a seu gosto.
Colocar o prato sobre a grelha em posição baixa e colocar o conjunto no centro do prato giratório.

3 maneiras de programar esta função são à sua disposição :


 **Programação automática através do peso :**
entre o peso do alimento e a programação faz-se automaticamente




- ▼ Com o selector , seleccionar carne de vaca entre os alimentos propostos.
- ▼ Premir a tecla **MODE M**, seleccionar a função calor circulante + micro-ondas com o selector .
- ▼ Premir a tecla **MODE M** : la temperatura é adaptada automaticamente à carne de vaca assada. **50 g** pisca, convidando-lhe a programar o peso : para a carne assada dum quilo entrar **1000** com a ajuda do selector .
- ▼ Premir a tecla INICÍO, o tempo e a temperatura necessária à cozedura da sua carne assada visualiza-se (ex. 30 minutos, 200°) o programa arranca.



30:00

200°

 **Programação automática através do tempo :**
escolhe o tempo de cozedura e o grau de cozedura do prato.






- ▼ Com o selector , seleccionar entre os alimentos propostos carne de vaca assada.
- ▼ Premir a tecla **MODE M**, seleccionar a função calor circulante + micro-ondas com o selector .
- ▼ Programar o tempo, ex.30 minutos, com o selector ; a temperatura é adaptada automaticamente ao alimento escolhido.
- ▼ Premir a tecla INICÍO, la temperatura visualiza-se, o programa arranca.



30:00

200°

 **com a tecla CALOR CIRCULANTE :**
personaliza toda a programação : função / temperatura / tempo de cozedura.


- ▼ Premir duas vezes a tecla  **calor circulante**,  visualiza-se.
- ▼ **175°** pisca, convidando-lhe a programar a temperatura desejada, ex. 200°, com o selector .
- ▼ Espere até que **00:00** pisque, convidando-lhe a programar o tempo, ex. 30 min, com o selector .
- ▼ Premir a tecla INICÍO , o programa arranca.



200°

30:00

Segurança

Se esperar mais de 30 segundos antes de pressionar a tecla **INÍCIO** , e depois de ter efectuado a programação do forno e ter fechado a porta, o forno não arranca e o mostrador indica **SECU** a fim de impedir o funcionamento do aparelho vazio.

Para pôr o forno a trabalhar, abrir e fechar a porta e pressionar a tecla **INÍCIO** .

Segurança para crianças

Pode programar a “Segurança para crianças” de forma a impedir o arranque accidental do forno microondas.

Programação :







Com a porta aberta, prima a tecla **Stop** durante 5 segundos, e no ecrã aparecerá “**LOC**”

Para anular :


Proceda da mesma forma : prima a tecla **Stop** durante 5 segundos com a porta aberta.

Recomendações

DURANTE A PROGRAMAÇÃO :

- Pode parar ou arrancar o prato giratório durante a cozedura premindo a tecla **PARAGEM PRATO** , (excepto durante a programação DUO).
- Para modificar a escolha da **FUNÇÃO** ou do **ALIMENTO**, deve premir duas vezes a tecla **PAUSA / ANULAÇÃO**  e recomeçar a programação.
- Quando abrir a porta antes do fim do programa, fechar a porta e premir a tecla **INÍCIO**  para pôr o aparelho a funcionar.
- Para um melhor resultado, com a função descongelação  uma campainha toca a meio da descongelação (sem que o forno pare). Se quiser, voltar o alimento, fechar a porta e pressionar a tecla **INÍCIO**  para pôr novamente o forno a trabalhar.
- Quando retirar o alimento antes do fim do programa, para anular os dados marcados premir duas vezes a tecla **ANULAÇÃO** .

NOTA :

- Se, após ter começado uma programação, não premir a tecla **INÍCIO**  ao cabo de três minutos, o programa será anulado (a hora visualizar-se-á novamente).
- Se desejar realizar uma descongelação após uma cozedura com as funções calor circulante, recomendamos respeitar um tempo de arrefecimento de aproximadamente dez minutos para obter melhores resultados.

Manutenção/Limpeza

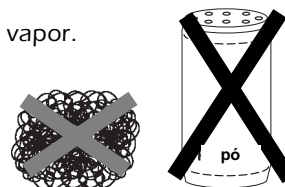
- **ADVERTÊNCIA** : Recomenda-se que limpe o aparelho regularmente e que retire qualquer depósito alimentar no interior e no exterior do aparelho. Utilizar uma esponja húmida e água com sabão. Se a limpeza do aparelho não for correcta, a sua superfície degrada-se e afecta de maneira inexorável a duração de vida do aparelho, criando assim uma situação de perigo. Se a porta ou a junta de porta estiver estragada, o forno não deve ser utilizado antes de ele ter sido reparado por um técnico competente.



- Para os aparelhos munidos de uma função grill ou calor pulsado, a parte superior e as saídas de ar traseiras ficam muito quentes. Tome cuidado de maneira a não tocar nestas partes após utilização. Proceda à limpeza do interior do forno quando este estiver morno. Utilize um esfregão de fina palha de aço com sabão.

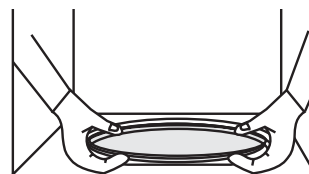
- Nunca limpar o aparelho com um produto de limpeza a vapor.

- É desaconselhada a utilização de produtos abrasivos, de álcool ou de diluente.



- Em caso de cheiros desagradáveis ou de forno sujo, faça ferver água adicionada de sumo de limão ou de vinagre numa chávena durante 2 minutos e limpe as paredes com um pouco de detergente para a loiça.

- O prato pode ser retirado para facilitar a limpeza. Para tal, segure nele pegando-lhe nas zonas de acesso previstas para este efeito. Se retirar o sistema de tracção, evite que a água penetre nos orifícios do eixo do motor.





Não se esqueça de voltar a colocar o sistema de tracção, o suporte de rodinhas e o prato giratório.

Um pequeno problema! Que fazer?

Problemas

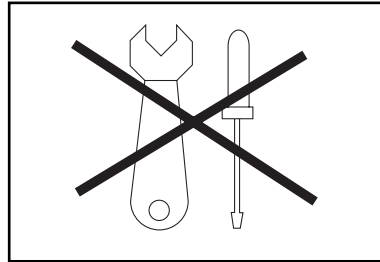
- ▼ O aparelho visualiza “ S E C U ”
- ▼ O tempo começa a descontar mas o aparelho não funciona (o prato giratório não roda, a iluminação não acende e o alimento não é aquecido)
- ▼ O forno está demasiadamente barulhento
- ▼ Constata baço no vidro
- ▼ Sai fumo do grelhador no início do programa
- ▼ O prato não gira correctamente
- ▼ O alimento não aquece em programa micro-ondas
- ▼ O aparelho produz faíscas

Conselhos

- ▲ Anular a segurança criança : abrir em seguida fechar a porta e premir a tecla **INÍCIO**  .
- ▲ Premir a tecla **PARAGEM PRATO**  durante 5 segundos.
- ▲ Ajustar o pé regulável.
Limpar os rolamentos e as suas zonas debaixo do prato giratório.
- ▲ Limpar a grelha de aspiração debaixo do aparelho.
- ▲ Retirar todos os depósitos de resíduos de cozedura no elemento aquecedor.
- ▲ Limpar os rolamentos e as suas zonas debaixo do prato giratório.
- ▲ Limpar a grelha de aspiração debaixo do aparelho.
Verificar se os utensílios convêm ao forno micro-ondas.
- ▲ 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.
Nunca utilizar elementos metálicos com o compartimento.

Serviço Após-Venda

- Se o aparelho sofreu qualquer avaria :
 - Verificar se 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 fazer a intervenção você mesmo.

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

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

Inhaltsverzeichnis

Aufstellen	88
Warnung	89
Beschreibung	90
Bedienung	91
Einstellen der Tageszeit / Leistungseinstellung	92
Anzeige	93
Drehwähler / Programmierung	94
Mikrowellenprogrammierung	95
Duo-Funktion	96
Die Grillroste*	98
Grillbetrieb* / Grillprogrammierung*	99
Die Funktion / Programmierung Mikrowellen + Grill*	100
Die Funktionen Heißluft*	101
Programmierung Heißluft*	102
Programmierung Heißluft + Mikrowellen*	103
Sicherung / Kindersicherung / Hinweise	104
Reinigung & Pflege	105
Was ist zu tun, wenn ... ?	106
Kundendienst	107

*je nach Modell

Wichtige Sicherheitshinweise. Bitte aufmerksam lesen und für zukünftige Benutzungen aufbewahren.

Aufstellen

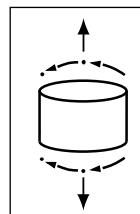
VOR DEM ANSCHLIEßEN

- 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.

**Für das Einbaumodell MW3-309 CEX, siehe die dem Ofen beiliegende Montageanweisung.

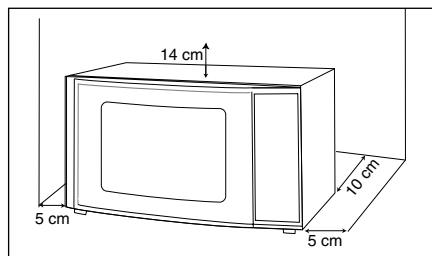
AUFSTELLORT

- Dieses Gerät ist zum Aufstellen auf eine Arbeitsplatte 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. Durch das Drehen des linken vorderen Fußes wird eine optimale Standstabilität des Gerätes erreicht. (Dieser Fuß läßt sich in 5 Positionen bringen).
- Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, daß die Zu- und Abluft ungehindert am Geräteboden und an der Geräterückseite ein- und ausströmen kann. Deshalb keine Gegenstände auf die Lüftungsschlitze legen, und den Raum zwischen dem Geräteboden und der Aufstellfläche nicht verstellen!



