



CMW22DW  
CMW22DS

**MICROWAVE OVENS**  
*USER INSTRUCTIONS*

**GB**

**FORNI A MICROONDE**  
*MANUALE DI ISTRUZIONI*

**IT**

**HORNOS MICROONDAS**  
*MANUAL DE INSTRUCCIONES*

**ES**

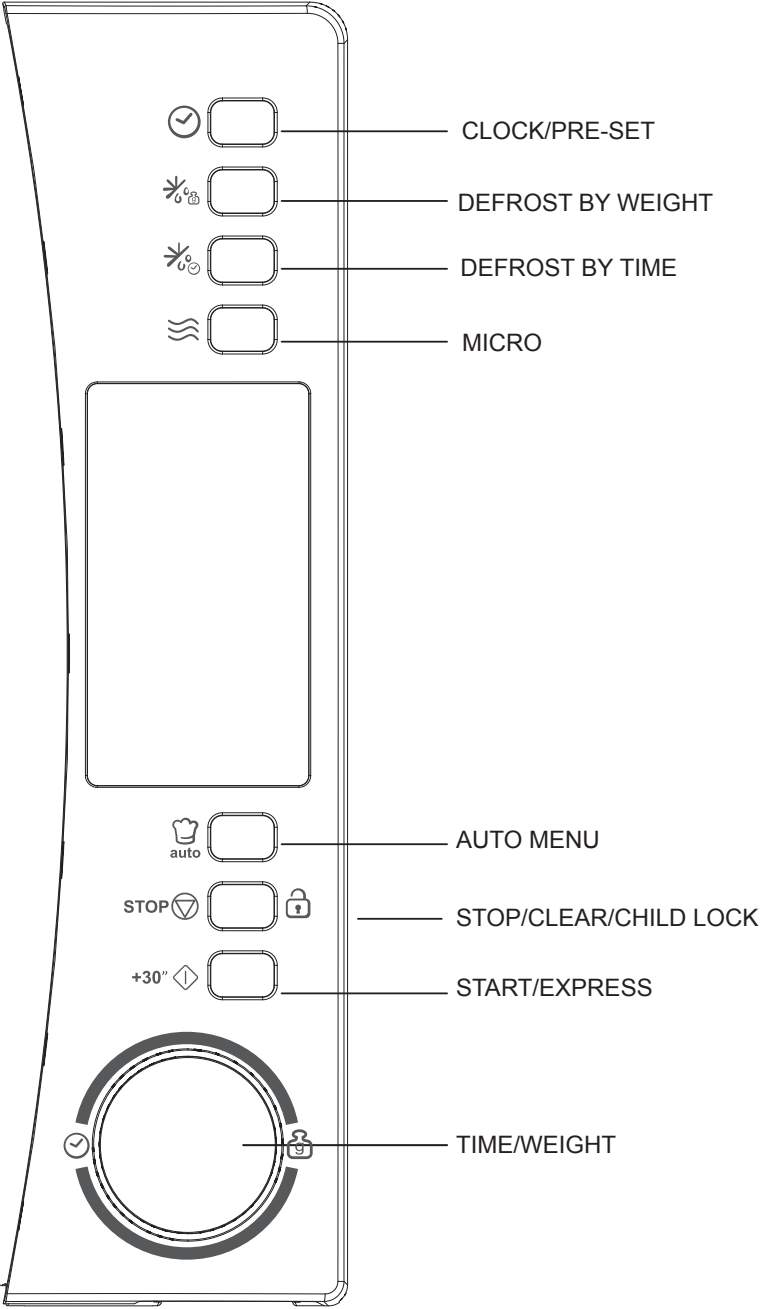


**Microwave Oven**  
**INSTRUCTION MANUAL**  
**MODEL : CMW22DW**  
**CMW22DS**

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**



## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

## ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

### Specifications

Model:	CMW22DW / CMW22DS
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1250 W
Rated Output Power(Microwave):	800 W
Oven Capacity:	22l
Turntable Diameter:	ø245 mm
External Dimensions(LxWxH):	461x 352 x 280 mm
Net Weight:	11,4 kg

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

### **WARNING**

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. Warning: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - farm houses;
  - bed and breakfast type environments.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.

20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
24. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
28. Steam cleaner is not to be used.
29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

31. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
32. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
33. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
34. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE  
REFERENCE**



## To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

### **DANGER**

Electric Shock Hazard  
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

### **WARNING**

Electric Shock Hazard  
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
  - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. **Cleaning Tip**---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

## UTENSILS

### CAUTION

#### Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

## Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

## Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

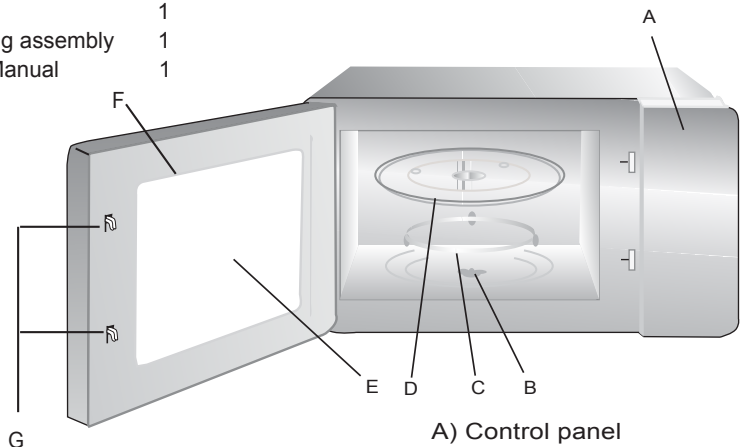
## SETTING UP YOUR OVEN

### Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

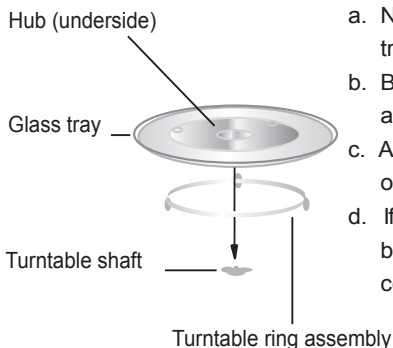
Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

Shut off oven power if the door is opened during operation.

### Turntable Installation



- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

### Countertop Installation

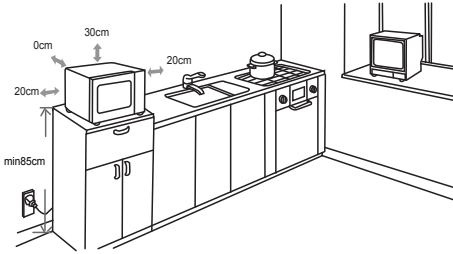
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

## Installation

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

**WARNING:** Do not install oven over arange cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heatsource, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.





## OPERATION INSTRUCTION



This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

### 1. Clock Setting



When the microwave oven is electrified, the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

- 1) Press "", the hour figures will flash. 



---

- 2) Turn "" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23. 



---

- 3) Press "", the minute figures will flash. 


---

- 4) Turn "" to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59. 




---

- 5) Press "" to finish clock setting. ":" will flash. 





Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.

- 2) During the process of clock setting, if you press "**STOP** 
- or no operation in one minute, the oven will exit the setting.



### 2. Microwave Cooking

Press "" several times to select the function you want. Turn "" to adjust the cooking time. Press "+30"  to start cooking.



Example: If you want to use 80% power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

- 1) Press "" once, the LED will display "P100", "" and "" indicator will be lighted. 




---

- 2) Press "" once again to choose 80% power, the LED will display "P80". 

---

- 3) Turn "" to adjust the cooking time until the oven display "20:00"   
(The maximum cooking time is 95 minutes.)

---

- 4) Press "+30"  to start cooking, ":" will light and the "" and "" indicator will flash (Buzzer will sound five times after finishing).



NOTE: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

- 0---1 min : 5 seconds
- 1---5 min : 10 seconds
- 5---10 min : 30 seconds
- 10---30 min : 1 minute
- 30---95 min : 5 minutes

#### Microwave Power Chart


Press	Once	Twice	Thrice	4 times	5 times
Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%



### 3. Speedy Cooking




When the oven is in the waiting states, Press " +30"  " key to start cooking food with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press on " +30"  " key, and the maximum setting time is 95 minutes.

Note: Be invalidation under other program during cooking.



### 4. Defrost by Weight





1) Press "  " pad once, the LED will display "dEF1". 

2) Turn "  " to select the weight of food. At the same time, "g" will light. The weight should be 100-2000g. 




3) Press " +30"  " key to start defrosting  
"  " and "  " indicators will flash and "g" indicator will go out.

### 5. Defrost By Time

1) Press "  " key once, the LED will display "dEF2". 


2) Turn "  " to select the cooking time. At the same time, "  " and "  " will be lighted. The time setting is from 00:05 to 95:00. 

3) The default microwave power is P30. It cannot be adjustable.

4) Press " +30"  " key to start defrosting. "  " and "  " indicators will flash .

### 6. Auto Menu




1). In waiting states, press "  " to choose the menu you need.  
"A-1", "A-2"... "A-8" will display in order. 


2). Turn "  " to select the weight or portion of the menu.

3) Press " +30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. If the clock has been set before, the current time will be displayed, otherwise, 0:00 will be displayed.

For Example: to cook the pasta of 150g.

1) Press "  " for three times, "A-3" displays and pasta menu is selected.  
"  " and "  " indicator will light.

2). Turn "  " to select the weight of the menu. Stop turning when "150" displays.

3) Press " +30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. Then turn back to waiting states.

## 7. Multi-Stage Cooking

Two stages of cooking can be maximumly set. If one stages is defrosting, it should be put in the first stage. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.


Note: Auto menu cannot be set as one of the multi-stage.


Example: if you want to defrost the food of 500g + 80% microwave power for 5 minutes.

The steps are as following:


1) Press "  ", "dEF1" displays;



2) Turn "  " to adjust the weight of the food. Stop turning when "500" displays;

3) Press "  " twice to choose 80% microwave power;



4) Turn "  " to adjust the cooking time of 5 minutes;



5) Press " +30"  " to start cooking.


Note: When the first stage finish, buzzer sounds once then the second stage begins.


When all of them finish, buzzer sounds five times and the unit turn back to the waiting states.

## 8. Pre-set Function


1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)

2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.


3) Press "  ". The current clock is displayed. The hour figure flash;

4) Turn "  " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.




5) Press "  ", the minute figures will flash.



6) Turn "  " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.






7) Press " +30"  " to finish setting. ":" will light, buzzer will ring twice when the time arrives, then cooking will start automatically.

Note: 1) Clock must be set first. Otherwise, pre-set function will not work.





2) If the pre-set program has been set without the cooking program, the whole setting will be used as an alarm clock. That means when pre-set time arrives, buzzer will sound five times only.



## 9. Inquiring Function

- (1) In cooking state, press "  ", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.
- (2) In pre-set state, press "  " to inquire the time for delay start cooking.  
The pre-set time will flash for 3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.
- (3) During cooking state, press "  " to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.

## 10. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press " STOP   " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and LED will display "  " and "" will light.

Lock quitting: In locked state, press " STOP   " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and LED will turn back to the clock state, "" will go out.

## 11. Protection of Fan

When the microwave or combination cooking works over 5 minutes, it stops working at the last 15 seconds, only fan runs.

## 12. Protection Function of Magnetron Control Pipe



When the unit runs for 30 minutes with high power level, it will adjust to 80% microwave power to protect the magnetron control pipe.

This function works under multi-stage and other states.

## 13. Automatic Going Out Function

When the door is kept open for 10 minutes, the oven light will be off. Press any key after opening the door, time will count down again. The oven lamp will light.

