

PROLINE

CBM25SS

MICROWAVE OVEN
FOUR À MICRO-ONDES
MAGNETRONOVEN
MICROONDAS
MICROONDAS



 OPERATING INSTRUCTINS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

Catalogue

Language of Introduction	Page
English	1 - 15
French	16 - 32
Dutch	33 - 47
Spanish	48 - 63
Portuguese	64 - 78

COOKING UTENSILS

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave oven.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 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 it's 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 labelled "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.

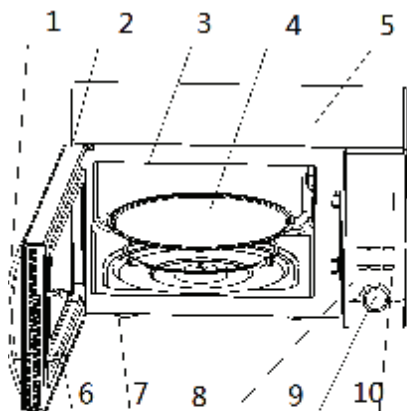
Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminium 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.

NOTES:

- Care should be taken when removing utensils or the glass turntable, as they may become hot during cooking.
- Only use a thermometer that is designed for use in the microwave oven.
- Ensure the turntable is in place when you operate the oven.

OVEN OVERVIEW



1. Handle
2. Observation Window
3. Cavity
4. Turntable
5. Housing
6. Door lock
7. Foot
8. Control panel
9. Control knob
10. Control Panel
11. Grill rack
12. Wave guide



- Never place the turntable upside down. The turntable should never be restricted.
- Both turntable and rotating ring must always be used during cooking.
- All food and containers of food must always be placed on the turntable for cooking.
- If turntable or rotating ring cracks or breaks, stop using your microwave oven and contact a nearest authorised service centre.

INSTALLATION

PREPARATION

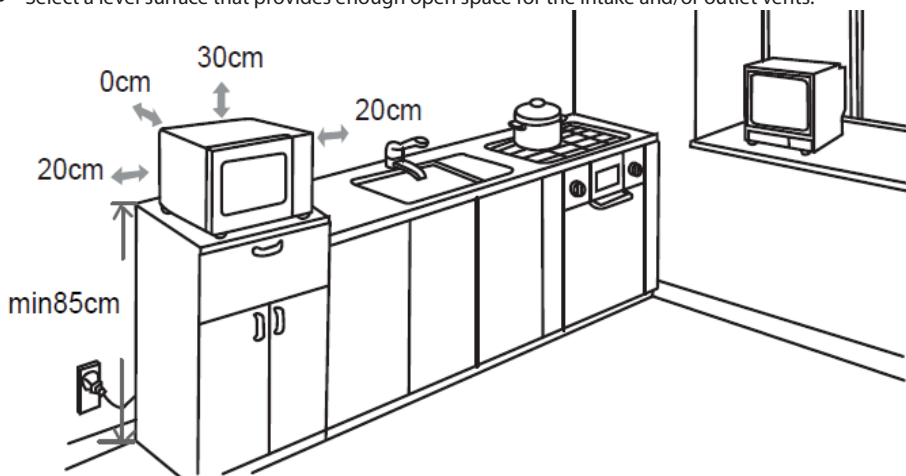
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install the microwave oven if it is damaged.

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 inside of the oven cavity to protect the magnetron.

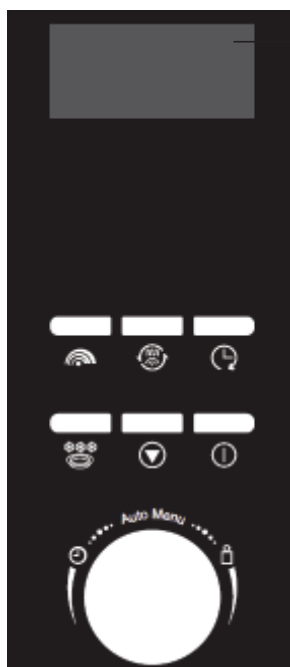
Position

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



- The microwave oven must be placed on a surface with height more than 85 cm above the floor.
- A minimum clearance of 20 cm is required on both sides of the oven.
- The minimum height of free space above the top surface of the oven is 30 cm.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- 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.
- Plug your oven into a standard grounded outlet. Be sure the voltage and the frequency are the same as the voltage and the frequency on the rating label.
- **WARNING:** Do not install the oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged.