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

nach oben: 14 cm
nach hinten: 10 cm
seitlich: 5 cm



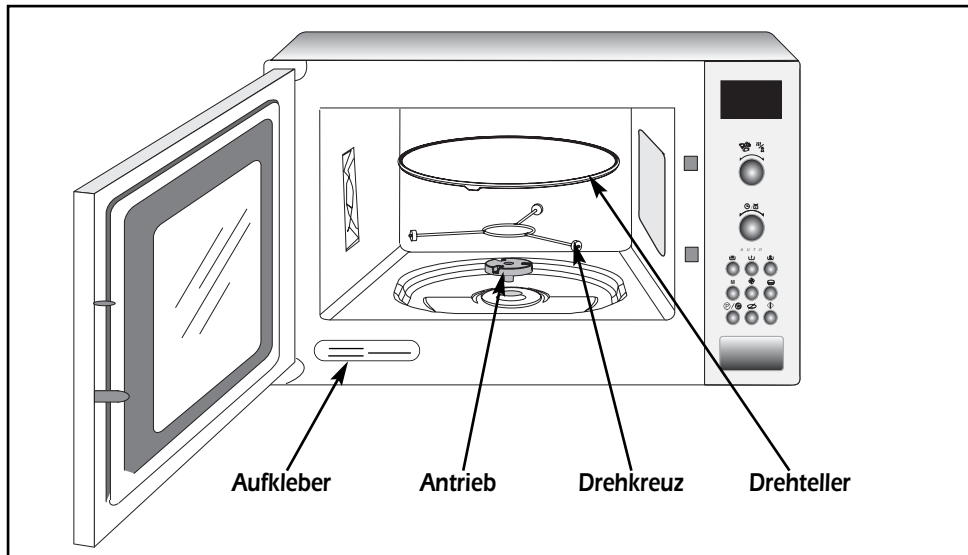
ANSCHLUSS

- Anschluß an eine Schuko-Steckdose, abgesichert mit 10-A-F1 Schutzschalter oder Sicherung 16 A träg.
- 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 Kontaktöffnungsweite von 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Das vorhandene Anschlußkabel muß bei Beschädigung gegen ein baugleiches Kabel ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch Personal des Geräteherstellers bzw. durch vom Hersteller autorisierte Elektro-Fachkräfte erfolgen.

Warnung

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten, Aufwärmen und Auftauen von Lebensmitteln im Hausgebrauch bestimmt. Für Schäden durch unsachgemäßen Umgang kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.
- Sich vergewissern, dass die benutzten Utensilien für den Gebrauch in einem Mikrowellenherd geeignet sind.
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, dieses nicht leer und ohne Einsatz einschalten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an den Öffnungen auf der Verriegelung auf der Vorderseite des Geräts vor, da dieses sonst beschädigt werden kann.
- Während des Erhitzens von Nahrungsmitteln in Kunststoffbehältern oder Papier, die Mikrowelle aufgrund einer möglichen Entzündungsgefahr beobachten.
- Es wird abgeraten, Metallgegenstände - Besteck, Verschlüsse, Klammern usw. aus Metall bei Gefrierbeuteln - in den Mikrowellenherd zu bringen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Nahrungsmittelgläsern für Babys muss geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt und ohne die entsprechenden Erläuterungen bedienen lassen, um sicherzustellen, dass sie die damit verbundenen Gefahren eindeutig verstanden haben.
- Flüssigkeiten oder sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden, sie könnten explodieren.
- Wir empfehlen Ihnen, in einem Mikrowellenherd Eier nicht in ihrer Schale zu erhitzen, dasselbe gilt für ganze, hart gekochte Eier, da sie sogar nach dem Ende des Garvorgangs explodieren können.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann ein plötzliches und verzögertes Übersprudeln hervorrufen, deshalb beim Herausnehmen des Gefäßes vorsichtig sein.
- Stellen Sie beim Erwärmen kleiner Mengen (Würstchen, Brötchen usw.) ein Glas Wasser daneben.
- Bei zu langem Aufwärmen können die Speisen austrocknen bzw. verkohlen. Beachten Sie deshalb, dass die Zeit zum Erwärmen bei einem Mikrowellenherd wesentlich niedriger ist als bei einem normalen Backofen.
- Bei Rauchbildung, die Mikrowelle abschalten oder vom Stromnetz trennen und die Tür geschlossen lassen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Ihr Gerät ist für das Ausführen des Wasserdampfes mit einer verzögerten Lüftung ausgestattet. Je nach gewählter Garart (Solo/Grill/Kombination) kann die Lüftung nach Beendigung des Kochvorgangs noch weiter funktionieren.

Beschreibung




▪ Der Drehteller:

Er ermöglicht ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen und Garen der Speisen ohne wenden oder umrühren.

- 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.
- den Drehteller entnehmen Sie, indem Sie in die für diesen Zweck vorgesehenen Griffmulden packen.
















▪ Drehteller-Stop:

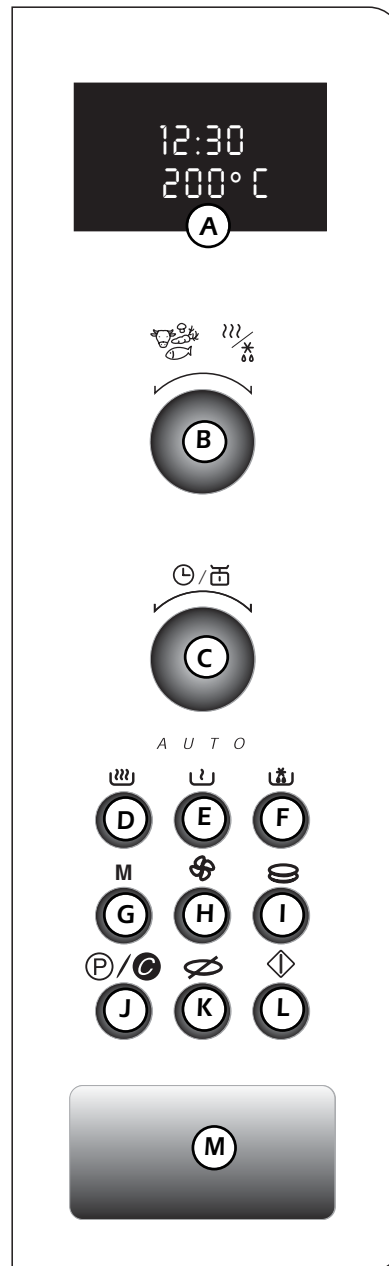
Mit der Taste **Drehteller-Stop**  läßt sich der Drehteller blockieren, wenn großes Geschirr erwendet werden soll, das die gesamte Bodenfläche des Garraumes einnimmt. In diesem Fall muß das Kochgeschirr nach halber Kochzeit gedreht oder das Gargut umgerührt werden.

▪ 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.

Bedienung

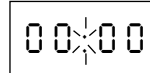
- A Anzeige :**
erleichtert Ihnen die Programmierung durch die Anzeige: der Lebensmittel- und Funktionsgruppen, der programmierten Zeit bzw. des programmierten Gewichts, und der Tageszeit.
- B Drehwähler**   :
ermöglicht die Auswahl des Lebensmittels oder der Funktion.
- C Drehwähler**  /  :
ermöglicht die Auswahl der Zeit oder des Gewichts.
- D-E-F Tasten "AUTO"**    :
programmiert automatisch die notwendige Zeit entsprechend dem Gewicht des gewählten Lebensmittels.
- G Taste MODUS M:**
ermöglicht die Auswahl der passenden Funktion mit Hilfe des Drehwählers .
- H Taste HEIßLUFT** *:
mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen bräunen, allein oder in Kombination mit den Mikrowellen.
- Taste GRILL** *:
ermöglicht den direkten Zugriff zur Grillfunktion.
- I Taste DUO**  :
ermöglicht das zweistufige Erwärmen; hierzu die Abdeckhaube mit Dampfeffekt verwenden.
- J Taste Pause/Korrektur**  /  :
ermöglicht das Unterbrechen bzw. Löschen eines laufenden Programms (einmal Drücken für PAUSE, zweimal Drücken für Korrektur). Ermöglicht ebenfalls das Einstellen der Tageszeit.
- K Taste Drehteller-Stop**  :
zum Abschalten des Drehtellers.
- L Starttaste**  :
zum Starten der angewählten Funktion.
- M Türöffnungstaste :**
auf diese Taste drücken, um die Tür zu öffnen, oder um das Gerät auszuschalten.



*je nach Modell

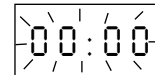
Einstellen der Tageszeit

Nach dem Anschließen des Gerätes am Stromnetz oder einem Stromausfall zeigt das Anzeigefeld $\square\square:\square\square$, die beiden Punkte zwischen den Zahlenblocks blinken.



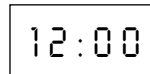
Einstellen der Tageszeit:

- 5 Sekunden lang die Taste **Pause/Korrektur** P/C gedrückt halten. Die 4 Ziffern " $\square\square:\square\square$ " blinken und ein Piepton signalisiert daß die Zeit eingegeben werden kann.







- Tageszeit durch Drehen des Drehwählers einstellen.

- Ein einfacher Druck auf die Taste **Pause/Korrektur** P/C bestätigt die Eingabe. Die Uhr ist nun eingestellt.



Leistungseinstellung

LEISTUNG	ANWENDUNG
 AUFTAUEN	- Auftauen aller Lebensmittel. - (Fertig)garen empfindlicher Lebensmittel oder für schonendes Kochen.
 SCHONENDES WEITERKOCHEN	- Garen von Fisch und Geflügel. - Fertiggaren von Lebensmitteln wie Linsen, dicke Bohnen, Milchspeisen. (Diese Funktion steht zur Verfügung wenn Sie die Programmierung mit der Funktionsauswahl anhand der Taste M beginnen).
 ERHITZEN	- Erhitzen von Flüssigkeiten oder festen Lebensmitteln Erhitzen von Tellergerichten (frisch oder tiefgekühlt).
 GAREN	- Garen von frischem Gemüse und Suppen
Ausgangsleistung : 900 W	

Bei Auswahl eines Lebensmittels wird die notwendige Leistung automatisch programmiert.