## 14. Specification

- (1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- (2) " + 30"  " must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;
- (3) Once the cooking programme has been set , " + 30"  " is not pressed in 1 minute. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- (4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

## Auto menu Chart

Menu	Weight(g)	Display	Power
A-1 AUTO REHEAT	150	150	100%
	250	250	
	350	350	
	400	400	
A-2 VEGETABLE	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
A-3 PASTA	50(with water 450ml)	50	80%
	100(with water 800ml)	100	
	150(with water 1200ml)	150	
A-4 MEAT	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
A-5 PIZZA	1(About 80g)	1	100%
	2(About 160g)	2	
	3(About 250g)	3	
A-6 POTATO	1(About 200g)	1	100%
	2(About 400g)	2	
	3(About 600g)	3	
A-7 FISH	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	400	400	
	450	450	
A-8 SOUP	500	500	80%
	750	750	
	1000	1000	

## Trouble shooting

<b>Normal</b>	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

<b>Trouble</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Remedy</b>
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.
Glass turntable makes noise when microwave oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.

### CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

**PRODUCT SERIAL NUMBER.** Where can I find it?

It is important that you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

---

## *Cooking Guide*

---

### ***MICROWAVES***

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

### ***COOKING***

#### **Cookware for microwave cooking:**

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood, but they are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper. So food must never be cooked in metal containers.

#### **Foods suitable for microwave cooking:**

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

#### **Covering during cooking**

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

#### **Standing times**

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

---

## ***Cooking Guide***

---

### **Cooking Guide for frozen vegetables**

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

<b>Food</b>	<b>Portion</b>	<b>Power</b>	<b>Time (min. )</b>	<b>Standing Time (min. )</b>	<b>Instructions</b>
Spinach	150g	P80	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

## *Cooking Guide*

### **Cooking Guide for fresh vegetables**

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

**All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (P100).**

Food	Portion	Time (min. )	Standing Time (min. )	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

## *Cooking Guide*

### **Cooking Guide for rice and pasta**

**Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.  
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.

Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min. )	Standing Time (min. )	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	P100	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	P100	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

### **REHEATING**

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

#### **Arranging and covering**

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

#### **Power levels and stirring**

Some foods can be reheated using maximum power while others should be reheated using lower power.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.



---

## *Cooking Guide*

---

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

### **Heating and standing times**

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

### ***REHEATING LIQUIDS***

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

### ***REHEATING BABY FOOD***

#### **BABY FOOD:**

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

#### **BABY MILK:**

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

#### **REMARK:**

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

## ***Cooking Guide***

### **Reheating Liquids and Food**

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

<b>Food</b>	<b>Portion</b>	<b>Power</b>	<b>Time (min. )</b>	<b>Standing Time (min. )</b>	<b>Instructions</b>
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1cup) 300 ml (2cups) 450 ml (3cups) 600 ml (4cups)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	P80	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	P80	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	P80	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

---

## *Cooking Guide*

---

### **Reheating Baby Food and Milk**

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

<b>Food</b>	<b>Portion</b>	<b>Power</b>	<b>Time</b>	<b>Standing Time (min. )</b>	<b>Instructions</b>
Baby food (vegetables + meat)	190g	P80	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.



Forno a microonde

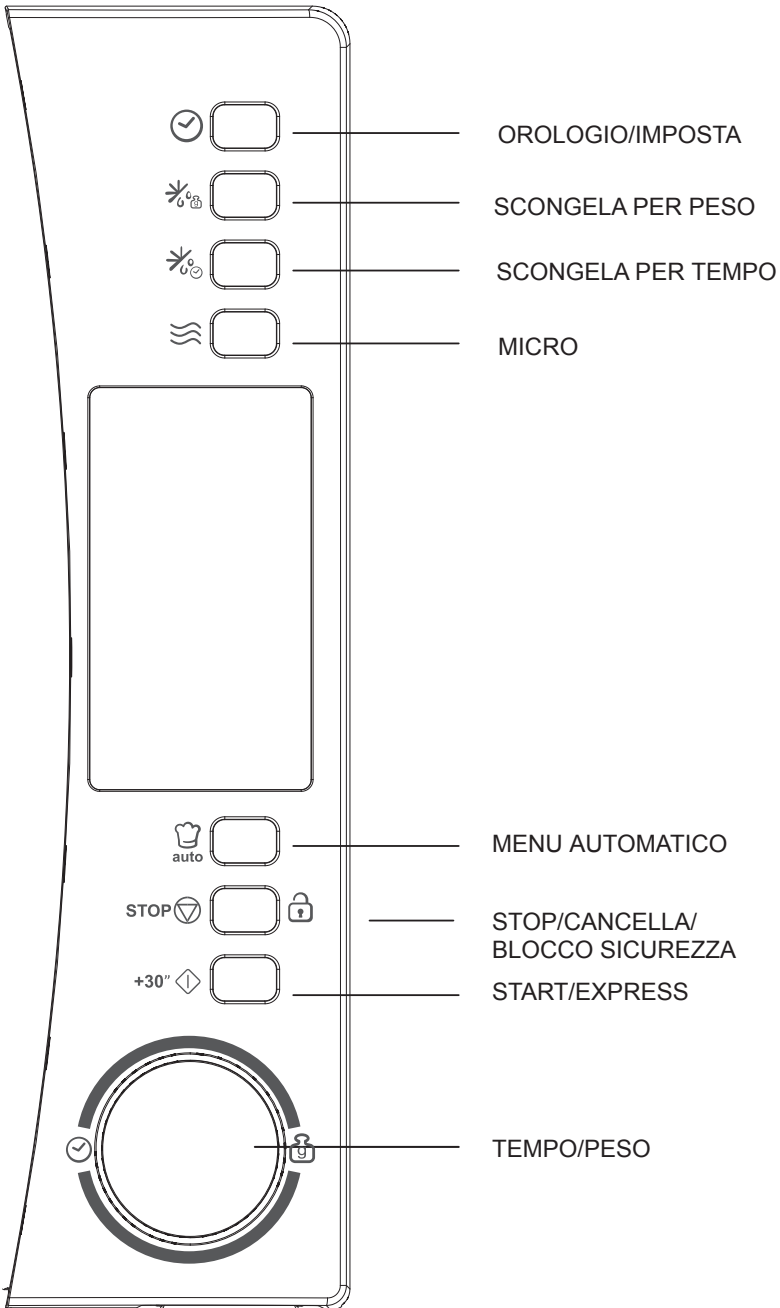
**MANUALE DI ISTRUZIONI**

**MODELLI:** CMW22DW  
CMW22DS

**Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'utilizzo del forno a microonde e conservarle con cura.**

Se seguirete le istruzioni qui contenute, il vostro forno vi garantirà un servizio eccellente per molti anni.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA**



## PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ENERGIA ECCESSIVA DEL MICROONDE

(a) Non utilizzare il forno a microonde quando lo sportello è aperto perché ciò potrebbe comportare il rischio di esposizione all'energia prodotta dal forno stesso, con il conseguente rischio di danni per la salute. Non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto tra il lato anteriore del forno e lo sportello e rimuovere sempre tutto lo sporco e i residui di soluzioni detergenti dalle superfici di tenuta.

(c) **AVVERTENZA:** se lo sportello è aperto o le tenute sono danneggiate, non utilizzare il forno a microonde e farlo riparare da una persona competente.

## AGGIUNTA

La mancata pulizia del forno a microonde potrebbe deteriorare le sue superfici, ridurre la vita utile del forno stesso e dar luogo a situazioni pericolose.

### Specifiche tecniche

Modelli	CMW22DW / CMW22DS
Tensione nominale	230V~50Hz
Potenza nominale in ingresso (Microonde)	1250 W
Potenza nominale in uscita (Microonde)	800 W
Capacità del forno	22 l
Diametro del piatto rotante	ø245 mm
Dimensioni esterne(LxPxH)	461x 352 x 280 mm
Peso netto	11,4 kg

## **ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA**

### **AVVERTENZA**

Per limitare il rischio di scosse elettriche, lesioni personali o di un'esposizione a un'energia eccessiva del microonde, attenersi alle seguenti precauzioni di base durante l'uso del forno:

1. Avvertenza: non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori chiusi poiché potrebbero esplodere.
2. Avvertenza: la copertura che protegge dall'esposizione all'energia prodotta dal forno a microonde deve essere rimossa solo da persone competenti.
3. Avvertenza: non permettere ai bambini di usare il forno senza la supervisione di un adulto se non sono state fornite loro istruzioni adeguate in modo che sappiano come usarlo in modo sicuro e siano consapevoli dei possibili rischi risultanti da un uso improprio.
4. Avvertenza: in modalità Combi, l'uso del forno è consentito ai bambini solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature alte prodotte in questa modalità (solo per i modelli muniti di grill).
5. Utilizzare solo utensili compatibili con i forni a microonde.
6. Pulire regolarmente il forno e rimuovere tutti i depositi di cibo.
7. Leggere e attenersi a quanto indicato nella sezione "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DEL MICROONDE".
8. Durante il riscaldamento di alimenti contenuti in vaschette in plastica o carta, controllare il forno perché è possibile che i contenitori si incendino.

9. Se si nota la presenza di fumo, spegnere il forno o scollegarlo dall'alimentazione elettrica e chiudere lo sportello per impedire alle fiamme di propagarsi.
10. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti.
11. Non utilizzare la cavità per conservare gli alimenti. Non conservare alimenti come pane, biscotti, ecc., all'interno del forno.
12. Rimuovere sempre i laccetti di chiusura e le impugnature in metallo dai sacchetti in carta o plastica prima di inserirli nel forno.
13. Installare e posizionare il forno solo in conformità a quanto indicato nelle istruzioni di installazione.
14. Non riscaldare uova racchiuse nel guscio o bollite per lunghi periodi di tempo nel microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo il termine della cottura.
15. Utilizzare il forno solo per l'uso previsto e in conformità a quanto indicato in questo manuale. Non usare sostanze chimiche o vapori che potrebbero corrodere il forno. Questo forno è espressamente progettato per il riscaldamento di alimenti. Non è indicato per essere usato per applicazioni industriali o di laboratorio.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rappresentante o da una persona con analogha qualifica per evitare danni.
17. Non conservare o utilizzare il forno in ambienti aperti.
18. Non utilizzare il forno in presenza di acqua, in cantine umide o vicino a piscine.
19. La temperatura delle superfici esterne potrebbe raggiungere valori molto alti quando il forno è in uso. Le superfici si riscaldano durante l'uso. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire nessuna delle aperture di ventilazione.



20. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
21. La mancata pulizia regolare del forno potrebbe deteriorare le superfici, ridurre la vita utile del forno e causare situazioni pericolose.
22. Per evitare possibili ustioni, mescolare e agitare il contenuto di biberon e barattoli contenenti alimenti per neonati.
23. Il riscaldamento di bibite con il forno a microonde potrebbe provocare un'ebollizione ritardata. Manipolare il contenitore con estrema cautela.
24. Questo apparecchio non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e sufficiente conoscenza del suo utilizzo, a meno che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state date istruzioni relative al suo utilizzo.
25. Verificare sempre che i bambini non giochino con la piastra.
26. Le unità non sono progettate per essere comandate mediante l'utilizzo di un timer esterno o un telecomando dedicato.
27. **AVVERTENZA:** per evitare possibili scosse elettriche, verificare che l'unità sia spenta prima di sostituire la lampadina.
28. Le parti accessibili potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Evitare che i bambini possano avvicinarsi. Non utilizzare sistemi di pulizia a vapore.
29. Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti in metallo appuntiti per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiare le superfici e scheggiare il vetro.
30. Il forno si riscalda durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

31. Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno (per i modelli muniti di sonda di rilevamento della temperatura).
32. Posizionare la superficie posteriore contro il muro.
33. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con ridotte capacità sensoriali o mentali o con poca esperienza che siano stati istruiti in merito all'uso dell'apparecchio in sicurezza e che siano consapevoli dei relativi rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio né eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza la supervisione di un adulto.
34. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini al di sotto degli 8 anni.
35. In caso di emissione di fumo, disattivare o scollegare l'apparecchio e tenere la porta chiusa al fine di fermare eventuali fiamme
36. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e trova le seguenti applicazioni:
- personale di cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - clienti di hotel, motel e altri ambienti abitativi;
  - Agriturismi;
  - bed and breakfast.
37. **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le sue parti visibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare accuratamente di toccare gli elementi incandescenti. Evitare l'uso da parte di bambini al di sotto degli 8 anni se non sotto la supervisione continua da parte di un adulto.
38. durante l'uso del forno a microonde lo sportello decorativo deve restare aperto (per modelli con uno sportello decorativo.)
39. Non pulire con l'uso del vapore.
40. Non usare detergenti abrasivi acidi o spugnette abrasive di metallo per pulire lo sportello di vetro del forno poiché possono scheggiare la superficie e portare alla frantumazione del vetro.

**LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE**

## Per ridurre il rischio di lesioni alle persone Collegamento del forno a microonde a terra

### PERICOLO

Pericolo di scariche elettriche  
Il contatto con alcuni componenti interni può causare lesioni personali gravi o la morte. Non smontare l'unità.

### AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche  
Un uso improprio del collegamento di terra può causare scosse elettriche. Collegare l'unità alla presa elettrica solo dopo che è stata installata e correttamente collegata a terra.

### PULIZIA

Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione elettrica.

1. Pulire l'interno del forno a microonde dopo l'uso con un panno leggermente inumidito.
2. Pulire gli accessori seguendo la normale procedura e utilizzando acqua e sapone.

3. Pulire a fondo il telaio dello sportello e i componenti vicini con un panno inumidito se sporchi.

L'unità deve essere dotata di messa a terra. In caso di cortocircuito, la messa a terra limita il rischio di scosse elettriche poiché fornisce un percorso per la dissipazione della corrente elettrica. Questo forno viene fornito con un cavo dotato di un filo e una spina di messa a terra. Deve essere collegato a una presa a muro correttamente installata e dotata di idonea messa a terra. Rivolgersi a un elettricista o a un tecnico qualificato se le istruzioni per la messa a terra non sono chiare o se si sospetta che l'unità non sia stata correttamente collegata a terra. Se si rende necessario utilizzare un cavo di prolunga, utilizzare solo con un cavo con 3 fili.

1. Insieme all'unità viene fornito solo un cavo di alimentazione corto per limitare al minimo il rischio di rimanere intrappolati o di inciampare.
2. Nel caso si utilizzi un cavo di alimentazione lungo o un cavo di prolunga:
  - 1) Verificare che le caratteristiche elettriche del set di cavi o del cavo di prolunga corrispondano o siano superiori a quelle dell'unità.
  - 2) Verificare che il cavo di prolunga sia un cavo di messa a terra con 3 fili.
  - 3) Disporre il cavo lungo in modo che non penda dal bancone o dal tavolo e possa quindi essere tirato da bambini o sia accidentalmente di intralcio.

## UTENSILI

### ATTENZIONE

Rischio di lesioni per il personale

Per limitare al minimo i rischi, verificare sempre che le operazioni di manutenzione o riparazione, che comportano la rimozione della copertura di protezione contro l'energia a microonde, vengano effettuate solo da personale qualificato.

Fare riferimento alle istruzioni al paragrafo "Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde o che devono essere evitati nel forno a microonde."

Potrebbero esserci utensili non metallici non idonei per utilizzo nel forno a microonde. In caso di dubbio, è possibile provare l'utensile in questione seguendo la seguente procedura.

#### **Test degli utensili:**

1. Riempire un contenitore idoneo per utilizzo nel forno a microonde con una tazza di acqua fredda (250 ml) e con l'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima temperatura per 1 minuto.
3. Cautamente toccare l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzatelo per cotture a microonde.
4. **Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.**

**Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde**

Pellicola di alluminio	Solo per protezione. Piccoli pezzi lisci possono essere utilizzati per coprire parti sottili di carne o pollame per prevenire una cottura eccessiva. E' possibile che si verifichi la formazione di arco se la pellicola è troppo vicina alle pareti del forno. La pellicola dovrebbe essere posizionata ad una distanza minima di 1 pollice (2,5 cm) dalle pareti del forno.
Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 3/16 di pollice (5mm) sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Vasi in vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzare solo per scaldare il cibo solo sino a quando sarà caldo. Molti vasi in vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno, Assicuratevi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.

Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare, controllando, solo per cotture brevi.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo quella idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere marcata "Idonea per microonde". Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuto si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull'imballo stesso.
Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l'umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri in contatto con il cibo.
Termometri	Solo quelli idonei per utilizzo con forni a microonde (termometri per carne e per dolci).
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l'umidità.

#### **Materiali da evitare nei forni a microonde**

Vassoi in alluminio	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Utensili in metallo o	Il metallo protegge il cibo dall'energia a microonde. Il metallo può causare la formazione di arco.
Chiusure in metallo	Può causare la formazione di arco e potrebbe causare un incendio all'interno del forno.
Sacchetti di carta	Potrebbe causare un incendio all'interno del forno.
Contenitori in polistirene o poliuretano	I contenitori potrebbero sciogliersi o contaminare il liquido interno quando esposti ad alte temperature.
Legno	Il legno si asciuga quando utilizzato in forni a microonde e potrebbe dividersi o rompersi.

## INSTALLARE IL VOSTRO FORNO

### Nomi dei componenti e degli accessori del forno

Estrarre il forno e tutti i materiali dall'imballo e dalla cavità del forno.

Il forno è fornito con i seguenti accessori:

1 Piatto girevole in vetro

1 Insieme anello rotante

1 Manuale di istruzioni

A) Pannello di controllo

B) Albero del piatto rotante

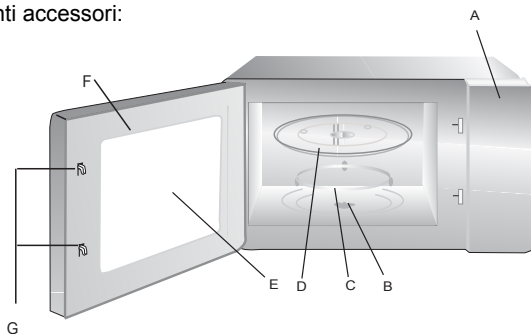
C) Anello di supporto

D) Piatto in vetro

E) Finestra di osservazione

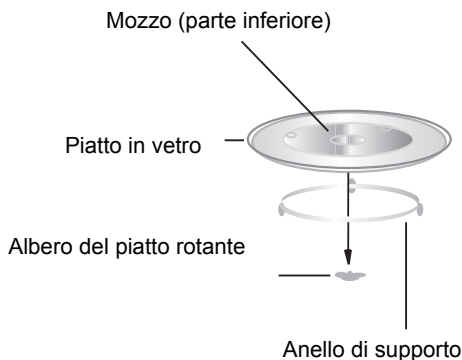
F) Porta

G) Sistema di bloccaggio di sicurezza



Spegnerne il forno se la porta rimane aperta durante il funzionamento.

### Installazione del piatto rotante



- Non posizionate mai il piatto in vetro al contrario. Il piatto in vetro non dovrebbe mai essere vincolato.
- Sia il piatto in vetro, sia l'anello di supporto devono sempre essere utilizzati durante la cottura.
- Il cibo e i contenitori devono sempre essere posizionati sul piatto in vetro per la cottura.
- Se il piatto in vetro o l'insieme anello piatto rotante dovessero incrinarsi o rompersi, contattate il centro di assistenza più vicino.

### Installazione del piano di lavoro

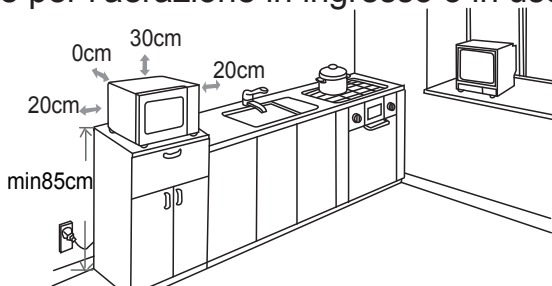
Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni alla porta. Non installare il forno se danneggiato.

**Parte interna:** Rimuovere tutte le pellicole protettive presenti sulle superfici della parte interna del forno a microonde.

**Non rimuovere il sottile rivestimento marrone chiaro attaccato alla cavità del forno per proteggere il magnetron.**

## Installazione

1. Selezionare una superficie piana che fornisca uno spazio sufficiente per l'aerazione in ingresso o in uscita.



Uno spazio minimo di 7.9 pollici (20cm) è richiesto tra il forno e qualsiasi parete adiacente.

(1) Lasciare uno spazio minimo di 12 pollici (30cm) sopra il forno.

(2) Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.

(3) Il bloccaggio delle aperture in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.

(4) Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. Il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze nella ricezione di radio o televisione.

2. Collegare il forno a una presa domestica standard.

Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza sia uguale al voltaggio e alla frequenza indicati nella targhetta dei valori nominali.

**ATTENZIONE:** Non installare il forno su una cucina o altri elettrodomestici che producano calore. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e la garanzia non sarebbe più valida.

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.




## ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO


Questo forno a microonde utilizza controlli elettronici moderni per regolare i parametri di cottura così da soddisfare il più possibile le vostre esigenze.

### 1. Impostazione dell'orario


Quando il forno a microonde viene collegato alla presa di corrente, il forno visualizzerà "0:00", un segnale acustico emetterà un suono.

1) Premere "  ", le cifre dell'ora lampeggeranno.




2) Ruotare "  " per regolare le ore; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.




3) Premere "  ", le cifre dei minuti lampeggeranno.




4) Ruotare "  " per regolare i minuti, la cifra inserita per i minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.






5) Premere "  " per completare l'impostazione dell'ora.  
":." lampeggerà.






**Nota:** 1) se l'orologio non viene impostato, questo non funzionerà quando collegato elettricamente.

2) Nel corso dell'impostazione dell'orologio, se premete " STOP  " o se non effettuate nessuna operazione nel corso di un minuto, il forno uscirà dalla funzione di impostazione.


### 2. Cottura a microonde

Premere "  " più volte per selezionare la funzione desiderata. Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura. Premere " + 30"  " per iniziare la cottura.


Esempio: se volete utilizzare una potenza dell' 80% per cuocere per 20 minuti, dovrete far funzionare il forno seguendo i passi seguenti:

1) Premere "  " una volta, il LED visualizzerà "P100", gli indicatori "  " e "  " saranno accesi






2) Premere "  " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, il LED visualizzerà "P80".



3) ruotare "  " per regolare il tempo di cottura sino a quando il display visualizzerà "20:00"  
(Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)



4) Premere " + 30"  " per iniziare la cottura, ":" si accenderà e gli indicatori "  " e "  " lampeggeranno (un segnale acustico emetterà cinque suoni al termine della cottura).



**NOTA:** I livelli per la regolazione del tempo di programmazione sono i seguenti:

0--1 min :	5 secondi
1--5 min :	10 secondi
5--10 min :	30 secondi
10--30 min :	1 minuti
30--95 min :	5 minuti

### Tabella delle potenze del forno a microonde


Premere	Una volta	Due volte	Tre volte	4 volte	5 volte
Potenza del microonde	100%	80%	50%	30%	10%

### 3. Avvio rapido ed estensione del tempo di cottura


Quando il forno è in condizioni di attesa, premere il tasto " + 30"  " per iniziare la cottura alla massima potenza microonde per 30 secondi. Il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi ogni volta che verrà premuto il tasto " + 30"  "; il tempo massimo di impostazione è di 95 minuti.