CONTROL PANEL


 **Display**

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

**Microwave cooking**

Press this button to set microwave power level.

**Convection/Microwave + Convection cooking / Grill / Microwave+ Grill cooking**

Press this button to set a convection or grill cooking program or one of two microwave + convection/grill cooking modes.

**Preset/Clock button**

Press this button to set the clock and preset function.

**Defrosting by weight button**

Press this button to defrost food by weight.

**Pause/Cancel button**

- Press this button to cancel setting or reset the oven before setting a cooking program.
- Press once to temporarily stop cooking or press twice to cancel cooking completely.
- This button is also used to activate/deactivate child lock function.

**Speed cooking/Start/Confirm button**

- Press this button to start a cooking program or set speed cooking program.
- Press this button to confirm the setting.




**Time/Auto Menu/Weight dial**

Rotate this dial to select auto cook menus, time, weight or number of servings.






OPERATION

When the oven is first plugged in, a beep sound will be heard.

General

- Press  once to temporarily stop cooking. You can resume cooking by pressing , or press  twice to cancel the cooking program.
- After the cooking time has elapsed, the oven will beep a few times.


Setting the Clock

1. In standby state, press 
 - The hour digits will flash on the display.
2. While the hour digits are flashing, turn  to adjust the hour digits, the input hour should be a 24-hour time value.
3. Press  to confirm. The minute digits will flash.
4. While the minute digits are flashing, turn  to adjust the minute digits.
5. Press  to confirm the setting. ":" will flash on the display.

Microwave Cooking





The longest cooking time is 60 minutes. Suppose you want to cook for 1 minute at 60% of microwave power.

1. Press  three times.

Number of pressing 	Display	Cooking Power
Once	100	100%
Twice	80	80%
3 times	60	60%
4 times	40	40%
5 times	20	20%

2. Turn  to 1:00.
3. Press .

Convection Cooking

1. Press . The display will show "C".
2. Turn  to select the desired cooking temperature – 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160° or 180°C.
3. Press  and then turn  to select the desired cooking time. The longest cooking time is 60 minutes.






4. Press 

Microwave + Convection Combination Cooking

In this mode, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly.






C1 – 30% time for microwave cooking and 70% for convection cooking.

Suppose you want to set combination cooking for 25 minutes.

1. Press  twice.
2. Turn  to select the desired cooking temperature – 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160° or 180°C.
3. Press  and then turn  to 25:00. The longest cooking time is 60 minutes.
4. Press 




C2 – 55% time for microwave cooking and 45% for convection cooking.

Suppose you want to set combination cooking for 12 minutes.

1. Press  three times.
2. Turn  to select the desired cooking temperature – 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160° or 180°C.
3. Press  and then turn  to 12:00. The longest cooking time is 60 minutes.
4. Press 

Grill Cooking




The grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages or piece of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes. The longest cooking time is 60 minutes.

1. Repeatedly press  until the displays shows "G".
2. Turn  to select the desired cooking time.
3. Press 




Microwave + Grill Combination Cooking

G1 – 30% time for microwave cooking and 70% for grill cooking.

Suppose you want to set combination cooking for 25 minutes.


1. Repeatedly press  until the display shows G1.
2. Turn  to 25:00. The longest cooking time is 60 minutes.
3. Press 

G2 – 55% time for microwave cooking and 45% for grill cooking.
Suppose you want to set combination cooking for 12 minutes.

1. Repeatedly press  until the display shows G2.
2. Turn  to 12:00. The longest cooking time is 60 minutes.
3. Press .

Quick Start



The oven will operate at high microwave power for quick start cooking program.

To do this, press  in quick succession to set cooking time, the oven will start immediately at full power. The longest cooking time is 60 minutes.