Anzeige

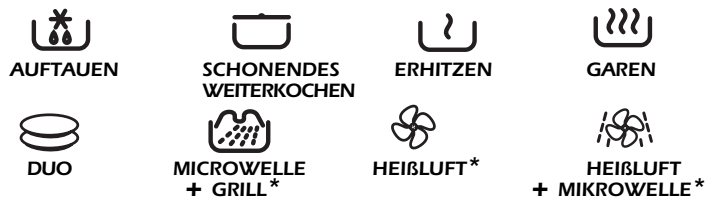


*je nach Modell

**Die Anzeige und die Drehwähler leiten Sie bei der Wahl:
der Lebensmittel**



der Funktionen

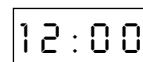


des zweistufigen Grills*



des Gewichts für die Automatikprogrammierung g

der Programmdauer (oder der Tageszeit)



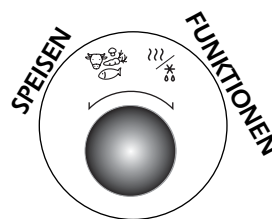
Das gewählte Lebensmittel bzw. die gewählte Funktion blinkt.

Drehwähler

Die Programmierung erfolgt mit den 2 Drehwähler :

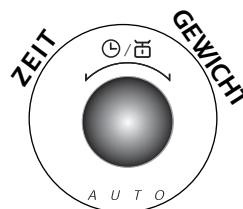
Der erste wählt

- die Nahrungsmittelkategorie
- die Funktion



Der zweite programmiert



- die Zeit
- das Gewicht des Nahrungsmittels



Programmierung

Das Gerät ist nun angeschlossen und die Uhr eingestellt.


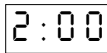



Tür öffnen. Lebensmittel ins Gerät stellen, Tür schließen. Sollte die Tür nicht richtig zu sein, funktioniert das Gerät nicht.

- Wenn sich das Gerät abschaltet, zeigt ein dreifaches, akustisches Signal das Programmende an. Dieses Signal wird 10 Minuten lang jede Minute wiederholt, bis die Tür geöffnet wird.
- Wenn Sie möchten, daß das Gefäß sich nicht dreht, die Taste **Drehteller-Stop**  vor oder während dem Programm betätigen.
- Bei einem Programmierfehler zweimal auf die Taste **Korrektur**  drücken.

Programmierung Mikrowelle








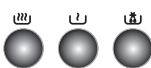




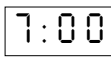
Folgende Programme stehen zur Verfügung:

Schnellprogrammierung








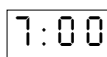

- ▼ Gewünschte Zeit (z. B. 2 Minuten) mit Hilfe des Drehwählers  programmieren. 
- ▼ **Starttaste**  drücken. Für schnelles  Erhitzen wird die Höchstleistung direkt programmiert. 

Automatische Programmierung über das Gewicht:





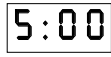

mit den Tasten AUTO, die entsprechende Zeit wird automatisch angezeigt.

- ▼ Das gewünschte Lebensmittel aus den verschiedenen Gruppen mit dem Drehwähler  auswählen (z. B. Fisch). 
- ▼ Auf die Taste ,  oder  drücken (z. B. Garen ) oder auf die Taste **M** drücken. Die gewünschte Funktion mit dem Drehwähler  auswählen. Erneut auf die Taste **M** drücken. 

- ▼ Das Gewicht **50g** blinkt, das Gewicht (z. B. 500 g) mit Hilfe des Drehwählers  eingeben. 
- ▼ **Starttaste**  drücken. Die notwendige Leistung wird programmiert. Die entsprechende Zeit wird automatisch angezeigt (z. B. 7 Min) und das Programm startet. 

Automatische Programmierung über das Lebensmittel

- ▼ Das gewünschte Lebensmittel mit dem Drehwähler  auswählen (z. B. frische Fertiggerichtes ). 
- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken. Die gewünschte Funktion mit dem Drehwähler  auswählen (z. B. Erhitzen ). Die Leistung der Mikrowelle wird an das gewählte Lebensmittel angepaßt. 
- ▼ Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers  programmieren, (z. B. 7 Min). 
- ▼ **Starttaste**  drücken.

Programmierung über die Funktion

- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken. Die gewünschte Funktion mit dem Drehwähler  auswählen. In diesem Modus steht die Funktion SCHONENDES WEITERKOCHEN  zur Verfügung. 
- ▼ Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers  programmieren, (z. B. 5 Min). 
- ▼ **Starttaste**  drücken.

Funktion DUO : das zweistufige Erhitzen

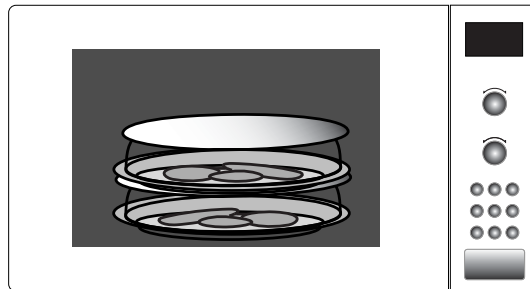
- ☉ **Die Funktion DUO** ermöglicht es, zwei Teller gleichzeitig zu erhitzen, wobei der Dampfeffekt der **DUO** Platten den jeweiligen Geschmack der Nahrungsmittel erhält.

Ganz einfach die Teller mit den **DUO** Platten zudecken, das ganze stapeln und auf den Drehteller legen.

- ☉ **Die Abdeckhaube** dürfen nur in Ihrem Mikrowellenherd mit der Taste ☉ benutzt werden.

- ☉ Die Vorteile der **DUO** Platten:

- Dank des Dampfeffekts wird der ursprüngliche Geschmack der Nahrungsmittel erhalten.
- Sie ermöglichen ein homogenes Erhitzen.
- Sie verhindern das Austrocknen der Nahrungsmittel.
- Sie verringern die Erhitzungsdauer.
- Sie verhindern Spritzer im Gerät.



- ☉ **Die Funktion DUO ermöglicht das Erhitzen von kalten oder kühlen Speisen.** Vom Auftauen oder Erwärmen von tiefgekühlten Produkten und vom Garen der Nahrungsmittel wird abgeraten.

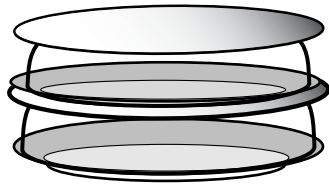
- ☉ **Pflege der DUO Platten mit Dampfeffekt:**

- Zum Reinigen der Platten genügt ein Schwamm, warmes Wasser und ein Spülmittel. Keinen Metallschwamm und kein Scheuerpulver verwenden.
- Die **DUO** Platten sind spülmaschinenfest.

- ☉ **Die DUO Platten nicht mit den Funktionen Grill, Grill + Mikrowellen, Heißluft oder Heißluft + Mikrowellen benutzen;** dies würde das Zubehör definitiv beschädigen.

Funktion DUO : das zweistufige Erhitzen

Die DUO Abdeckhaube



Die **DUO Abdeckhaube** mit Dampfeffekt:

2 Abdeckhaube ermöglichen das gleichzeitige Erhitzen von zwei kalten oder kühlen Speisen.

☰ **Beispiel:** Erhitzen von zwei Tellern mit Ravioli und Tomatensoße = 5 Minuten.

- 2 Teller mit den Abdeckhauben zudecken, aufeinander stellen und mittig auf den Drehteller stellen.
- Auf die Taste ☰ drücken, 00:00 blinkt, es wird ☰ angezeigt.

Die gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers ⌚ programmieren, z.B. 5 Minuten: Es wird 05:00 angezeigt.

Die **Starttaste** ⏪ drücken, die zweistufige Erhitzung startet.

Faustregel:

- Für homogene Nahrungsmittel, wie Püree, Erbsen, Sellerie, usw.:
2 Teller mit je **200 g** 3 / 4 min
- Für ungleichmäßige Nahrungsmittel, wie Eintopf, Gulasch, Ravioli, usw.:
2 Teller mit je **300 g** 5 / 6 min

Die o.g. angegebenen Zeiten entsprechen Nahrungsmitteln mit Kühlschrank- oder mit Raumtemperatur (Konserven).

Grillrost*

*je nach Modell

Beim Einsatz muß er unbedingt mittig auf dem Drehteller stehen.

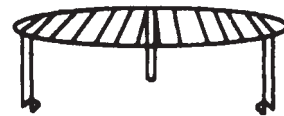
Der Rost darf in den Funktionen Mikrowellen, Grill + Mikrowellen oder Heißluft + Mikrowellen auf keinen Fall mit anderen Metallgefäßen benutzt werden.

Lebensmittel in Aluminiumschalen können jedoch aufgewärmt werden, sofern sie durch einen Teller vom Grillrost getrennt werden.

Der feste Grillrost :

ermöglicht in der Funktion Grill oder Grill + Mikrowellen das Bräunen von flachen Lebensmitteln.

Der feste Grillrost für Modelle mit der Funktion Grill



Der Klappgrillrost :

Zum Klappen in die untere Position:
die Haken nach Innen drücken
und die Beine umklappen

in der Funktion Grill oder Grill + Mikrowellen:

das Niveau entsprechend der
zu grillenden Speise wählen

- obere Position, um flache
Nahrungsmittel zu bräunen

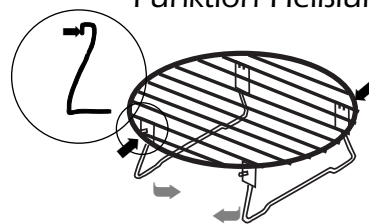
- untere Position für die anderen Nahrungsmittel.

in der Funktion Heißluft oder

Heißluft + Mikrowellen:

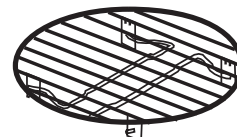
die Speise stets auf den umgeklappten Rost stellen.