**Nota:** La funzione non sarà attiva per cotture con altri programmi.




### 4. Scongelo in base al peso

1) Premere "  " una volta; il LED visualizzerà "dEF1".




2) Ruotare "  " per selezionare il peso del cibo da scongelare. Contemporaneamente, "g" sarà acceso. Il peso dovrà essere compreso tra 100 e 2000 gr.






3) Premere il tasto " + 30"  " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori "  " e "  " lampeggeranno e l'indicatore "g" si spegnerà.




### 5. Scongelo in base al tempo

1) Premere il tasto "  " una volta, il LED visualizzerà "dEF2".



2) Ruotare "  " per selezionare il tempo di cottura. Contemporaneamente, "  " e "  " saranno accesi. Il tempo di impostazione va da 00:05 a 95:00. Il livello di potenza impostato è P30. Non è regolabile.





3) Premere il tasto " + 30"  " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori "  " e "  " lampeggeranno.

### 6. Menù Automatici di Cottura

1) In condizioni di attesa, premere "  " per scegliere il menu richiesto. "A-1", "A-2"... "A-8" saranno visualizzati in questo ordine.




2) Ruotare "  " per selezionare il peso o la porzione del menu.

3) Premere " + 30"  " per iniziare la cottura. Al termine della cottura, un segnale acustico emetterà cinque suoni. Se l'orologio è stato impostato in precedenza, verrà visualizzato il tempo corrente; in caso contrario, verrà visualizzato 0:00

Per esempio: cuocere 150 gr. di pasta

1) Premere tre volte "  ", verrà visualizzato "A-3" e il menu per la pasta sarà selezionato. Gli indicatori "  " e "  " saranno accesi.

2) Ruotare "  " per selezionare il peso del menu. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "150".

3) Premere " + 30 "  " per iniziare la cottura.

Al termine della cottura, un segnale acustico emetterà cinque suoni. Quindi, riportare la manopola allo stato di attesa.


## 7. Cotture in sequenza

E' possibile impostare al massimo due programmi di cottura in sequenza. Se un programma è lo scongelamento, questo dovrebbe essere inserito come primo programma. Un segnale acustico verrà emesso dopo ogni programma e quindi avrà inizio il programma successivo.


**Nota:** Il menu Auto non può essere impostato come uno dei menu in sequenza.


Esempio: se volete scongelare 500 gr di cibo e cuocerlo con una potenza microonde dell'80% per 5 minuti.

I passi da seguire sono i seguenti:


1) Premere "  ", verrà visualizzato "dEF1";



2) Ruotare "  " per regolare il peso del cibo. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "500";

3) Premere due volte "  " per scegliere una potenza microonde dell'80%



4) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura di 5 minuti



5) Premere " + 30 "  " per iniziare la cottura.


Nota: al termine del primo stadio, il prodotto emetterà un segnale acustico e quindi avrà inizio il secondo programma.


Al termine di tutti i programmi il prodotto emetterà cinque suoni e l'unità tornerà allo stato di attesa.

## 8. Cotture con partenza differita


1) Prima impostare l'orologio. (Consultare le istruzioni relative all'impostazione dell'orologio.)

2) impostare il programma di cottura. E' possibile impostare al massimo due stadi. Lo scongelamento non può essere impostato con questa funzione


3) Premere "  ". L'orologio viene visualizzato. La cifra relativa alle ore lampeggia;

4) Ruotare "  " per regolare l'ora; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.




5) Premere "  ", le cifre dei minuti lampeggeranno.



- 6) Ruotare "  " per regolare I minuti, la cifra inserita per I minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.





- 7) Premere " + 30 "  " per terminare l'impostazione. " : " sarà acceso, il segnale acustico emetterà due suoni all'ora impostata e quindi la cottura avrà inizio automaticamente.

**Nota: 1) L'orologio deve essere impostato prima di iniziare l'operazione. In caso contrario, la funzione di partenza differita non funzionerà.**

- 2) se il programma di partenza differita è stato impostato senza definire il programma di cottura, l'intera impostazione varrà come sveglia. Ciò significa che all'ora impostata, il segnale acustico emetterà solo cinque suoni.**



### 9. Funzione di verifica impostazioni



- (1) Durante la cottura, premere "  "; la potenza microonde corrente verrà visualizzata per 3 secondi.

- (2) Nella fase di partenza differita, premere "  " per visualizzare l'orario per la cottura differita.  
Il tempo di inizio cottura lampeggerà per 3 secondi, quindi il forno tornerà alla visualizzazione dell'ora.

- (3) Durante la cottura, premere "  " per controllare l'ora corrente. Sarà visualizzata per 3 secondi.

### 10. Funzione di blocco per bambini

Blocco: nella condizione di riposo, premere " STOP  " per 3 secondi, si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuta impostazione del blocco bambini; il LED visualizzerà " [ - - - ] " e "  " sarà acceso

Uscita dalla funzione di blocco: nello stato di blocco, premere " STOP  " per 3 secondi; si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuto sblocco; il LED tornerà all'orologio e "  " si spegnerà.

### 11. Protezione della ventola

Dopo una cottura a microonde o combinata di oltre 5 minuti, il forno si arresterà negli ultimi 15 secondi e funzionerà solo la ventola.

### 12. Funzione protettiva della tubazione di controllo Magnetron

Se l'unità funziona per 30 minuti al massimo livello di potenza, il forno si imposterà automaticamente all'80% della potenza microonde per proteggere la tubazione di controllo magnetron.


### 13. Funzione di spegnimento automatico

Se la porta rimane aperta per 10 minuti, la luce del forno si spegnerà. Premere qualsiasi tasto dopo l'apertura della porta per riattivare il conto alla rovescia. La luce del forno si accenderà.


#### 14. Specifiche

- (1) Il segnale acustico emetterà un suono quando la manopola viene ruotato all'inizio del procedimento;

---

- (2) In caso di apertura della porta nel corso della cottura, si dovrà premere il tasto " + 30"  " per continuare;

---

- (3) una volta impostato il programma di cottura, il tasto " + 30"  " deve essere premuto entro 1 minuto; in caso contrario, verrà visualizzata l'ora corrente e l'impostazione verrà cancellata..

---

- (4) Il segnale acustico emetterà un suono in caso di pressione corretta; in caso contrario, non vi sarà alcun suono.

**Tabella Menù Automatici di Cottura**

<b>Menu</b>	<b>Peso(g)</b>	<b>Visualizzazione</b>
A-1 AUTO RISCALDAMENTO	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 VERDURA	150	150
	350	350
	500	500
A-3 PASTA	50(con 450 gr di acqua)	50
	100(con 800 gr di acqua)	100
	150(con 1200 gr di acqua)	150
A-4 CARNE	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1(circa 80g)	1
	2(circa 160g)	2
	3(circa 250g)	3
A-6 PATATE	1(circa 200g)	1
	2(circa 400g)	2
	3(circa 600g)	3
A-7 PESCE	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 ZUPPA	500	500
	750	750
	1000	1000

## Ricerca dei problemi

<b>NORMALE</b>	
Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio o televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodomestici, quali miscelatori, aspirapolvere, ventilatori elettrici. Si tratta di una condizione normale.
Luce affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luce del forno può affievolirsi. Si tratta di una condizione normale.
Si accumula del vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfiato	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfiato. Ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio la porta del forno. Si tratta di una condizione normale.
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia del cibo all'interno dello stesso	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. Questa condizione, però, dovrebbe essere evitata.

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Rimedio</b>
Il forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra società)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico
Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta
Il piatto di vetro è rumoroso durante il funzionamento del forno	Rulli sporchi e residui sul fondo del forno	Fare riferimento al paragrafo "manutenzione del microonde" per pulire le parti sporche.



Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).  
Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Il simbolo su questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. L'elettrodomestico deve essere consegnato al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme locali vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



## SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

### **CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?**

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

### **ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?**

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199121314.

### **ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?**

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

### **UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.**

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “**Numero Utile**” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il

**NUMERO UTILE** Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. **Assistenza Tecnica**  
 199.123.123  
 Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet [www.candy.it](http://www.candy.it)

### **MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?**

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

---

## *Guida alla Cottura*

---

### **MICROONDE**

L'acqua, i grassi e i carboidrati che costituiscono il cibo assorbono l'energia delle microonde in un processo che induce le molecole a vibrare rapidamente. Questo rapido movimento, creando attrito e frizione, genera il calore che cucina gli alimenti.

### **COTTURA**

#### **Stoviglie per cuocere nel microonde:**

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle per avere la massima efficacia.

Le microonde possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come anche la carta ed il legno. Al contrario, vengono riflesse da metallo, acciaio inossidabile, alluminio e rame, per cui gli alimenti non vanno mai cotti in contenitori di questo genere.

#### **Alimenti adatti ad essere cotti nel microonde:**

Molti tipi di alimenti sono adatti ad essere cotti nel microonde, come verdura fresca o congelata, frutta, pasta, riso, cereali, fagioli, pesce, e carne, nonché sughi, creme, minestre, budini, marmellate e salse.

In generale si può dire che la cottura con il microonde è ideale per qualsiasi alimento che si prepara su un normale piano di cottura.

#### **Copertura durante la cottura**

E' molto importante coprire gli alimenti durante la cottura perché l'acqua diventa vapore e contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con una copertura di plastica o con una pellicola aderente adatta al microonde.

#### **Tempi di Riposo**

E' importante attendere un po' quando avete terminato la cottura degli alimenti in modo da permettere alla loro temperatura di equilibrarsi.

## *Guida alla Cottura*

### **Guida alla Cottura della verdura congelata**

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Cucinate gli alimenti coperti per il tempo minimo, facendo riferimento alla tabella sottostante. Continuate la cottura fino a quando otterrete il risultato desiderato. Mescolate gli alimenti due volte durante la cottura e una volta a fine cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150g	P80	5-6	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Aggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola.) di acqua fredda.
Piselli	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Fagiolini Verdi	300g	P80	7½-8½	2-3	AAggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola.) di acqua fredda.
Verdura Mista (carote/ piselli/ cereali)	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Verdura Mista (alla cinese)	300g	P80	7½-8½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.

## *Guida alla Cottura (continua)*

### *Guida alla Cottura di verdura fresca*

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Aggiungete 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini da tavola) per ogni 250 g, se non è consigliata un'altra quantità di acqua: fate riferimento alla tabella. Cuocete la verdura, coperta per il tempo minimo consigliato. Continuate a cucinare fino ad ottenere il risultato che desiderate. Mescolate una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo di tre minuti.

Consiglio: tagliate la verdura fresca in pezzi uniformi. Più piccoli sono, più velocemente si cucinano.

**Tutte le verdure fresche vanno cotte con il forno a piena potenza (P100).**

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Preparate parti uniformi. Sistemate i gambi nel centro.
Cavolini di Bruxelles	250g	5-5½	3	Aggiungete 60-75 ml (5-6 cucchiaini da tavola) di acqua.
Carote	250g	3½-4	3	Tagliate le carote a fettine uniformi.
Cavolfiore	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Preparate parti uniformi. Se ci sono parti grandi, tagliatele a metà. Sistemate i gambi nel centro.
Zucchine	250g	3-3½	3	Tagliate le zucchine a fette. Aggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola) di acqua o una noce di burro. Cucinate fino a quando diventano tenere.
Melanzane	250g	2½-3	3	Tagliate le melanzane a fettine e cospargetele con un cucchiaino da tavola di succo di limone.
Porri	250g	3-3½	3	Tagliate i porri a fettine sottili.
Funghi	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Preparate i funghi interi se sono piccoli o a fettine. Non aggiungete acqua. Cospargeteli di succo di limone. Aromatizzateli con sale e pepe. Scolateli prima di servire.
Cipolle	250g	4-4½	3	Tagliate le cipolle a fettine o a metà. Aggiungete solo 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua.