NOTE: The cooking time can be increased in the following increments:

Cooking Time	Increments
0 – 5 min:	10 seconds
5 – 10 min:	30 seconds
10 – 60 min:	60 seconds

Defrosting Food





1. Repeatedly press  to select a desired mode among d.1, d.2 and d.3.
2. Turn  to set the defrost weight.
 - d.1: for defrosting meat, the weight ranges from 0.1 to 2.0 kg.
 - d.2: for defrosting poultry, the weight ranges from 0.2 to 3.0 kg.
 - d.3: for defrosting seafood, the weight ranges from 0.1 to 0.9 kg.


3. Press .

NOTE: During defrosting, the system will beep to remind you of turning over the food. After turning over the food, close the door and press  to resume.

Auto Cook Menu








For the food in the following table, it is not necessary to program the cooking power and time.

1. Turn  to select the desired menu from the below table.
2. Press  to confirm.
3. Turn  to select the desired weight or servings.
4. Press .

Menu Code	Food	Notes
A.1	Pasta (0.1/0.2/0.3 kg)	<ul style="list-style-type: none"> When cooking pasta, stir occasionally to keep the pasta from sticking. Peel the potatoes and cut them into equal-sized pieces before cooking. <p>The result of auto cooking depends on factors such as the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you happen to place food in the oven. If you find the result at any rate not quite satisfactory, adjust the cooking time accordingly.</p>
A.2	Fresh Vegetable (0.2 – 0.8 kg)	
A.3	Frozen Vegetable (0.2 – 0.8 kg)	
A.4	Popcorn (3 / 3.5 oz.)	
A.5	Beverage (250 / 500 ml)	
A.6	Potato (0.45/0.65 kg)	
A.7	Pizza (0.15 kg)	
A.8	Fish (0.45kg)	<ul style="list-style-type: none"> When cooking pizza or fish, there is no need to set the weight and the appliance will start cooking when pressing 

Preset Function

Suppose the present time is 8:00 in the morning, and you want the oven to start a microwave at 11:30 for cooking 30 minutes with 80% power level automatically.



1. Press  twice.
2. Turn  until the display shows 30:00.
3. Press and hold  for about 3 seconds until the hour digits are flashing.
4. Turn  until the display shows 11:00.
5. Press  to confirm. The minute digits will flash.
6. Turn  until the display shows 11:30.
7. Press  to confirm.

NOTE: You can check the preset time by pressing .

Child Lock

The child lock prevents the oven from being operated unintentionally or by unsupervised children.

NOTE: This function is only available when the oven is not in operation.

- To set the child lock, press and hold  for about 3 seconds. A beep will sound and the display will show OFF. In the lock state, all buttons are disabled.
- To cancel the child lock, press and hold  for about 3 seconds. A beep will sound and the lock and OFF will disappear from the display.

Foods

Forbidden foods

If you choose a cooking method using microwaves, you should never:

- Attempt to fry food - it is impossible to control the temperature of the oil and other fats- fire-risk.

- Attempt to cook or warm up eggs in their shells, hard-boiled eggs with or without their shells or snails - they may explode.
- Attempt to cook food in an intact shell (e.g. chestnuts) or hard skin (tomatoes, potatoes, sausages) - always make a slit.

Food temperatures

The action of microwaves is such that only the food is heated. The container may, therefore, remain cold or cool while the food that it contains is burning hot.

To avoid any risk of burning, always stir before serving and check the temperature carefully before serving - especially to children.

Shake feeding bottles well and try a few drops on the back of your wrist to check the temperature.

Preparing food for cooking

Before warming feeding bottles and small pots, remove teats and covers.

Remember to cover the food in order to:

- avoid any splashing of the oven cavity,
- retain sufficient moisture for cooking.

Heating liquids

When heating liquids, a sudden overflow may occur when you take the container to remove it from the appliance. In fact, when the temperature reaches boiling point, steam tends to remain trapped in the liquid until it is disturbed.

To avoid this superheating effect and the consequent risk of scalding, always place a plastic spoon in the liquid to be heated.

A container can easily be tested for microwave "transparency":

Place the empty container on the turntable together with a glass of water and run the oven for one minute at maximum power.