Der Klappgrillrost für Modelle mit der Funktion Heißluft



obere
Position

untere
(geklappte)
Position





Grillbetrieb*



*je nach Modell

Mit dieser Funktion können Lebensmittel wie auflauf und Fleisch gebräunt werden. Je nach Rezept kann dies vor oder nach dem Garen erfolgen.

- Für die Modelle mit der Funktion Heißluft stehen zwei Leistungsstufen zur Verfügung: Starker **GRILL**  und Medium **GRILL** . Im Allgemeinen sollte der starke Grill für das Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden und der Medium Grill im Kombibetrieb Mikrowelle + Grill zum Überbacken sowie zum Bräunen empfindlicher Lebensmittel.
- Je nach der Nahrungsmittel, können Sie die Speise mit dem Teller auf dem Rost in oberer Position oder direkt auf den Drehteller grillen.
- Bei Einsatz des Grills müssen die Hände gut geschützt sein, um die Gefäße aus dem Gerät zu nehmen. Außerdem müssen Gefäße benutzt werden, die hohen Temperaturen standhalten, wie z. B. feuerbeständiges Glas oder Keramik.
Vor dem Berühren des Grillheizstabs mindestens 25 Minuten nach Gebrauch warten.
- **ACHTUNG** : die zugänglichen Teile können beim Einsatz des Grills heiß werden. Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!


**Bei einigen Modellen kann der Grillheizstab zum leichteren Reinigen nach unten geklappt werden.






Programmierung des Grills*

*je nach Modell

Einsatz des Grills mit 2 Leistungsstufen *  

- ▼ Auf die Taste **M** drücken, den **starken Grill**  oder den **medium Grill**  mit dem Drehwähler  wählen.
- ▼ Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers  programmieren und **Starttaste**  drücken.

Einsatz des Grills mit 1 Leistungsstufe * 

- ▼ Auf die Taste **Grill**  drücken, oder auf die Taste **M** drücken, wählen der Funktion **GRILL**  mit dem Drehwähler .
- ▼ Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers  programmieren und **Starttaste**  drücken.

Die Funktion Mikrowelle + Grill*



*je nach Modell







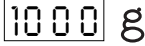

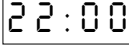
Bei dieser Funktion werden gleichzeitig Mikrowellen und der Grill eingesetzt, wodurch eine kurze Garzeit erzielt wird.

- Um gute Garergebnisse zu garantieren, ist eine mittlere Leistung der Mikrowelle und der starke oder milde Grill vorprogrammiert.



Automatische Programmierung über das Gewicht:






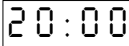

Durch die Eingabe des Nahrungsmittelgewichts erfolgt die Programmierung automatisch.

- Wählen Sie Ihre Nahrungsmittelkategorie mit dem Drehwähler , z.B. Geflügel. 
- Auf die Taste **M** drücken. Die Funktion Mikrowellen + Grill  mit dem Drehwähler wählen.  Die Leistung der Mikrowelle und des Grills werden automatisch an die Speise angepasst. 
- Auf die Taste **M** drücken, das Gewicht "50g" blinkt; das Gewicht Ihrer Speise mit dem Drehwähler  wählen, z.B. 1000 g. 
- Starttaste**  drücken, die entsprechende Zeit wird automatisch angezeigt. (z.B. 22 Min) und das Programm startet. 



Automatische Programmierung über die Speise:



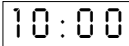

mit der Taste **M**

- Wählen Sie Ihre Nahrungsmittelkategorie mit dem Drehwähler , z.B. Putenbraten. 
- Auf die Taste **M** drücken und anschließend die Funktion Mikrowellen + Grill mit dem Drehwähler  wählen. Die Leistung der Mikrowelle und die Leistungsstufe des Grills werden automatisch an die Speise angepasst. 
- Die gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers  programmieren, z.B. 20 Min. 
- Starttaste**  drücken.



Programmierung über die Funktion:

mit der Taste **M**

- Sollte das Lebensmittel keiner der verschiedenen Gruppen angehören, Funktion Mikrowellen + Grill mit der Taste **M** wählen. In diesem Fall werden eine mittlere Leistung der Mikrowelle und der starke Grill vorprogrammiert. 
- Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers  programmieren, z. B. 10 Min. 
- Starttaste**  drücken.

Die Funktionen Heißluft*

*je nach Modell

Folgende Funktionen stehen zur Verfügung :

Die Funktion Heißluft



- Mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen bräunen.

Die Funktion Heißluft + Mikrowellen

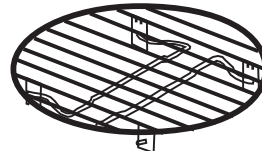


- Mit dieser Funktion können Sie gleichzeitig die Mikrowelle und die Heißluft nutzen, wodurch Sie sehr viel Zeit sparen.

Hinweise

- Die Temperatur kann von **50°** bis **250°C** in Schritten von **5°** eingestellt werden.
- Die Garzeit kann zwischen **0 - 90** Minuten eingestellt werden.
- Am besten eine geringe Zeit programmieren und gegebenenfalls noch etwas Zeit anhängen; auf die Bräunung der Lebensmittel achten.

- Nicht vergessen bei den Funktionen **Heißluft** und **Heißluft + Mikrowellen** die Teller immer auf das Rost in der unteren Position zu stellen. Sie erreichen somit eine bessere Wärmeverteilung und ein optimales Garergebnis.








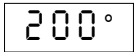

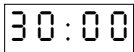

Der Grillrost in der unteren Position

- Benutzen Sie Kochgeschirr, das hohen Temperaturen standhält.
- Beim Garen in der Funktion Heißluft + Mikrowellen, keine Metallgefäße verwenden.
- Die Hände müssen gut geschützt sein, um das Gefäß aus dem Gerät zu nehmen, da dieses sehr heiß wird.

Programmierung Heißluft*





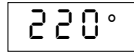




*je nach Modell

 **mit der Taste Heißluft**
Sie können die gesamte Programmierung personalisieren: Funktion / Temperatur / Garzeit.

- ▼ Auf die Taste  drücken **Heißluft**, es wird  angezeigt. 
- ▼ **175°** blinkt und fordert Sie auf, mit dem Drehwähler  die gewünschte Temperatur zu programmieren, z.B. 200°C. 
- ▼ Warten, bis **00:00** blinkt, um mit dem Drehwähler  die Zeit zu programmieren, z.B. 30 Minuten. 
- ▼ **Starttaste**  drücken, das Programm startet

Beispiel : **Apfelkuchen backen**

Bereiten Sie den Kuchen nach Ihrem üblichen Rezept her, stellen Sie die Kuchenform auf den Rost in der unteren Position und stellen Sie das ganze auf den Drehteller.

- ① Auf die Taste drücken  **Heißluft**. 

- ② **220°** mit Hilfe des Drehwählers  programmieren. 
- ③ **40** Min mit Hilfe des Drehwählers  programmieren. 

- ④ **Starttaste**  drücken, der Drehteller setzt sich in Bewegung, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

- Nach der Garzeit die Platte mit einem Schutzhandschuh aus dem Gerät holen.

Programmierung Heißluft + Mikrowellen*

*je nach Modell

Beispiel: 1 kg Rinderbraten braten






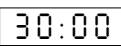
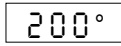
Den Braten in eine nichtmetallische Bratform geben und nach Rezept zubereiten. Die Bratform auf den Rost in der unteren Position stellen und das ganze mittig auf den Drehtellers stellen.

Sie können diese Funktion auf drei Arten programmieren:



Automatische Programmierung über das Gewicht :






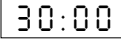
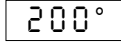
Durch die Eingabe des Nahrungsmittelgewichts erfolgt die Programmierung automatisch.

- ▼ Wählen Sie  "Rindfleisch" mit dem Drehwähler. 
- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken. Die Funktion Mikrowellen + Grill mit dem Drehwähler  wählen. 
- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken, die Zeit wird automatisch dem Rinderbraten angepasst. Das Gewicht **50g** blinkt; nun das Gewicht Ihres Bratens eingeben, für 1 kg mit dem Drehwähler **1000 g** eingeben  . 
- ▼ Starttaste drücken, die Ihrem Braten entsprechende Zeit und Temperatur werden automatisch angezeigt (z.B. 30 Min, 200°) und das Programm startet. 



Automatische Programmierung über die Zeit





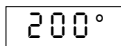

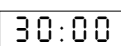

Sie wählen die Garzeit und somit die Gartemperatur Ihrer Speise.

- ▼ Wählen Sie "Rindfleisch"  mit dem Drehwähler. 
- ▼ Auf die Taste **MODUS M** drücken. Die Funktion Heißluft + Mikrowellen mit dem Drehwähler wählen  
- ▼ Die gewünschte Zeit, z.B. 30 Minuten, mit dem Drehwähler wählen  . 
Die Temperatur wird automatisch an die Speise angepasst. 
- ▼ Starttaste drücken, die Temperatur wird angezeigt und das Programm startet.




Mit der Taste Heißluft :

Sie können die gesamte Programmierung personalisieren: Funktion / Temperatur / Garzeit.

- ▼ Zwei mal auf die Taste  Heißluft drücken,  wird angezeigt. 
- ▼ **175°** blinkt und fordert Sie auf, mit dem Drehwähler  die gewünschte Temperatur zu programmieren, z.B. 200°C. 
- ▼ Warten, bis **00:00** blinkt, um mit dem Drehwähler  die Zeit zu programmieren, z.B. 30 Minuten. 
- ▼ Starttaste drücken  , das Programm startet.

Sicherung

Sollten nach dem Programmieren des Geräts und dem Schließen der Tür mehr als 30 Sekunden vergehen, bevor die **Starttaste**  gedrückt wird, startet das Gerät nicht und es erscheint **SECU** in der Anzeige. Dieses Sicherheitssystem verhindert den Betrieb des leeren Gerätes.