## *Guida alla Cottura (continua)*

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Peperone	250g	3½-4	3	Tagliate il peperone a fettine.
Patate	250g 500g	3-4 6-7	3	Pesate le patate sbucciate e tagliatele a metà o quartini uniformi.
Cavolo rapa	250g	4½-5	3	Il cavolo rapa va tagliato a cubetti.

### **Guida alla Cottura per riso e pasta**

**Riso :** Usate una pirofila di vetro, capiente, a forma di scodella, con coperchio. Il riso raddoppia il suo volume durante la cottura. Va cucinato coperto.

Una volta terminato il tempo di cottura, mescolate prima del tempo di riposo, salate o aggiungete erbe aromatiche e burro.

Nota: il riso potrebbe non aver assorbito tutta l'acqua una volta terminato il tempo di cottura.

**Pasta :** Usate una pirofila di vetro capiente a forma di scodella. Aggiungete acqua bollente, un pizzico di sale e mescolate bene. Va cucinata scoperta. Mescolate di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo, poi scolatela bene.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Riso (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Risone (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Riso Misto (riso coltivato e non)	250g	P100	16-17	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Cereali Misti (riso + frumento)	250g	P100	17-18	5	Aggiungete 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Aggiungete 1000 ml di acqua calda

---

## ***Guida alla Cottura (continua)***

---

### **RISCALDARE ALIMENTI**

Il vostro forno a microonde riscalderà gli alimenti in meno tempo rispetto a quanto impiegano i normali piani di cottura.

Usate i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nello schema seguente che va considerato come una guida.

I tempi dello schema considerano i liquidi ad una temperatura ambiente di circa +18 / +20°C o alimenti freddi ad una temperatura di circa +5 / +7°C.

#### **Sistematemi gli alimenti e copriteli.**

Evitate di riscaldare pezzi grandi come tagli di carne, poiché tendono a cuocere troppo e a seccarsi prima che il centro sia caldo bollente. Riscaldare piccoli pezzi darà migliori risultati.

#### **Livelli di potenza e mescolatura**

Alcuni alimenti possono essere riscaldati usando la massima potenza, mentre altri devono essere riscaldati a potenze inferiori.

Controllate le tabelle a titolo indicativo. Generalmente è meglio riscaldare gli alimenti usando poca potenza, se gli alimenti sono delicati, in grande quantità o se si riscaldano rapidamente (pasticci di carne tritata, ad esempio).

Mescolate bene o capovolgete gli alimenti quando li riscaldate per ottenere i migliori risultati. Se possibile, mescolate ancora prima di servire.

Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Per evitare eventuali scottature e che i liquidi trabocchino bollendo, mescolate prima, durante e dopo che li avete riscaldati. Teneteli nel microonde per il tempo di riposo. Vi consigliamo di mettere un cucchiaino di plastica o una barretta di vetro nei liquidi; eviterete così di surriscaldare (e quindi rovinare) gli alimenti.

E' preferibile sottovalutare il tempo di cottura e aggiungere altro tempo al riscaldamento se necessario.

#### **Tempi di riscaldamento e di riposo**

Quando riscaldate gli alimenti per la prima volta, è utile prendere nota dei tempi utilizzati per un riferimento futuro.

Assicuratevi sempre che il cibo riscaldato sia completamente caldo bollente.

Fate riposare gli alimenti per un tempo breve dopo averli riscaldati per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Il tempo di riposo suggerito dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, se nello schema non è consigliato un tempo diverso.

Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Fate riferimento anche al capitolo delle misure di sicurezza.

---

## *Guida alla Cottura (continua)*

---

### **RISCALDARE LIQUIDI**

Fate sempre riposare i liquidi per almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Mescolate SEMPRE dopo averli riscaldati.

Per evitare che i liquidi trabocchino, causando eventuali scottature, mettete un cucchiaino o una barretta di vetro nelle bevande e mescolate prima, durante e dopo averli riscaldati.

### **RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI**

#### **ALIMENTI PER BAMBINI:**

Metteteli in un piatto fondo di ceramica, coprendolo con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averli riscaldati! Lasciateli riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolate nuovamente e controllate la temperatura. Temperatura consigliata per servire: tra 30-40°C.

#### **LATTE PER BAMBINI:**

Versate il latte in un biberon di vetro sterilizzato. Va riscaldato scoperto. Non riscaldate mai un biberon con la tettarella perché la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

Agitate bene prima del tempo di riposo e di nuovo prima di servire! Controllate sempre attentamente la temperatura del latte o degli alimenti per bambini prima di darli al bambino.

Temperatura consigliata per servire: ca. 37°C.

#### **NOTA:**

Gli alimenti per bambini devono essere particolarmente e attentamente controllati prima di essere serviti per evitare scottature. Utilizzate i livelli di potenza e i tempi della tabella seguente come linee guida per riscaldare gli alimenti.

## *Guida alla Cottura (continua)*

### **Riscaldare Liquidi e Alimenti**

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 300 ml (2 tazzine) 450 ml (3 tazzine) 600 ml (4 tazzine)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versateli in una tazzina di ceramica e riscaldateli scoperti. Mettete la tazzina o la tazza nel centro del piatto rotante. Mescolate attentamente prima e dopo il tempo di riposo.
Minestre (fredde)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versatele in un piatto fondo di ceramica o in una scodella fonda di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averle riscaldate. Mescolate ancora prima di servire.
Spezzatino (freddo)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettete lo spezzatino in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e una volta ancora prima di lasciarlo riposare e di servirlo.
Pasta al sugo (fredda)	350g	P80	3½-4½	3	Mettete la pasta (ad esempio spaghetti o tagliolini all'uovo) su un piatto liscio di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde. Mescolate prima di servire.



---

## *Guida alla Cottura (continua)*

---

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Pasta ripiena al sugo (fredda)	350g	P80	4-5	3	Mettete la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) in un piatto fondo di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e ancora una volta prima di lasciarli riposare e di servirli.
Alimenti Pronti (freddi)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettete gli alimenti freddi, pronti per essere riscaldati, da 2-3 porzioni su un piatto di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde.

## ***Guida alla Cottura (continua)***

### **Riscaldare Alimenti e Latte per Bambini**

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

<b>Alimenti</b>	<b>Porzioni</b>	<b>Potenza</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Tempo di Riposo (min.)</b>	<b>Istruzioni</b>
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Metteteli in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotti coperti. Mescolate al termine del tempo di cottura. Fate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Pappe per bambini (frumento + latte + frutta)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettele in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotte coperte. Mescolate una volta terminato il tempo di cottura. Lasciate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Latte per bambini	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolate o agitate bene e versatelo in un biberon di vetro sterilizzato. Posizionare nel centro del piatto rotante. Va riscaldato scoperto. Agitate bene e lasciate riposare per almeno tre minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.



# Horno de microondas

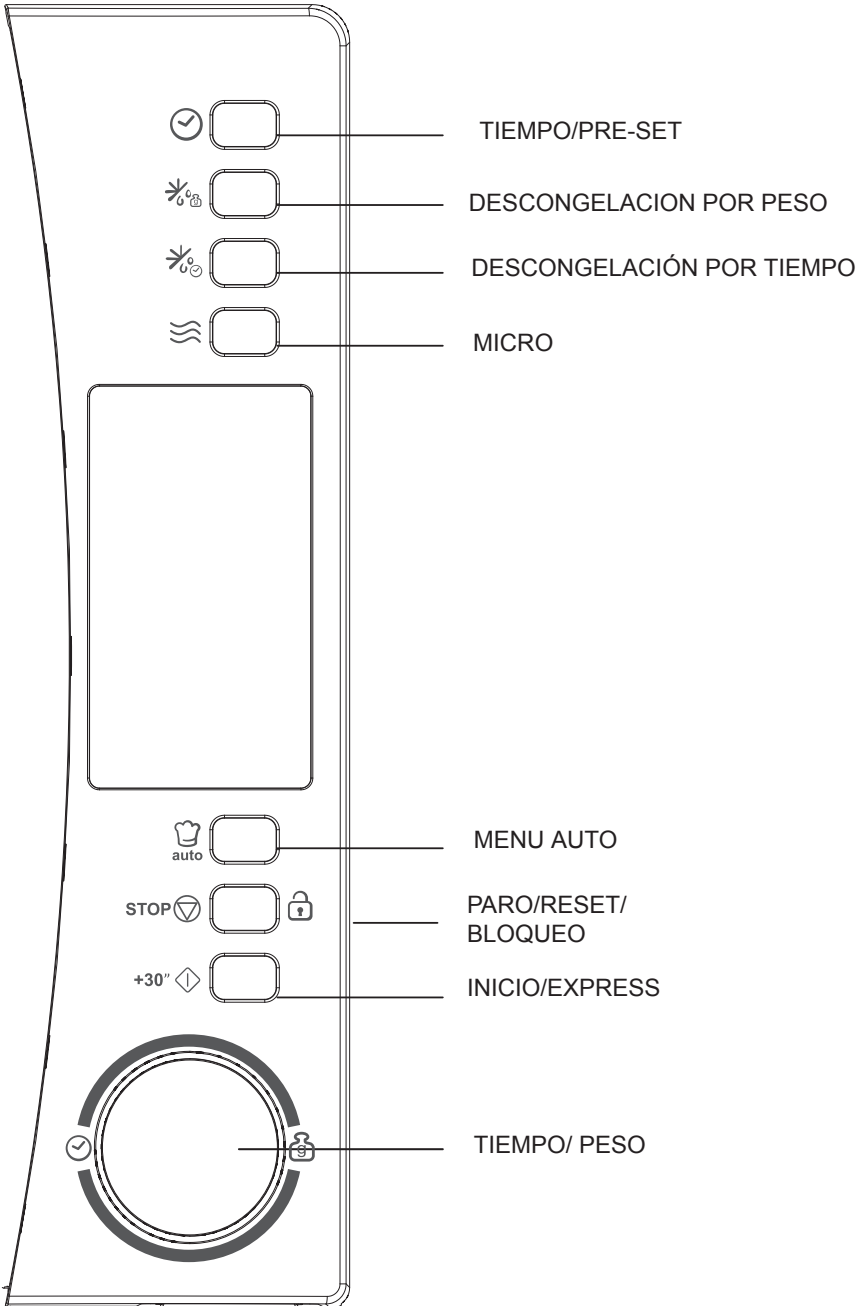
## MANUAL DE INSTRUCCIONES

**MODELOS:** CMW22DW  
CMW22DS

**Lea con atención estas instrucciones antes de usar el horno de microondas y consérvelas.**

Si respeta las instrucciones de este manual, su horno le garantizará un excelente funcionamiento durante muchos años.

**CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES**



## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS

(a) No intentar hacer funcionar el microondas con la puerta abierta ya que la exposición a la radiación puede ser perjudicial. Es importante no romper ni forzar los cierres de seguridad.

(b) No colocar objeto alguno entre la parte frontal del microondas y la puerta ni deje que se acumulen restos o producto limpiador en las superficies de cierre.

(c) **ATENCIÓN:** Si la puerta o el cierre de la puerta estuviesen dañados, el microondas no podría funcionar hasta que una persona cualificada se encargase de su reparación.