After one minute:

- if the container is cold, it is "transparent" and can be used for microwave cooking,
- if the container is warm or hot it is absorbent and must not be used for microwave cooking.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before any cleaning or maintenance operation, disconnect the microwave oven from the mains supply and allow it to cool to room temperature.

General Advice

Frequent cleaning prevents the formation of smoke and bad odours during cooking and also sparking in the oven cavity and around the door seal.

Do not let food deposits or grease accumulate inside the oven cavity or on the door seal.

Make sure that the waveguide cover is kept clean at all times. Should food deposits or

USTENSILES DE CUISSON

Il est impératif de s'assurer que les ustensiles conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat à gratin	Respectez les instructions du fabricant. Le fond du plat doit se trouver au minimum à 5 mm au-dessus du plateau rotatif. Une utilisation incorrecte peut provoquer la casse du plateau rotatif.
Vaisselle	Exclusivement la vaisselle compatible avec les fours à micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant. N'utilisez pas d'ustensile fissuré ou ébréché.
Pichets en verre	Retirez toujours leur couvercle. Utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments à des températures peu élevées. La plupart des pichets en verre ne résistent pas à des températures élevées et peuvent se briser.
Ustensiles en verre	Uniquement les récipients en verre thermorésistant conçus pour un usage dans les fours. Vérifiez qu'ils ne comportent aucune décoration métallique. N'utilisez pas d'ustensile fissuré ou ébréché.
Sachets de cuisson au four	Respectez les instructions du fabricant. Ne les fermez pas avec une attache métallique. Faites plusieurs incisions pour que la vapeur puisse sortir.
Assiettes et verres en papier	Uniquement pour cuire/réchauffer sur une durée courte. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Papier essuie-tout	Pour recouvrir les aliments pour les réchauffer et absorber les graisses. Uniquement pour de brèves cuissons sous votre surveillance.
Papier sulfurisé	Pour recouvrir les aliments afin d'éviter les projections ou pour les enrober et les cuire à la vapeur.
Plastique	Exclusivement la vaisselle compatible avec les fours à micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant. Ils doivent porter l'indication « Compatible Micro-ondes ». Certains récipients en plastique se ramollissent quand les aliments qu'ils contiennent deviennent chauds. Incisez, percez ou ouvrez partiellement les « sachets de cuisson » et les sachets en plastique hermétiquement fermés conformément aux indications de leur emballage.
Film plastique	Exclusivement la vaisselle compatible avec les fours à micro-ondes. Utilisez-en pour recouvrir les aliments pendant la cuisson afin qu'ils conservent leur humidité. Veillez à ce que le film plastique ne touche pas les aliments.
Thermomètres	Utilisez uniquement des thermomètres spécial micro-ondes (thermomètres pour viandes et confiseries).
Papier paraffiné	Utilisez-en pour recouvrir les aliments afin d'éviter les projections et pour retenir leur humidité.

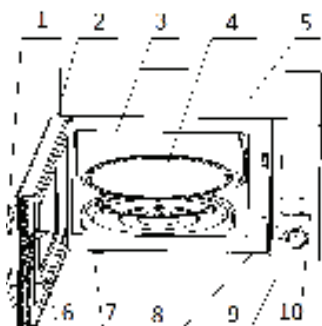
Matériaux que vous ne devez pas utiliser dans un four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des étincelles. Mettez les aliments dans un récipient pouvant aller au four à micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer des étincelles. Mettez les aliments dans un récipient pouvant aller au four à micro-ondes.
Ustensiles métalliques ou à décorations métalliques	Le métal bloque l'énergie des micro-ondes en sorte que les aliments ne peuvent pas cuire. Le métal risque de provoquer des étincelles.
Attaches avec fil métallique	Peuvent provoquer des étincelles et un feu dans le four.
Sachets en papier	Peuvent provoquer un feu dans le four.
Mousse en plastique	Les mousses en plastique peuvent fondre ou contaminer les liquides présents dans le four si elles sont exposées à des températures élevées.
Bois	Le bois sèche quand il est utilisé dans un four à micro-ondes et peut se fissurer ou se fendre.