Zum Starten des Geräts die Tür öffnen und wieder schließen und auf die **Starttaste**  drücken.

Kindersicherung

Sie können eine **"Kindersicherung"** programmieren, um eine zufällige Bedienung durch Kinder zu verhindern.

Einschalten :







Die **Stop**-Taste bei geöffneter Tür 5 Sekunden lang drücken, im Anzeigefeld erscheint **"LOC"**.

Stornieren :


Auf die gleiche Weise verfahren : Die **Stop**-Taste bei geöffneter Tür 5 Sekunden lang drücken.

Hinweise

WÄHREND DES KOCHVORGANGS:

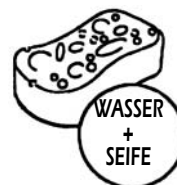
- Während des Kochvorgangs kann der Drehteller durch Drücken der Taste **Drehteller-Stop**  angehalten oder gestartet werden (außer während des Programms DUO).
- Um die Wahl der Funktion oder des Lebensmittels zu ändern, muß die Taste **Pause/ Korrektur**  zweimal gedrückt und die Programmierung erneut vorgenommen werden.
- Sollte die Tür vor Programmende geöffnet werden, diese wieder schließen und auf die **Starttaste**  drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
- Während des Auftauens  erinnert ein anhaltendes Signal in der Programmitte daran, daß das Lebensmittel umgedreht werden muß, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Tür wieder schließen und auf die **Starttaste**  drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
- Sollte das Lebensmittel vor Programmende entnommen werden, müssen die angezeigten Daten durch zweimaliges Drücken der Taste **Korrektur**  gelöscht werden.

BEMERKUNGEN :

- Sollte nach Beginn einer Programmierung die **Starttaste**  nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt werden, wird das Programm storniert (es wird wieder die Tageszeit angezeigt).
- Wenn Sie nach dem Garen mit der Funktion Heißluft oder Grill ein Nahrungsmittel auftauen möchten, empfehlen wir Ihnen eine Abkühlzeit von ca 10 Minuten einzuhalten, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

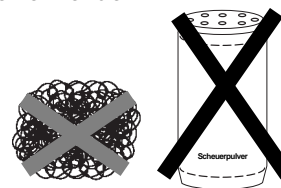
Reinigung und Pflege

- **WARNUNG:** Wir empfehlen Ihnen, die Mikrowelle regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelablagerungen ebenso im Innern wie auch außen am Gerät zu entfernen. Benutzen Sie dafür einen mit Seifenwasser befeuchteten Schwamm. Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche Schaden erleiden, was ganz sicher seine Lebensdauer verkürzen und zu einer gefährlichen Situation führen könnte. Wenn die Tür oder Türdichtung beschädigt ist, darf die Mikrowelle erst dann wieder benutzt werden, wenn der Schaden durch eine kompetente Person behoben wurde.



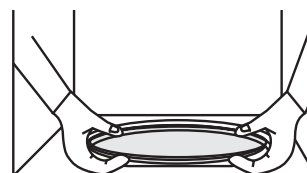
- Bei Geräten, die eine Grillfunktion umfassen, sind die Oberseite und hinteren Luftaustritte sehr heiß. Darauf achten, dass diese Teile nach Verwendung nicht angefasst werden. Das Innere des Mikrowellenherds reinigen, wenn dieser nur noch lau warm ist. Zu diesem Zweck Seifenpads aus feiner Stahlwolle verwenden.

- Das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Wir empfehlen Ihnen, keine Scheuermittel, Alkohol oder Lösemittel zu verwenden.



- Im Falle von Geruchbildung oder bei einem verschmutzten Mikrowellenherd, eine Tasse mit Wasser und etwas Zitronensaft oder Essig, 2 Minuten in der Mikrowelle kochen lassen und dann die Wände mit etwas Spülmittel abwaschen.

- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Teller herausgenommen werden. Zu diesem Zweck Teller an den dafür vorgesehenen Stellen ergreifen. Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, das Eindringen von Wasser in das Loch der Motorachse vermeiden. Vergessen Sie nicht, den Mitnehmer, den Rollenträger und den Drehteller wieder einzufügen.





Was ist zu tun, wenn ...

Probleme

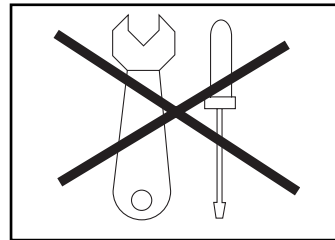
- ▼ das Gerät **SECU** anzeigt?
- ▼ die Zeit abläuft, das Gerät jedoch nicht funktioniert (der Drehteller dreht sich nicht, die Beleuchtung schaltet sich nicht ein und das Lebensmittel wird nicht erhitzt)?
- ▼ das Mikrowellengerät ungewohnte Geräusche verursacht?
- ▼ die Scheibe sich beschlägt?
- ▼ der Grill zu Programmbeginn raucht?
- ▼ beim Betrieb Geräusche entstehen?
▼ sich der Drehteller ruckartig dreht?
- ▼ die Speisen nicht warm werden?
- ▼ Funkenüberschlag auftritt?

Ratschläge

- ▲ Sicherung stornieren: Tür öffnen und wieder schließen und auf die **Starttaste**  drücken.
- ▲ 5 Sekunden lang auf die Taste **Drehteller-Stop**  drücken.
- ▲ Den einstellbaren Fuß justieren.
- ▲ Das Ansauggitter unter dem Gerät reinigen.
- ▲ Sämtliche Kochreste vom Grillheizstab entfernen.
- ▲ Reinigen Sie das Drehkreuz, das unter dem Drehteller liegt, und den darunter befindlichen Garraumboden.
- ▲ Das Ansauggitter unter dem Gerät reinigen. Prüfen Sie, ob das Geschirr für Mikrowellen geeignet ist.
- ▲ 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. Niemals Metallteile zusammen mit dem Grillrost einsetzen.

Kundendienst

- 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: versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren

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.

Mögliche Eingriffe an Ihrem Gerät müssen von einem qualifizierten Fachmann der Marke durchgeführt werden.

Indice

Installazione	109
Precauzioni	110
Presentazione	111
Pannello di controllo	112
Impostazione dell'ora	
Tabella relativa alla funzione delle potenze	113
Il visualizzatore	114
Sélecteurs / Programmazione	115
Programmazione microonde	116
La funzione Duo	117
I ripiani*	119
La funzione grill* / Programmazione del grill*	120
La funzione / Programmazione microonde + grill*	121
Le funzioni calore girevole*	122
Programmazione calore girevole*	123
Programmazione calore girevole + microonde*	124
Sicurezza / Sicurezza bambini / Raccomandazione	125
Manutenzione corrente / Pulizia	126
Qualche problema ! Che fare ?	128
Servizio Assistenza	128

*secondo il modello

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

Installazione

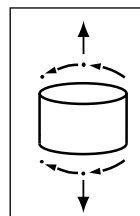
**Per il modello MW3-309 CEX ad incasso, consultare il manuale d'installazione fornito con il forno.

PRIMA DEL COLLEGAMENTO

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

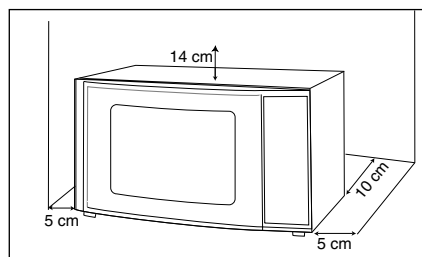
SISTEMAZIONE

- 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 fonti di calore o di vapore. Per garantire la stabilità ottimale dell'apparecchio, il piede anteriore sinistro è regolabile (5 posizioni). Giratelo per sollevare o abbassare il forno.
- Assicuratevi della libera circolazione dell'aria intorno 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
- 14 cm sopra il forno
- 10 cm per il retro



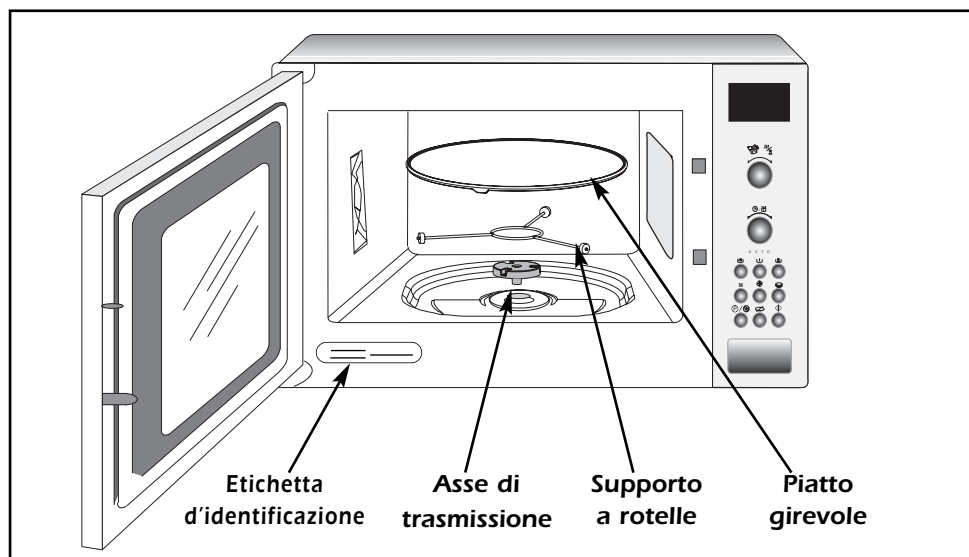
COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 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.
- 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.