## ADENDA

Si el electrodoméstico no se conserva en buenas condiciones de limpieza, la superficie podría estropearse afectando a la vida útil del mismo y pudiendo dar lugar a situaciones peligrosas.

### Características técnicas

Modelos	CMW22DW / CMW22DS
Potencia nominal	230V~50Hz
Potencia nominal en entrada (Microondas)	1250 W
Potencia nominal en salida (Microondas)	800 W
Capacidad del horno	22 l
Diámetro del plato giratorio	ø245 mm
Dimensiones externas (LxPxH)	461x 352 x 280 mm
Peso neto	11,4 kg

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## ATENCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, cortocircuito, daños personales o exposición a radiación excesiva a la hora de utilizar el microondas, síganse las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Atención: Los líquidos y demás alimentos no han de calentarse en recipientes herméticos ya que pueden explotar.
2. Atención: es peligroso que una persona no cualificada retire la carcasa que protege contra la radiación de las microondas.
3. Atención: Los niños sólo podrán manejar el microondas sin supervisión cuando se les hayan dado las instrucciones oportunas para que puedan hacerlo con seguridad y comprendan los peligros de un uso indebido.
4. Atención: si está funcionando en modo combinación, los niños sólo podrán utilizar el microondas con supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera (sólo para las series grill).
5. Utilice sólo utensilios adecuados para microondas.
6. El horno ha de limpiarse con regularidad y han de retirarse todos los restos de comida.
7. Léanse y síganse, en concreto, las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS”.
8. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno ya que podrían quemarse.
9. Si ve humo desenchufe o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada para evitar la salida de llamas.
10. No cocine los alimentos en exceso.
11. No utilice el horno como alacena. No guarde en él alimentos como pan, galletas, etc.
12. Retire las gomas y asidores de metal de los contenedores/bolsas de plástico o papel antes de colocarlos dentro del microondas.

13. Instale o coloque el horno de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
14. Los huevos enteros y los cocidos no deben calentarse en el microondas ya que podrían explotar, incluso una vez finalizado el calentamiento.
15. Utilice el horno sólo para los usos para los que está diseñado tal y como se indican en el manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores corrosivos. El horno está creado principalmente para calentar. No está diseñado para darle un uso industrial o de laboratorio.
16. Si el cable está dañado ha de ser el fabricante quien lo sustituya, su agente o una persona cualificada similar para evitar peligros.
17. No coloque el horno en el exterior ni lo utilice fuera de casa.
18. No utilice el horno cerca del agua, en una zona húmeda o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies puede ser elevada cuando está en funcionamiento. La superficie puede calentarse durante la utilización del horno. No ponga el cable encima del microondas y no obstruya los ventiladores del mismo.
20. No deje el cable colgado del microondas o del lugar donde esté colocado el horno.
21. Si no se limpia el horno podría deteriorarse la superficie, pudiendo afectar negativamente a la vida útil del electrodoméstico y dar lugar a situaciones de peligro.
22. El contenido de los potitos o los biberones ha de removerse o agitarse y ha de comprobarse la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.
23. Calentar bebidas en el microondas puede que prolongue la ebullición por lo que ha de tenerse cuidado al coger el recipiente.

24. El horno no está destinado a personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, que no tengan experiencia o que lo desconozcan, salvo que estén supervisados o que la persona responsable de su seguridad les haya instruido sobre su utilización.
25. Ha de supervisarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el microondas.
26. Los electrodomésticos no están diseñados para funcionar en el exterior o mediante un sistema independiente de control remoto.
27. ATENCIÓN: Asegúrese de que el horno está desenchufado antes de colocar la bombilla para evitar un posible cortocircuito.
28. Los accesorios puede calentarse durante la utilización del horno. Los niños pequeños han de mantenerse alejados. No utilizar limpiadores de vapor, res abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
29. No han de utilizarse limpiadores abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
30. Durante su uso el horno se calienta. Cuidado con no tocar los elementos de calor que hay dentro del horno.
31. Utilice los termómetros recomendada para este horno (en el caso de hornos con dispositivo para termómetros).
32. La superficie posterior del horno ha de colocarse frente a la pared.
33. Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos sólo si existe supervisión o instrucciones relativas al uso del mismo de forma segura y comprendiendo los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con este dispositivo. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.



34. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

35. En caso de emisiones de humo, apague o desenchufe el dispositivo. Mantenga la cubierta cerrada para sofocar llamas en caso de que existiesen.

36. Este dispositivo fue diseñado para ser utilizado en el hogar y en lugares similares como:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
- granjas;
- entornos residenciales como aquellos que ofrecen alojamiento y desayuno.

37. **ADVERTENCIA:** Este dispositivo y sus accesorios se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado y evitar tocar estos elementos. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al dispositivo a menos que exista una supervisión continua.

38. El horno microondas debe ser operado con la puerta decorativa abierta (solo para aquellos hornos que la tengan).

39. No debe utilizar limpiadores a vapor.

40. No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, pues podría rayar la superficie y romper el vidrio.

**LEA ATENTAMENTE ESTE DOCUMENTO Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS FUTURAS**

# Reducir el Riesgo de Daños Personales

## Instalación de la Toma de Tierra

### PELIGRO

Peligro de cortocircuito  
Tocar algunos de los componentes internos del horno puede provocar graves daños personales e incluso la muerte.  
No desmonte el horno.

### ATENCIÓN

Peligro de cortocircuito. El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar un cortocircuito. No enchufar hasta que el horno esté perfectamente colocado y con la toma de tierra.

### LIMPIEZA

Desenchufar el microondas.

1. Limpiar el interior del horno después de su utilización con un paño humedecido.
2. Limpiar los accesorios normalmente con agua y jabón.
3. El marco de la puerta y el sello, así como los alrededores, han de limpiarse con un paño humedecido cuando estén sucios.

Este horno tiene que tener toma de tierra. En caso de cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que proporciona una vía de escape para la corriente eléctrica. El horno dispone de un cable para la toma de tierra del enchufe correspondiente.

El enchufe ha de conectarse a una clavija con una toma de tierra adecuada.

Consulte a un electricista o a una persona del servicio técnico si no entiende totalmente las instrucciones de toma de tierra o si tiene dudas de cómo conectar la toma de tierra adecuadamente.

Si fuese necesario utilizar un prolongador, utilice un prolongador de 3 cables.

1. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche.
2. Si se utiliza un cable o prolongador:
  - 1) La configuración eléctrica del cable o el prolongador ha de ser al menos igual a la configuración eléctrica del microondas.
  - 2) El prolongador tiene que ser de tres filamentos con toma de tierra.
  - 3) El cable largo ha de colocarse de forma que no quede encima del horno o la mesa donde puedan tirar de él los niños o donde se pueda enganchar por accidente.

# UTENSILIOS

## PRECAUCIÓN

### Peligro de daños personales

Es peligro que una persona que no esté debidamente cualificada realice tareas de reparación que implique retirar la carcasa del horno siendo esto lo evita la radiación de las microondas.

Tome como referencia el párrafo: "Materiales que pueden ser utilizados en el horno de microondas o que deben ser evitados en el horno de microondas".

Existen utensilios que no son metálicos pero que tampoco son idóneos para ser usados en el horno de microondas. En caso de duda, pruebe el utensilio siguiendo este procedimiento.

#### Prueba de los utensilios:

1. Llene un recipiente idóneo para el microondas con una taza de agua fría (250 ml) y con el utensilio que se quiere probar.
2. Póngalo en cocción a temperatura máxima durante 1 minuto.
3. Toque con cautela el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocciones en el microondas.
4. **No supere el tiempo de cocción de 1 minuto.**

#### Materiales que pueden utilizarse en el horno de microondas

Papel de aluminio	Sólo como protección. Pueden usarse trozos pequeños para cubrir partes de carne o de pollo y así evitar que cuezan demasiado. Es posible que se forme un arco si el papel está demasiado cerca de las paredes del horno. El papel debería estar a una distancia mínima de 1 pulgada (2,5 cm.) de las paredes del horno.
Recipientes de terracota	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de un recipiente de terracota debe estar colocado por lo menos a 3/16 de pulgada (5 mm.) sobre el plato giratorio. Un uso errado podría causar la ruptura del plato giratorio.
Platos de mesa	Utilice solamente aquellos aptos para hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Frascos de vidrio	Quite siempre la tapa. Úselos solamente para calentar alimentos. Muchos frascos de vidrio no resisten al calor y podrían romperse.
Productos de vidrio	Utilice sólo productos de vidrio resistentes al calor e idóneos para el horno. Controle que no tengan bordes de metal. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Bolsas para cocción en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con cierres metálicos. Haga algunos cortes para permitir la salida del vapor.
Tazas y platos de papel	Utilice solamente para cocer/calentar durante breves lapsos de tiempo. No se aleje durante la cocción.

Servilletas de papel	Utilícelas para cubrir los alimentos durante el calentamiento para que absorban la grasa. Use, bajo control, sólo en caso de cocciones breves.
Papel pergamino	Utilice como cobertura para prevenir salpicaduras o como cobertura para el vapor.
Plástico	Sólo si es apto para ser usado en hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar marcado con "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando los alimentos en su interior se calientan. Las bolsas para cocción de papel y de plástico cerradas herméticamente deben ser perforadas o cortadas como indica el embalaje.
Film de plástico	Utilice sólo aquel apto para hornos de microondas. Use para cubrir los alimentos para que no pierdan la humedad durante la cocción. Controle que el film de plástico no esté en contacto con los alimentos.
Termómetros	Utilice sólo aquellos aptos para hornos de microondas (termómetros para carne y para dulces).
Papel manteca	Utilice para cubrir los alimentos y así prevenir salpicaduras y mantener la humedad.

### **Materiales que deben evitarse en los hornos de microondas**

Bandejas de aluminio	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Recipientes para alimentos de cartón con asas de metal	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Utensilios de metal	El metal protege los alimentos de la energía de microondas. El metal puede causar la formación de arco.
Cierres de metal	Pueden causar la formación de arco y podrían causar un incendio en el interior del horno.
Bolsas de papel	Podrían causar un incendio en el interior del horno.
Recipientes de poliestireno o de poliuretano	Los recipientes podrían derretirse o contaminar el líquido que contienen si se los lleva a temperaturas elevadas.
Madera	La madera se seca cuando se la usa en un horno de microondas y podría rajarse o romperse.

## INSTALACIÓN DEL HORNO

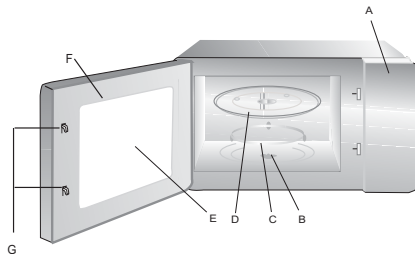
### Nombres de los componentes y de los accesorios del horno.

Extraiga el horno y todos los materiales del embalaje y del interior del horno.

El horno es suministrado con los siguientes accesorios:

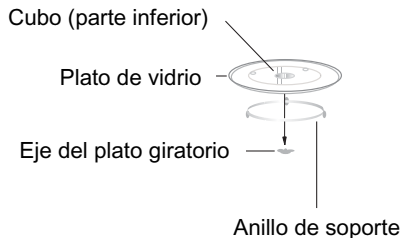
- 1 Plato giratorio de vidrio
- 1 Conjunto anillo rotante
- 1 Manual de instrucciones

- A) Tablero de control
- B) Eje del plato giratorio
- C) Anillo de soporte
- D) Plato de vidrio
- E) Ventana de observación
- F) Puerta
- G) Sistema de bloqueo de seguridad



Apague el horno si la puerta queda abierta durante el funcionamiento.