Precauzioni

- Il vostro apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico per la cottura, il riscaldamento o lo scongelamento di alimenti. Il produttore non si ritiene responsabile in caso di utilizzazioni non conformi.
- Verificate che gli utensili siano appropriati all'uso in un forno a microonde.
- Per non danneggiare il vostro apparecchio, non fatelo mai funzionare a vuoto o senza vassoio.
- Non intervenite nei buchi di chiusura situati nella parte anteriore, potreste danneggiare il vostro apparecchio determinando la necessità di un intervento.
- Durante il riscaldamento di alimenti in contenitori di plastica o di carta, controllate il forno per scongiurare eventuali incendi.
- È sconsigliato l'utilizzo di recipienti metallici, forchette, cucchiari coltelli e di lacci e graffette in metallo dei sacchetti per il congelamento.
- Il contenuto di biberon e dei vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere verificata prima della consumazione per evitare ustioni.
- Non permettete ai bambini di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto a meno che non siano stati adeguatamente istruiti e siano quindi in grado di utilizzare il forno in modo sicuro comprendendo i rischi connessi ad un uso improprio.
- Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in recipienti ermetici in quanto questi ultimi potrebbero esplodere.
- Si raccomanda non usare il forno a microonde per riscaldare uova con il guscio o uova sode intere poiché rischiamo di esplodere anche a cottura ultimata.
- Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare la fuoriuscita brusca e differita del liquido in ebollizione. Devono essere prese inoltre delle precauzioni nella manipolazione del recipiente.
- In caso di piccole quantità (una salsiccia, un croissant, ecc.) ponete un bicchiere d'acqua a lato dell'alimento.
- Tempi prolungati possono seccare l'alimento e carbonizzarlo. Per evitare che ciò si verifichi, non utilizzate mai i tempi previsti per una cottura in un forno tradizionale.
- Qualora si presentasse del fumo, spegnete o scollegate il forno e mantenete la porta chiusa per spegnere eventuali fiamme.
- Onde evacuare il vapore acqueo residuo, il vostro apparecchio è munito di una funzione di ventilazione a ritardo. A seconda del modo di cottura selezionato (solo / grill / combinato) la ventilazione potrà continuare a funzionare dopo la fine della cottura.

Presentazione



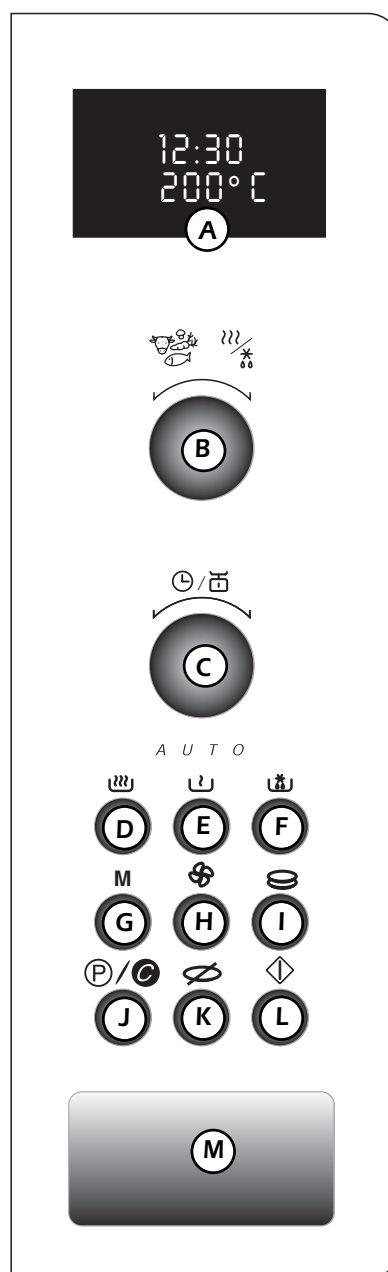
- **IL PIATTO GIREVOLE:** consente di cuocere l'alimento in modo omogeneo senza dover intervenire.
 - Nella rotazione, il piatto è guidato dall'asse di trasmissione e dal supporto a rotelle.
 - Ruota indifferentemente nei due sensi.
 - Se non ruota, verificare che tutti gli elementi siano ben posizionati.
 - Può essere utilizzato come piano di cottura.
 - Per estrarlo, prendetelo utilizzando le apposite zone d'accesso.

- **IL PIATTO GIREVOLE IN POSIZIONE DI ARRESTO**  : consente di utilizzare piatti grandi che occupino tutta la superficie del forno. In questo caso, è necessario ruotare il piatto o mescolarne il contenuto a metà cottura.

- **IL SUPPORTO A ROTELLE :**
Non cercate di ruotare il piatto girevole manualmente poiché si potrebbe danneggiare il sistema di guida. Nel caso non girasse facilmente, verificate che non vi siano corpi estranei sotto il piatto.

Pannelli di controllo

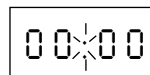
- A Il visualizzatore :**
 acilita la programmazione, indicando :
 le categorie d'alimenti e di funzioni, il tempo o il peso programmato e l'ora.
- B Il selettore**  :
 permette di scegliere l'alimento e la funzione.
- C Il selettore**  :
 permette di scegliere il tempo o il peso.
- D-E-F I tasti "AUTO"**  :
 programma automaticamente il tempo necessario secondo il peso dell'alimento scelto.
- G Il tasto MODE M :**
 permette di scegliere la funzione appropriata mediante il selettore .
- H Il tasto CALORE GIREVOLE** *: permette di cuocere gli alimenti come in un forno tradizionale, solo o combinato al microonde.
- Il tasto GRILL** *:
 permette di accedere direttamente alla funzione grill.
- I Il tasto Duo**  :
 consente di riscaldare su 2 piani e va utilizzato esclusivamente con le calotte effetto vapore.
- J Il tasto PAUSA/ANNULLAMENTO**  :
 consente di cancellare una programmazione o di fermarne una in corso. (Premere una volta per una PAUSA e 2 volte per ANNULLAMENTO). Permette anche d'impostare l'orologio.
- K Il tasto ARRESTO PIATTO GIREVOLE**  :
 consente di fermare la rotazione del piatto girevole.
- L Il tasto AVVIAMENTO**  :
 consente l'inizio di un programma.
- M Il tasto APERTURA SPORTELLO :**
 premere questo tasto per aprire lo sportello o spegnere il forno.



*secondo il modello

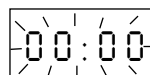
Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento dell'apparecchio o un'interruzione di corrente, il visualizzatore indica 00:00, i due punti si mettono a lampeggiare.



Per impostare l'orologio :

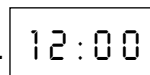
- Premere sul tasto **PAUSA / ANNULLAMENTO** entro 5 secondi.



Le 4 cifre "00:00" lampeggiano e un bip sorovi invita a regolare l'ora.


- Programmare l'orologio, girando il selettore.

- Abilitare con una lieve pressione il tasto **PAUSA / ANNULLAMENTO** .



Il tempo è programmato.

Tabella relativa alla funzione delle potenze

FUNZIONE	UTILIZZO
 SCONGELAMENTO	Per scongelare qualsiasi alimento. Utile inoltre, per portare a termine cotture delicate o per cuocere molto lentamente.
 COTTURA A FUOCO LENTO	Per cuocere pesci e volatili. Per portare a termine le preparazioni già avviate con COTTURA FORTE, come nel caso di fagioli, lenticchie, latticini. (Questa funzione è disponibile quando si inizia la programmazione selezionando la funzione M).
 COTTURA MODERATA	Per riscaldare tutte le preparazioni liquide o solide, tutti i vostri piatti cucinati, freschi o congelati.
 COTTURA FORTE	Per cuocere verdure, e minestre.
POTENZA IN USCITA MICROONDE : 900 W	

Quando selezionate un alimento la potenza necessaria viene automaticamente programmata.

Il visualizzatore



*secondo il modello

Il visualizzatore e il selettore vi guidano per selezionare :

gli alimenti



le funzioni



il grill 2 livelli*



il peso per una programmazione **AUTO**

il tempo di programmazione (o l'orologio)

12:00

L'alimento o la funzione in corso di selezione lampeggia.

I selettori

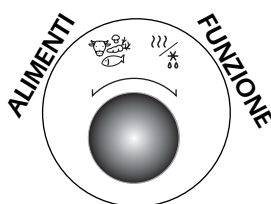
La programmazione avviene mediante i 2 sélecteurs :

Il primo per selezionare :

- la categoria d'alimento



- la funzione

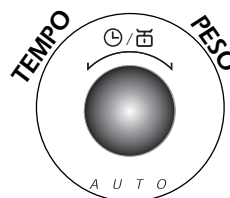


Il secondo per programmare ;

- il tempo






- il peso dell'alimento



Programmazione

Adesso il vostro apparecchio è collegato e l'ora è esatta.


Aprire lo sportello. Posizionare l'alimento nel forno e chiudere lo sportello. Verificare che lo sportello sia ben chiuso; altrimenti il forno non funzionerà.

- 3 segnali acustici annunciano il termine della cottura, il forno si spegne automaticamente. Questo segnale si ripete ogni minuto per 10 minuti fino all'apertura dello sportello.
- Se pensate che il piatto non possa girare, premete il tasto **ARRESTO PIATTO GIREVOLE**  prima o dopo un programma (Non potete fermare il piatto girevole durante il programma DUO).
- In caso d'errore di programmazione, premere due volte il tasto **ANNULLAMENTO**  .




Programmazione microonde

La programmazione a vostra disposizione :

Programmazione espresso


- ▼ Programmare il tempo desiderato (es. 2 minuti) mediante il selettore .

2:00






- ▼ Premere il tasto avviamento . La potenza massima  viene direttamente programmata per ogni vostro rapido riscaldamento .

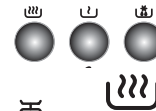
Programmazione automatica secondo il peso :


con i tasti **A U T O**, il tempo viene automaticamente calcolato.

- ▼ Scegliete la vostra categoria d'alimento mediante il selettore  (per es. pesce).




- ▼ Premere il tasto ,  o  (per es. cottura forte ) o premere il tasto **M** e fate la vostra scelta mediante il selettore . Premere nuovamente il tasto **M**.





- ▼ Il peso 50g lampeggia; programmare il peso dell'alimento mediante il selettore  (per es. 500 g).

500g



- ▼ Premere il tasto avviamento . La potenza del microonde verrà adattata all'alimento scelto. Il tempo adeguato viene visualizzato automaticamente (per es. 7 min) e il programma si avvia.

7:00


Programmazione automatica secondo l'alimento

- ▼ Scegliete la vostra categoria d'alimento mediante il selettore , (per es. piatti cucinati freschi .




- ▼ Premere il tasto **MODE M**, selezionate la funzione mediante il selettore  (per es. COTTURA MODERATA ); la potenza microonde verrà adattata all'alimento scelto.





- ▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore , (per es. 7 min).


7:00

- ▼ Premere il tasto avviamento .


Programmazione secondo la funzione

- ▼ Premere il tasto **MODE M**, selezionate la funzione mediante il selettore . In questo modo è disponibile la funzione COTTURA A FUOCO LENTO .



- ▼ Programmare il tempo desiderato (per es. 5 min) mediante il selettore .

5:00

- ▼ Premere il tasto avviamento .

Funzione Duo : riscaldamento su 2 piani

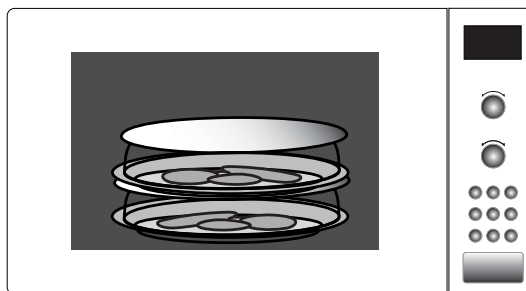
☉ **La funzione Duo** consente di riscaldare due piatti contemporaneamente pur preservando il sapore degli alimenti grazie all'effetto vapore delle calotte **Duo**.

È sufficiente coprire i piatti con le calotte **Duo** sovrapporli, quindi disporre il tutto sul piatto girevole.

☉ **Le calotte Duo** vanno utilizzate esclusivamente nel forno a microonde selezionando il tasto ☉.

☉ I vantaggi delle calotte **Duo** sono i seguenti :

- Grazie all'effetto vapore, gli alimenti mantengono tutto il loro sapore.
- Consentono di ottenere un effetto riscaldante omogeneo.
- Evitano che alimenti si disidratino.
- Riducono il tempo di riscaldamento.
- Evitano schizzi nel forno.



☉ **La funzione Duo** consente di riscaldare piatti freschi o refrigerati. È sconsigliabile scongelare o riscaldare **prodotti surgelati** e **cuocere** alimenti.

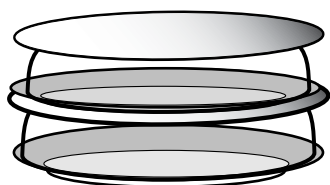
☉ **Pulizia delle calotte DUO effetto vapore :**

- Per pulire le calotte, è sufficiente utilizzare una spugna, acqua calda e un detersivo liquido. Non utilizzare spugne metalliche o lucidanti polveri abrasive.
- La calotte **Duo** possono essere lavate in lavastoviglie.

☉ **Le calotte Duo non vanno in alcun caso utilizzate con il grill grill, grill + M.O., calore girevole o calore girevole + M.O.; perché, così facendo, potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente.**

Funzione Duo : riscaldamento su 2 piani





Le calotte Duo



Le calotte Duo o effetto vapore :

2 calotte che consentono di riscaldare contemporaneamente 2 piatti freschi o refrigerati

☉ **Esempio:** Riscaldamento di due piatti di pomodori ripieni = 5 min.

- Coprire i 2 piatti con le calotte **Duo**; sovrapporli, quindi disporli al centro del piatto girevole.
- Premere il tasto , **00:00** lampeggia,  comparirà.
- Programmare il tempo mediante il selettore , per es. 5 minutes : **05:00** apparirà. Premere il tasto avviamento , il riscaldamento su 2 piani entra in funzione.

Come regola generale :

- Per un alimento **omogeneo** (ad esempio purè, piselli, sedano, ecc.) :
2 piatti da **200 g** 3 / 4 min
- Per un alimento **composto** (ad esempio brasato, ravioli, ecc.) :
2 piatti da **300 g** 5 / 6 min

I tempi indicati picci avanti riguardano gli alimenti refrigerati o a temperatura ambiente.

I ripiani*

*secondo il modello

Durante la cottura, il ripiano deve essere sempre correttamente centrato sul piatto girevole. il ripiano non può, in nessun caso, essere utilizzato a contatto con altri recipienti metallici, in funzione microonde, grill + microonde o calore girevole + microonde.

Tuttavia, potete scaldare un alimento in un contenitore di alluminio, isolandolo dal ripiano con un piatto.

il ripiano fisso :

in funzione Grill o Grill + M.O., per dorare gli alimenti di altezza ridotta

il ripiano fisso
per i modelli
con la funzione grill



il ripiano ribaltabile :

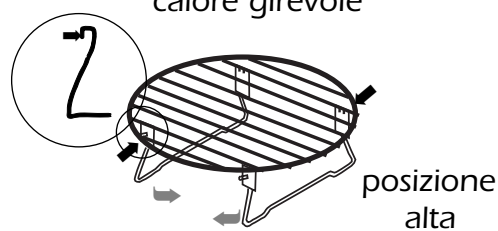
Per ripiegare in posizione "bassa":
spingere i ganci verso l'interno
ripiegare i piedini.

in funzione Grill o Grill + microonde :
scegliere la posizione, a seconda del tipo di
piatto da dorare

- in posizione alta per dorare gli alimenti di altezza ridotta
- in posizione bassa per gli altri alimenti.

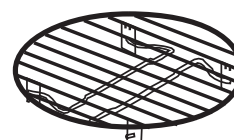
in funzione calore girevole o calore girevole + microonde :
posate sempre il piatto sul ripiano in posizione bassa.

il ripiano a 2 posizioni
per i modelli con la funzione
calore girevole



posizione
bassa

(supporti
ribaltati)



La funzione grill*

*secondo il modello

Questa funzione consente di dorare gli alimenti gratinati e le carni.

Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, a seconda delle ricette.

- Per i modelli con la funzione calore girevole, sono a vostra disposizione due livelli di grill:

GRILL FORTE  e **GRILL LENTO** .

Regola generale: utilizzate il livello **GRILL FORTE** per grigliare carni e pesci; utilizzate il livello **GRILL LENTO** in funzione microonde + grill per gratinare e dorare gli alimenti più delicati.

Per gli altri modelli con grill avete, vous avez a vostra disposizione livelli di grill : **GRILL FORTE**.

- A seconda delle preparazioni, potete grigliare gli alimenti quando il piatto è posato sul ripiano in posizione "alta" o posato direttamente sopra il piatto girevole.
- 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.
E' necessario lasciar raffreddare il grill per 25 minuti dopo l'utilizzo prima di toccarlo.
- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono arroventarsi quando il grill viene utilizzato: allontanate i bambini!




**Certi modelli sono muniti di un grill ribaltabile per agevolarne la pulizia.

La posizione verticale deve servire solo per la pulizia della volta.

Programmazione del grill*




*secondo il modello

Utilizzo del grill 2 livelli*

- ▼ Premere il tasto **M**, selezionate la funzione **GRILL FORTE**  o **GRILL LENTO**  mediante il selettore .

- ▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore  e premere avviamento .

Utilizzo del grill 1 livello*

- ▼ Premere il tasto grill , o premere il tasto **M**, selezionate la funzione **GRILL**  mediante il selettore .

- ▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore  e premere avviamento .

La funzione microonde + grill*

*secondo il modello







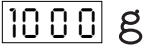

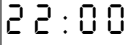
Con questo comando potete utilizzare la funzione simultanea microonde e grill, consentendo così una cottura più rapida.

- Per garantire buoni risultati di cottura, vengono automaticamente programmati:
 - il grill (forte o lento) +
 - una potenza microonde media.



Programmazione automatica per il peso :






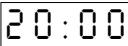

digitate solo il peso dell'alimento: la programmazione avverrà automaticamente.

- ▼ Selezionate il vostro alimento mediante il selettore  per es. volatili. 
- ▼ Premere il tasto **M**. Selezionate la funzione microonde + grill  mediante il selettore . La potenza microonde e il livello del grill verranno automaticamente adattati al vostro alimento. 
- ▼ Premere il tasto **M**, il peso 50g lampeggia; programmare il peso dell'alimento mediante il selettore  per es. 1000 g. 
- ▼ Premere il tasto avviamento ; il tempo adeguato viene visualizzato automaticamente (per es. 22 min) e il programma si avvia. 



Programmazione automatica per l'alimento :



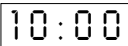

mediante il tasto **M**

- ▼ Selezionate il vostro alimento mediante il selettore  fra le categorie proposte, per es. arrosto di tacchino. 
- ▼ Premere il tasto **M** e selezionate poi la funzione microonde + grill mediante il selettore . La potenza microonde e il livello del grill verranno automaticamente adattate al vostro alimento. 
- ▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore , per es. 20 min. 
- ▼ Premere il tasto avviamento .



Programmazione per la funzione :

mediante il tasto **M**

- ▼ Se il vostro alimento non corrisponde a nessuna categoria proposta, selezionate la **FUNZIONE** microonde + grill  con il tasto **M**. In questo caso vengono predisposte le funzioni potenza microonde media e **GRILL FORTE**.
- ▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore , per es. 10 min. 
- ▼ Premere il tasto avviamento .

Le funzioni calore girevole*

*secondo il modello

Sono a vostra disposizione:




La funzione calore girevole 

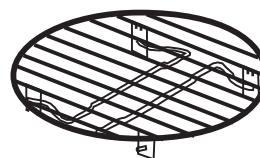
- che permette di cuocere e far dorare gli alimenti come in un forno tradizionale.

La funzione calore girevole + microonde 

- che permette di abbinare "microonde" e "calore girevole" con un notevole risparmio di tempo.