### Instalación del plato giratorio



- a. No coloque nunca el plato de vidrio al revés. El plato de vidrio debería estar siempre libre.
- b. Sea el plato de vidrio, sea el anillo de soporte, deben ser usados siempre durante la cocción.
- c. Los alimentos y los recipientes deben estar siempre sobre el plato de vidrio para ser cocidos.
- d. Si el plato de vidrio o el conjunto anillo plato giratorio se rajaran o se rompieran, póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

### Instalación sobre la superficie de apoyo

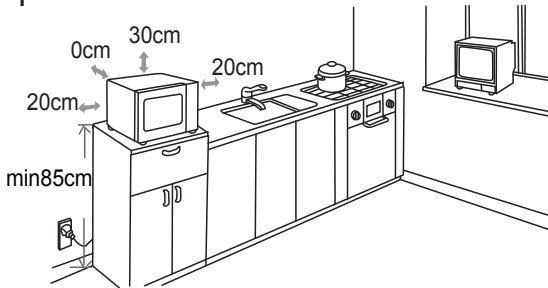
Quite todo el material del embalaje y los accesorios. Examine el horno para controlar que no haya sufrido daños como magulladuras o daños a la puerta. No instale el horno si está dañado.

**Parte interior:** Quite todas las películas protectivas que se encuentran sobre las superficies de la parte interior del horno de microondas.

**No quite el revestimiento sutil de color marrón claro pegado en el interior del horno ya que sirve para proteger el magnetrón.**

## Instalación

1. Elija una superficie plana que le proporcione el espacio suficiente para la circulación de aire en entrada y en salida.



Es necesario mantener un espacio mínimo de 7,9 pulgadas (20 cm.) entre el horno y cualquier pared adyacente.

(1) Deje un espacio mínimo de 12 pulgadas (30 cm.) sobre el horno.

(2) No quite los pies de la parte inferior del horno.

(3) El bloqueo de las aberturas en entrada y/o en salida podría dañar el horno.

(4) Coloque el horno lo más lejos posible de radios o televisores. El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en la recepción de estos aparatos.

2. Conecte el horno a una toma doméstica estándar.

Controle que el voltaje y la frecuencia sean iguales al voltaje y a la frecuencia indicados en la plaquita de los valores nominales.

**¡ATENCIÓN!** No instale el horno sobre una cocina u otros electrodomésticos que desarrollen calor. Si se lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía no tendría validez.



La superficie de apoyo podría calentarse durante el funcionamiento.



## INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO



Este horno de microondas utiliza controles electrónicos modernos para regular los parámetros de cocción y de esta manera satisfacer sus necesidades.



### 1. Programación de la hora



Cuando se conecta el horno de microondas a la toma de corriente, el horno visualizará "0:00" y una señal acústica emitirá un sonido.

1) Presione "  " las cifras de la hora titilarán. 


2) Gire "  " para programar las horas; la cifra inherente a las horas debe estar comprendida entre 0 y 23. 

3) Presione "  ", las cifras de los minutos titilarán. 




4) Gire "  " para programar los minutos, la cifra inherente a los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59. 

5) Presione "  " para completar la programación de la hora " ." titilará. 





**Nota:** 1) si no se programa el reloj, éste no funcionará cuando esté conectado eléctricamente.



2) Durante la programación del reloj, si presiona " STOP  " o si no efectúa ninguna operación durante un minuto, el horno saldrá de la función de programación.



### 2. Cocción de microondas




Presione "  " varias veces para seleccionar la función deseada. Gire "  " para programar el tiempo de cocción. Presione " + 30"  " para comenzar la cocción.

Ejemplo: si desea utilizar una potencia del 80% para cocer durante 20 minutos, deberá hacer funcionar el horno respetando los siguientes pasos:

1) Presione "  " una vez, el LED visualizará "P100" y los indicadores "  " y "  " estarán encendidos. 

2) Presione "  " una vez más para elegir una potencia del 80%, el LED visualizará "P80". 

3) Gire "  " para programar el tiempo de cocción hasta que el display visualice "20:00" (el tiempo máximo de cocción es de 95 minutos). 

4) Presione " + 30"  " para comenzar la cocción, se encenderá " ." y los indicadores "  " y "  " titilarán (una señal acústica emitirá cinco sonidos al finalizar la cocción).

**NOTA:** los niveles para la regulación del tiempo de programación son los siguientes:



0---1 min. : 5 segundos	10---30 min. : 1 minuto
1---5 min. : 10 segundos	30---95 min. : 5 minutos
5---10 min. : 30 segundos	



## Tabla de las potencias del horno de microondas



Presione	Una vez	Dos veces	Tres veces	4 veces	5 veces
Potencia del microondas	100%	80%	50%	30%	10%



### 3. Puesta en marcha rápida y aumento del tiempo de cocción


Cuando el horno se encuentra en posición de espera, presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción a la potencia máxima del microondas durante 30 segundos. El tiempo de cocción aumentará de 30 segundos cada vez que presione la tecla " + 30"  "; el tiempo máximo que se puede programar es de 95 minutos.


**Nota:** La función no se activará en caso de cocciones con otros programas.

### 4. Descongelamiento según el peso



1) Presione "  " una vez; el LED visualizará "dEF1". 





2) Gire "  " para seleccionar el peso del alimento que debe descongelar. Contemporáneamente "g" estará encendido. El peso deberá estar comprendido entre 100 y 2000 gr. 


3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar el descongelamiento.

Los indicadores "  " y "  " titilarán y el indicador "g" se apagará.

### 5. Descongelamiento según el tiempo



1) Presione la tecla "  " una vez, el LED visualizará "dEF2". 


2) Gire "  " para seleccionar el tiempo de cocción. Contemporáneamente, "  " y "  " estarán encendidos. El tiempo que se puede programar va de 00:05 a 95:00. El nivel de potencia establecido es P30 y no puede ser programado. 


3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar el descongelamiento.

Los indicadores "  " y "  " titilarán.





### 6. Menús Automáticos de Cocción


1) En posición de espera, presione "  " para elegir el menú deseado. "A-1", "A-2"...."A-8" serán visualizados en este orden. 


2) Gire "  " para seleccionar el peso o la porción del menú.

3) Presione " + 30"  " para comenzar la cocción. Al finalizar la cocción, una señal acústica emitirá cinco sonidos. Si el reloj ha sido programado con anterioridad, será visualizado el tiempo en curso; de lo contrario será visualizado 0:00.

Por ejemplo: cocer 150 gr. de pasta

1) Presione tres veces "  "  "auto", será visualizado "A-3" y el menú para la pasta habrá sido seleccionado. Los indicadores "  " y "  " estarán encendidos.

2) Gire "  " para seleccionar el peso del menú. Deje de girar cuando será visualizado "150".

3) Presione " + 30"  " para comenzar la cocción.



Al finalizar la cocción, una señal acústica emitirá cinco sonidos. Luego, vuelva a poner el botón de mando en posición de espera.

## 7. Cocciones en secuencia


Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción en secuencia. Si uno de los dos programas es el descongelamiento, éste debe ser establecido como primer programa. Se escuchará una señal acústica al finalizar cada programa y luego comenzará el programa sucesivo.

**Nota:** El menú Auto no puede ser programado como uno de los menús en secuencia.



Ejemplo: si desea descongelar 500 gr. de alimentos y cocerlos con una potencia de microondas del 80% durante 5 minutos, los pasos que debe seguir son los siguientes:

- 1) Presione "  ", será visualizado "dEF1". 



---

- 2) Gire "  " para programar el peso del alimento. Deje de girar cuando aparecerá "500".


---

- 3) Presione dos veces "  " para elegir una potencia de microondas del 80%. 

---

- 4) Gire "  " para programar el tiempo de cocción de 5 minutos. 

---

- 5) Presione " + 30"  " para comenzar la cocción.  
 Nota: al finalizar la primera parte del programa, la señal acústica emitirá un sonido y luego comenzará la segunda parte del programa.  
 Cuando terminen las dos partes del programa, la señal acústica emitirá cinco sonidos y la unidad volverá a la posición de espera.


## 8. Cocciones con puesta en marcha diferida

- 1) Primero programe el reloj (consulte las instrucciones inherentes a la programación del reloj).



---

- 2) Establezca el programa de cocción Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción. El descongelamiento no puede ser programado con esta función.



---

- 3) Presione "  ". Aparecerá el reloj. La cifra inherente a la hora titilará.



---

- 4) Gire "  " para programar la hora; la cifra establecida para las horas debe estar comprendida entre 0 y 23. 


---

- 5) Presione "  ", las cifras de los minutos titilarán. 

---

- 6) Gire "  " para programar los minutos; la cifra establecida para los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59. 

---

- 7) Presione " + 30"  " para finalizar la programación. " : " estará encendido, la señal acústica emitirá dos sonidos a la hora programada y la cocción comenzará automáticamente.


**Nota:** 1) El reloj debe ser programado antes de comenzar la operación. De lo contrario, la función de puesta en marcha diferida no funcionará.

2) Si el programa de puesta en marcha diferida ha sido programado sin establecer el programa de cocción, toda la programación servirá como despertador. Es decir, que a la hora establecida la señal acústica emitirá sólo cinco sonidos.

### 9. Función de control de la programación.

(1) Durante la cocción, presione "  "; la potencia de microondas actual aparecerá durante 3 segundos.





---




(2) En la fase de puesta en marcha diferida, presione "  " para ver el horario de la cocción diferida.  
El tiempo de inicio de la cocción titilará durante 3 segundos; luego el horno volverá a mostrar la hora.

---

(3) Durante la cocción, presione "  " para controlar la hora. Aparecerá durante 3 segundos.

### 10. Función de bloqueo para niños

Bloqueo: en posición de reposo, presione " STOP   " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma la activación de la función de bloqueo para niños; el LED mostrará "  " y "  " estará encendido.

Desbloqueo: en la posición de bloqueo, presione " STOP   " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma el desbloqueo; el LED volverá al reloj y "  " se apagará.

### 11. Protección del ventilador

Después de una cocción con microondas o combinada de más de 5 minutos, el horno se detendrá durante los últimos 15 segundos y funcionará sólo el ventilador.

### 12. Función protectora de la tubería de control Magnetrón

Si el aparato funcionará durante 30 minutos al máximo nivel de potencia, el horno se programará automáticamente al 80% de la potencia de microondas para proteger la tubería de control magnetrón.


### 13. Función de apagado automático

Si la puerta queda abierta durante 10 minutos, la luz del horno se apagará. Presione cualquier tecla después de la abertura de la puerta para reactivar la cuenta regresiva. La luz del horno se encenderá.


### 14. Detalle

(1) La señal acústica emitirá un sonido cuando se gira el botón de mando al inicio del procedimiento.

---

(2) En caso de apertura de la puerta durante la cocción, presione la tecla " + 30"  " para continuar.

---

(3) Una vez establecido el programa de cocción, la tecla " + 30"  " debe ser presionada al máximo en 1 minuto; de lo contrario, aparecerá la hora y la programación establecida será cancelada

---

(4) La señal acústica emitirá un sonido en caso de presión correcta; de lo contrario, no se escuchará ningún sonido.