Consigli

- La temperatura di cottura è regolabile da 50° a 250° C per campi di 5°.
- Il tempo di cottura è regolabile da 0 - 90 minuti.
- E' preferibile programmare un tempo minimo e aggiungere qualche minuto, se necessario. Sorvegliare il colore degli alimenti.
- Non dimenticate di posare sempre i piatti sul ripiano in posizione bassa con le funzioni **calore girevole**  e **calore girevole + microonde** . Otterrete così una migliore distribuzione del calore e risultati di cottura ottimali.
- Utilizzate recipienti resistenti alle temperature elevate.
- Durante la cottura in funzione calore girevole + microonde  non utilizzate teglie di cottura metalliche.
- Proteggere bene le mani per estrarre il piatto perché la temperatura di quest'ultimo è elevata.



**il ripiano in
posizione bassa**


Programmazione calore girevole*

*secondo il modello


 **mediante il tasto CALORE GIREVOLE** : personalizzate tutta la programmazione selezionando la funzione, la temperatura e il tempo di cottura

▼ Premete il tasto  **calore girevole**,  appare.



▼ **175°** lampeggia , invitandovi a selezionare la temperatura di cottura desiderata, per es. 200°, mediante il selettore .

200°

▼ Attendere fino alla visualizzazione lampeggiante di: **00:00** (richiesta del tempo di cottura), per es. 30 minuti, mediante il selettore .

30:00


▼ Premete il tasto avviamento , il programma si avvia.

Esempio : per cuocere una torta di mele

Preparate la torta secondo la vostra ricetta preferita e mettetela direttamente nella tortiera di vetro. Mettete la tortiera sul ripiano in posizione bassa e posate il tutto sul piatto girevole.


① Premete il tasto  **CALORE GIREVOLE**.



② Programmate **220°** mediante il selettore .


175°

220°

③ Programmate **40** min mediante il selettore .

00:00

40:00

④ Premete il tasto avviamento , il piatto gira e la luce interna s'accende.

➤ Alla fine della cottura estraete il piatto con un apposito guanto da forno.


Programmazione calore girevole + microonde*



*secondo il modello


Esempio : per cuocere 1 kg d'arrosto di manzo




Mettete l'arrosto in una teglia di cottura non metallica e preparatelo a vostro piacimento. Mettete la teglia sul ripiano in posizione bassa e posate il tutto nel centro del piatto girevole.

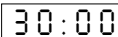
Per programmare questa funzione sono disponibili 3 possibilità :

 **Programmazione automatica per il peso :**
digiterete solo il peso dell'alimento e la programmazione avviene automaticamente

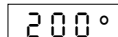
▼ Mediante il selettore , selezionate la figura del manzo fra gli alimenti proposti. 

▼ Premere il tasto **MODE M**, e selezionate la funzione calore girevole + microonde mediante il selettore .



▼ Premere il tasto **MODE M** : la temperatura viene automaticamente adattata all'arrosto di manzo.  lampeggia, e vi chiede d'indicare il tempo : per 1 kg d'arrosto digitate  mediante il selettore .




▼ Premere il tasto avviamento, appaiono il tempo e la temperatura necessari alla cottura del vostro arrosto (per es.: 30 min, 200°) e il programma si avvia.




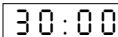
 **Programmazione automatica per il tempo :**
selezionate il vostro tempo di cottura e il grado di cottura del piatto

▼ Mediante il selettore , selezionate fra gli alimenti proposti l'arrosto di manzo. 

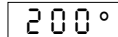
▼ Premere il tasto **MODE M**, selezionate la funzione calore girevole + microonde mediante il selettore .



▼ Programmare il tempo, per es. 30 minuti, mediante il selettore  ; la temperatura viene automaticamente adattata all'alimento.





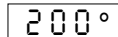
▼ Premere il tasto avviamento, appare la temperatura, il programma si avvia.



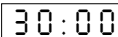
 **mediante il tasto CALOR GIREVOLE** personalizzate tutta la programmazione selezionando la funzione, la temperatura e il tempo di cottura

▼ Premere due volte il tasto  **calore girevole**,  appare. 

▼  **175°** lampeggia, invitandovi a selezionare la temperatura di cottura, per es. 200°, mediante il selettore .





▼ Attendete fino al lampeggio di  che vi chiede d'indicare il tempo, per es. 30 min, mediante il selettore .



▼ Premere il tasto avviamento , il programma si avvia.

Sicurezza

Se dopo aver programmato il forno e chiuso lo sportello, aspettate più di 30 secondi, prima di premere il tasto **AVVIAMENTO**  il forno non si avvia e la spia indica **SEU** per impedire una messa in funzione del forno a vuoto.

Per mettere in funzione il forno, aprite e chiudete lo sportello, dopodichè premete il tasto **AVVIAMENTO** .

Sicurezza bambini

Si può impostare la “**Sicurezza bambini**” per inibire l’uso del forno a microonde

Accensione :







Premere il pulsante **Stop** per 5 secondi con lo sportello aperto, sul display appare, “**LOC**”.

Per escludere il blocco:


Procedere come sopra: premere il pulsante **Stop** per 5 secondi con lo sportello aperto.

Raccomandazioni

DURANTE LA COTTURA:

- Potete fermare o avviare il piatto girevole durante la cottura premendo il tasto **ARRESTO PIATTO GIREVOLE** , (tranne durante il programma DUO).
- Per modificare la selezione della **FUNZIONE** o dell’**ALIMENTO**, premere il tasto **PAUSA/ANNULLAMENTO**  e ripetete la programmazione.
- Se aprite lo sportello prima della fine del programma, richiudetelo e premete il tasto **AVVIAMENTO**  per rimettere in funzione il vostro apparecchio.
- Per un migliore risultato, a metà della funzione scongelamento , un lungo segnale acustico lungo (senza che il forno si spenga) vi consente, se lo riterrete opportuno, di capovolgere l’alimento, richiudere lo sportello e premendo il tasto **AVVIAMENTO**  rimettere in funzione il forno.
- Quando estraete l’alimento prima della fine della programmazione, annullate i comandi in corso, premendo due volte il tasto **ANNULLAMENTO** .

OSSERVAZIONI:

- La programmazione verrà annullata se non premete il tasto **AVVIAMENTO**  entro i tre minuti seguenti il suo inizio (il visualizzatore indica nuovamente l’ora).
- Se volete uno scongelamento dopo una cottura con funzioni di calore girevole si raccomanda di rispettare un tempo di raffreddamento di circa dieci minuti per un risultato ottimale.

Manutenzione corrente / Pulizia

- 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.
- Verificate che il piano di lavoro su cui è posato il vostro forno sia sempre pulito: l'aspirazione dello sporco intorno al forno potrebbe danneggiare l'apparecchio.

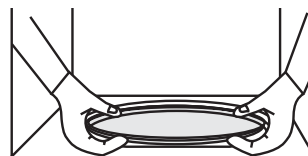
- La pulizia dei forni solo microonde si effettua per mezzo di una spugna umida ed insaponata, sia per l'esterno che per l'interno.



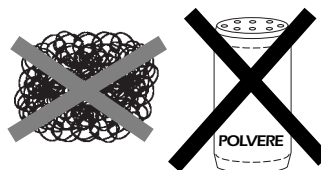
- In caso di odore di grasso nel forno, fate bollire in una tazza dell'acqua con limone e aceto per 2 minuti e poi pulite le pareti con detergente per stoviglie.

- 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.

- Il piatto può essere tolto per essere pulito. Per effettuare questa operazione, tenetelo utilizzando gli appositi punti. Se levate il supporto che guida il piatto, evitate di far penetrare acqua nel foro dell'asse motore. Non dimenticate di rimettere l'asse di trasmissione, il supporto a rotelle e il piatto girevole.



- 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.





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

Qualche problema ! Che fare ?

Problema

- ▼ Il visualizzatore indica "S E C U"
- ▼ Il conto alla rovescia è attivo ma l'apparecchio non funziona (il piatto non gira, la luce non si accende e l'alimento non si scalda)
- ▼ Il forno è rumoroso
- ▼ Constatate che il vetro è appannato
- ▼ All'inizio del programma il grill emette fumo
- ▼ Il piatto non gira correttamente
- ▼ Con il programma microonde l'alimento non si scalda
- ▼ L'apparecchio produce scintille

Consigli

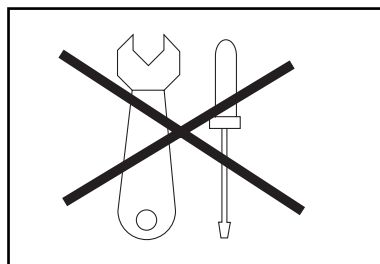
- ▲ Annullare la sicurezza di funzionamento a vuoto : aprire e richiudere lo sportello e premere il tasto **AVVIAMENTO** .
- ▲ Premere il tasto **ARRESTO PIATTO GIREVOLE**  per cinque secondi.
- ▲ Adattare il piede regolabile.
Pulire le rotelle e la zona di rotazione sotto il piatto girevole.
- ▲ Pulire la griglia aspirante sotto l'apparecchio.
- ▲ Eliminare tutti i residui depositati dalla cottura sull'elemento scaldavivande.
- ▲ Pulire le rotelle e la zona di rotazione sotto il piatto girevole.
- ▲ Pulire la griglia aspirante sotto l'apparecchio. Verificare che gli utensili siano adatti ai forni a microonde.
- ▲ Verificare che il convogliatore 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.

Servizio Assistenza

Verificate che lo sportello non sia deformato.

- Se l'apparecchio non funziona, prima di contattare 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 inesperta, effettuare un'operazione di manutenzione o una riparazione richiedente la rimozione di un coperchio che protegge contro l'esposizione all'energia dei microonde.

In caso d'intervento, le verifiche e le riparazioni del forno possono essere effettuate esclusivamente da un tecnico specializzato istruito dal costruttore sui forni a microonde.