Tabla de los Menús Automáticos de Cocción

Menú	Peso (gr.)	Visualización
A-1 AUTO CALENTAMIENTO	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 VERDURA	150	150
	350	350
	500	500
A-3 PASTA	50 (con 450 gr. de agua)	50
	100 (con 800 gr. de agua)	100
	150 (con 1200 gr. de agua)	150
A-4 CARNE	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1 (aprox. 80gr.)	1
	2 (aprox. 160gr.)	2
	3 (aprox. 250gr.)	3
A-6 PATATAS	1 (aprox. 200gr.)	1
	2 (aprox. 400gr.)	2
	3 (aprox 600gr.)	3
A-7 PESCADO	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 SOPA	500	500
	750	750
	1000	1000

**Búsqueda de los problemas**

<b>NORMAL</b>	
Interferencia del horno de microondas con la recepción televisiva	Es posible que haya interferencias con la recepción de una radio o de un televisor durante el funcionamiento del horno de microondas. Se trata de un fenómeno semejante al que puede ocurrir con otros electrodomésticos pequeños, como mezcladoras, aspiradoras o ventiladores eléctricos. Es normal.
Luz atenuada	Durante las cocciones con microondas de baja presión, la luz del horno puede atenuarse. Se trata de una cosa normal.
Se acumula vapor sobre la puerta, sale aire caliente por los orificios de expulsión	Durante la cocción, es posible que salga vapor de los alimentos. La mayor parte de este vapor viene expulsado por los orificios de expulsión, pero parte del vapor podría acumularse sobre las superficies frías, como la puerta del horno. Se trata de una cosa normal.
Encendido accidental del horno sin alimentos en su interior	El funcionamiento del horno sin alimentos en su interior, durante lapsos de tiempo limitados, no daña el horno. Pero es mejor evitarlo.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Remedio</b>
El horno no se enciende	El cable de alimentación no ha sido insertado correctamente en la toma de corriente	Quite el enchufe de la toma de corriente y vuelva a introducirlo después de 10 segundos
	El fusible salta o se pone en marcha el interruptor automático	Cambie el fusible o reponga el interruptor automático (reparado por personal calificado de nuestra empresa)
	Problemas con la salida	Controle la salida con otro electrodoméstico
El horno no calienta	La puerta no está bien cerrada	Cierre bien la puerta
El plato de vidrio hace ruido durante el funcionamiento del horno	Rodillos sucios y residuos sobre el fondo del horno	Tome como referencia el párrafo "mantenimiento del microondas" para limpiar las partes sucias.

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE. Si no puede identificar la causa del funcionamiento anormal: apague el aparato (no lo trate bruscamente) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia. NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde se encuentra? Es importante informar al Servicio de Asistencia de su código de producto y del número de serie (un código de 16 caracteres que empieza por el número 3). Se puede encontrar en el certificado de garantía o en la placa de datos situada en el aparato. Servirá para evitar viajes inútiles a los técnicos y, por lo tanto (lo que es más importante) para ahorrar los correspondientes costes adicionales.



Este dispositivo está marcado según la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Si se asegura de que este producto es desechado correctamente, ayudará a prevenir potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la seguridad humana, que podría causar la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. La presencia de este símbolo en el producto

indica que este producto no se puede tratar como desecho doméstico. El producto se debe entregar en el punto de recogida adecuado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación se debe llevar a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales sobre eliminación de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con su oficina local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda en la que compró el producto.

---

## *Guía de cocina*

---

### **MICROONDAS**

La energía de microondas realmente penetra los alimentos, atraídas y absorbidas por su contenido acuoso, graso o de azúcar. Las microondas causan que las moléculas en los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento rápido de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina el alimento.

### **COCINAR**

#### **Utensilios para la cocina con microondas:**

Los utensilios y vajilla deben permitir que la energía de microondas pase a través de ellos para máxima eficiencia.

Las microondas se reflejan por medio de metal, tal como acero inoxidable, aluminio y cobre, pero ellas pueden penetrar a través de cerámica, vidrio, porcelana y plástico así como papel y madera. Por lo tanto los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

#### **Alimentos apropiados para cocinar con microondas:**

Muchas clases de alimentos son apropiados para cocinar con microondas, incluyendo vegetales frescos y congelados, fruta, pasta, arroz, granos, judías, pescado y carne. Salsas, flan, sopas, budines al vapor, conservas, y chutney pueden cocinarse en un horno de microondas. Hablando en general, cocinar con microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepara sobre una hornalla.

#### **Tapado durante la cocción**

Es muy importantes tapar los alimentos durante la cocción ya que en la medida que el agua que va evaporando, el vapor liberado contribuye al proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse en diferentes formas: ej. Con un plato de cerámica, una tapa de plástico o con película adherente apropiada para microondas.

#### **Tiempos de reposo**

Es importante permitir un tiempo de reposo una vez que usted haya finalizado de cocinar los alimentos para permitir que la temperatura dentro del alimento se nivele.

## Guía de cocina

### Guía de cocina para vegetales congelados

Use un tazón de vidrio pirex con tapa. Cocine con tapa por un tiempo mínimo – vea la tabla. Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocidos. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Espinaca	150g	P80	5-6	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Brócoli	300g	P80	8-9	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Arvejas	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Judías verdes	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Vegetales mezclados (zahahorias/ arvejas/maíz)	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Vegetales mezclados (Estilo chino)	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.



## Guía de cocina (continuación)

### Guía de cocina para vegetales frescos

Use un tazón apropiado de vidrio pirex con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cuch.sop.) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua y cocinar con tapa por el tiempo mínimo – vea la tabla.

Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva una vez durante y una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubrir durante el tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo útil: Corte los vegetales frescos en partes de tamaño parejo. Cuanto más pequeños los corte más rápido se cocinan.

**Todos los vegetales frescos deberían cocinarse usando la potencia máxima del microondas (P100).**

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Arregle los tallos en el centro.
Repollitos de Bruselas	250g	5-5½	3	Agregue 60-75 ml (5-6 ch.sop.) de agua.
Zanahorias	250g	3½-4	3	Corte las zanahorias en rodajas de tamaño parejo.
Coliflor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Corte los gajos grandes en mitades. Arregle los tallos en el centro.
Calabacines	250g	3-3½	3	Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30 ml (2 cuch.sop) de agua o un botón de manteca. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	2½-3	3	Corte las berenjenas en pequeñas rodajas y salpique con 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	250g	3-3½	3	Corte los puerros en rodajas gruesas.
Hongos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare hongos enteros pequeños u hongos en rodajas. No agregue nada de agua. Salpique con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escorra antes de servir.
Cebollas	250g	4-4½	3	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solamente 15 ml (1 cuch.sop.) de agua.

## Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pimiento morrón	250g	3½-4	3	Corte el pimiento en pequeñas rebanadas.
Papas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de similar tamaño.
Nabo	250g	4½-5	3	Corte el nabo en pequeños cubos.

### Guía de cocina para arroz y pasta

**Arroz:** Use un tazón de vidrio pirex con tapa – el arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocine con tapa. Después que se ha terminado el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo, ponga sal y agregue hierbas y manteca.

Observación: el arroz puede no haber absorbido toda el agua cuando el tiempo de cocción ha finalizado.

**Pasta:** Use un tazón grande de vidrio pirex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien luego.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (prelavado)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz integral (prelavado)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz integral)	250g	P100	16-17	5	Agregue 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (arroz + grano)	250g	P100	17-18	5	Agregue 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Agregue 1000 ml de agua caliente.

---

## ***Guía de cocina (continuación)***

---

### **CALENTADO**

Su horno de microondas calentará alimentos en una fracción del tiempo que normalmente toma el horno de hornalla.

Use los niveles de potencia y tiempos de calentado en el siguiente gráfico como una guía.

Los tiempos en el gráfico consideran los líquidos con una temperatura ambiente de alrededor de +18 a +20°C o un alimento enfriado con una temperatura de alrededor de +5 a +7°C.

#### **Arreglo y tapado**

Evite calentar trozos grandes tal como cuartos de pollo – tienden a sobrecocinarse y se secan antes que el centro esté ni siquiera caliente. Si calienta pequeños trozos obtendrá mayor éxito.

#### **Niveles de potencia y cuándo revolver**

Algunos alimentos pueden ser calentados usando la potencia máxima mientras otros deberían calentarse usando niveles de potencia más bajos.

Fíjese en las tablas de guía. En general, es mejor calentar alimentos usando un nivel de potencia más bajo, si el alimento es delicado, en grandes cantidades, o si es probable que se caliente demasiado muy rápidamente (pasteles de picadillo, por ejemplo).

Revuelva bien o de vuelta el alimento durante el calentado para obtener el mejor resultado. Cuando sea posible, revuelva antes de servir.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Para evitar la ebullición eruptiva de los líquidos y con ello una escaldadura, revuelva antes, durante y después de calentar. Manténgalos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio dentro de los líquidos. Evita que los alimentos se sobre-calienten (y por lo tanto se estropeen).

Es preferible estimar en menos el tiempo de cocción y agregar tiempo extra de calentado, si fuera necesario.

#### **Tiempos de calentado y de reposo**

Cuando caliente alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que llevan – para futura referencia.

Siempre asegúrese que la comida calentada esté bien caliente en todas partes. Permita que el alimento repose después de calentado – deje que la temperatura se iguale. El tiempo de reposo recomendado después del calentado es de 2-4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en el gráfico.

Tenga particular cuidado cuando caliente líquidos y alimentos para bebés. Vea también el capítulo con las precauciones de seguridad.

---

## ***Guía de cocina (continuación)***

---

### ***CALENTADO DE LIQUIDOS***

Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después que el horno ha sido apagado para permitir que la temperatura se iguale. Revuelva durante el calentado, si fuera necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar la ebullición eruptiva y una posible escaldadura, usted debería poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

### ***CALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES***

#### **ALIMENTOS PARA BEBES:**

Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. ¡Revuelva bien después de calentar! Deje reposar por 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y verifique la temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40°C.

#### **LECHE PARA BEBE:**

Vierta la leche dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Caliente destapado. Nunca caliente el biberón del bebé con la tetina puesta, el biberón puede explotar si se sobre-calienta.

¡Agite bien antes del tiempo de reposo y nuevamente antes de servir! Siempre verifique cuidadosamente la temperatura de la leche para el bebé antes de dársela al bebé. Temperatura recomendada al servir: 37°C.

#### **OBSERVACION:**

Los alimentos para bebés necesitan que se los verifique en forma particularmente cuidadosa antes de servir para prevenir quemaduras. Use los niveles de potencia y tiempos de la siguiente tabla como una guía para el calentado.

## Guía de cocina (continuación)

### Calentado de líquidos y alimentos

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, agua para té con temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta en una taza de cerámica y caliente sin cubrir. Coloque una taza en el centro, 2 más en oposición una de otra y 3 o 4 en un círculo. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo, sea cuidadoso mientras las está sacando del horno.
Sopa (helada)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta dentro de un plato o tazón hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de calentar. Revuelva nuevamente antes de servir.
Guisado (helado)	350g	P80	4½-5½	2-3	Ponga el guisado en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Pasta con salsa (helada)	350g	P80	3½-4½	3	Ponga la pasta (ej. Spaghetti o fideos al huevo) sobre un plato llano de cerámica. Cubra con película adherente para microondas. Revuelva antes de servir.

## Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pasta rellena con salsa (helada)	350g	P80	4-5	3	Ponga la pasta rellena (ej. ravioles, tortelines) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y al servir.
Comida en plato (helada)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque un plato de comida helada lista-para-calentar para 2-3 sobre un recipiente de cerámica. Cubra con película adherente para microondas.

## Guía de cocina (continuación)

### Calentar alimentos y leche para bebés

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos para bebés (vegetales + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de que haya pasado el tiempo de calentado. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Papilla para bebés (grano + leche + fruta)	190g	P80	20sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después del tiempo de cocción. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Leche para bebés	100ml 200ml	P30	30-40 seg. 1 min. - 1 min. 10 seg.	2-3	Revuelva o agite bien y vierta dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Colóquelo en el centro del plato giratorio. Cocine destapado. Agite bien y deje reposar por al menos 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.