REMARQUES :

- Faites attention lorsque vous sortez un plat ou le plateau rotatif en verre du four, car ils peuvent être devenus brûlants pendant la cuisson.
- Utilisez exclusivement un thermomètre conçu pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Veillez à ce que le plateau rotatif soit correctement positionné dans le four pendant l'utilisation.

DESCRIPTION DU FOUR



1. Poignée
2. Fenêtre d'observation
3. Cavité interne
4. Plateau tournant
5. Boîtier
6. Verrouillage de la porte
7. Pieds
8. Panneau de contrôle
9. Bouton de commande
10. Panneau de contrôle
11. Grille de cuisson
12. Guide d'ondes

- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Veillez à ce que la rotation du plateau en verre ne soit pas gênée.
- Utilisez toujours le plateau en verre et l'anneau guide pendant la cuisson.
- Tous les aliments et récipients contenant des aliments doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
- Si le plateau en verre ou l'anneau rotatif se fissure ou se brise, cessez d'utiliser votre four à micro-ondes et contactez le centre de réparation agréé le plus proche.

INSTALLATION

PRÉPARATIONS

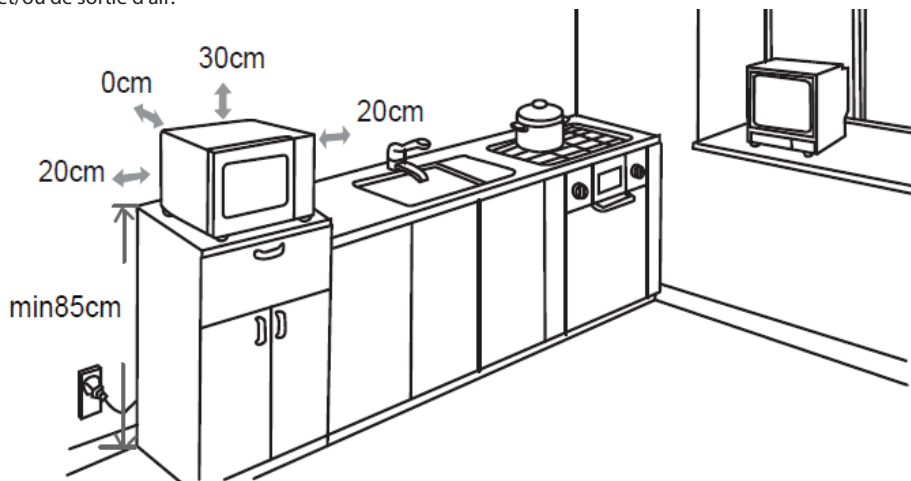
Enlevez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Examinez le four et vérifiez qu'il ne comporte pas de dommages, par exemple que sa porte n'est pas cassée et qu'il n'est pas cabossé. N'installez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé.

Cavité : Retirez tous les films de protection présents sur les surfaces du compartiment intérieur du four à micro-ondes.

Ne retirez pas la plaque Mica marron claire fixée à l'intérieur du four, car elle sert à protéger le magnétron.

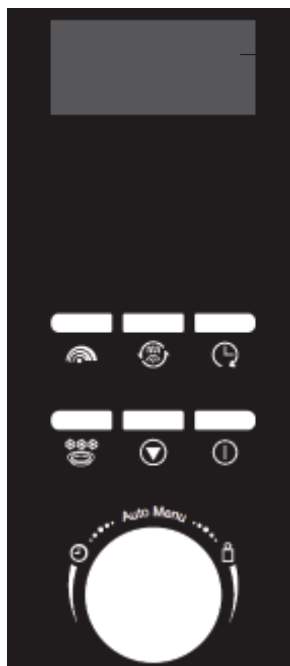
Position

- Sélectionnez une surface horizontale offrant un espace ouvert suffisant pour les orifices d'entrée et/ou de sortie d'air.



- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface se trouvant à une hauteur minimale de 85 cm par rapport au sol.
- Un espace dégagé d'un minimum de 20 cm est nécessaire de chaque côté du four.
- Un espace vide d'une hauteur minimale de 30 cm est nécessaire au-dessus de la paroi supérieure du four.
- N'enlevez pas les pieds présents sous le four à micro-ondes.
- Ne bloquez pas les orifices d'entrée et/ou de sortie d'air car cela peut endommager le four.
- Veillez à ce que le four à micro-ondes soit aussi éloigné que possible des téléviseurs et radios.
- L'utilisation d'un four à micro-ondes peut provoquer des interférences perturbant la réception de vos radios ou téléviseurs.
- Branchez votre four dans une prise électrique standard mise à la terre. Vérifiez que la tension et la fréquence du courant qu'elle fournit sont identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT :** N'installez pas le four au-dessus d'une table de cuisson ou d'un autre type d'appareil produisant de la chaleur. Si le four est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, cela pourrait l'endommager et annulerait sa garantie.

PANNEAU DE CONTRÔLE



Écran d'affichage

Affiche la durée et la puissance de cuisson, les indicateurs et l'heure en cours.



Cuisson aux micro-ondes

Appuyez sur ce bouton pour régler la puissance des micro-ondes.



Convection / Cuisson par micro-ondes + cuisson par convection / Gril / Cuisson par micro-ondes + cuisson au gril

Appuyez sur ce bouton pour régler un programme de cuisson par convection ou cuisson au gril ou l'un des deux modes de cuisson micro-ondes + convection / gril.



Bouton de pré réglage / horloge

Appuyez sur ce bouton pour régler l'horloge ou paramétrer une fonction.



Bouton de décongélation par le poids

Appuyez sur ce bouton pour décongeler les aliments en fonction de leur poids.



Bouton Pause/Annuler

- Appuyez sur ce bouton pour annuler un réglage ou réinitialiser le four avant de régler un programme de cuisson.
- Appuyez une fois pour interrompre momentanément la cuisson, et deux fois pour l'annuler complètement.
- Ce bouton permet également d'activer/désactiver le verrouillage de sécurité enfants.



Bouton de cuisson express / Démarrer /

Confirmer

- Appuyez sur ce bouton pour démarrer un programme de cuisson ou pour régler un programme de cuisson express.
- Appuyez sur ce bouton pour confirmer le réglage.






Menu automatique / Poids

Tournez ce cadran pour sélectionner le menu de cuisson automatique, la durée, le poids des aliments ou le nombre de portions.






FONCTIONNEMENT

Lorsque le four est branché la première fois, un bip sonore retentit.

Généralités

- Appuyez une fois sur  pour arrêter momentanément la cuisson. Vous pouvez redémarrer la cuisson en appuyant sur  ou appuyez deux fois sur  pour annuler le programme de cuisson.
- Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four s'arrêtera en émettant quelques bips sonores.


Réglage de l'horloge



- En mode de veille, appuyez sur 
 - Les chiffres des heures se mettent à clignoter.
- Pendant que les chiffres des heures clignotent, réglez-les en tournant le bouton . Les chiffres des heures doivent être en format 24h.
- Confirmez en appuyant sur . Les chiffres des minutes clignotent.
- Pendant que les chiffres des minutes clignotent, réglez-les en tournant le bouton .
- Confirmez le réglage en appuyant sur . Les deux points ":" clignotent sur l'écran.

Cuisson au four à micro-ondes



La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes. Supposons que vous désirez effectuer une cuisson de 1 minute à 60% de la puissance des micro-ondes, procédez comme suit :



- Appuyez trois fois sur .


Nombre de pressions 	Écran d'affichage	Puissance de cuisson
1 fois	100	100%
2 fois	80	80%
3 fois	60	60%
4 fois	40	40%
5 fois	20	20%

- Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 1:00.
- Appuyez sur .

Cuisson par convection

- Appuyez sur . L'écran affichera « C ».
- Tournez  pour sélectionner la température de cuisson désirée – 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160° ou 180°C.

3. Appuyez sur  puis tournez  pour sélectionner la durée de cuisson désirée. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.


4. Appuyez sur 


Micro-ondes + convection / Cuisson combinée

Dans ce mode, de l'air chaud circule à l'intérieur de la cavité du four pour dorer les aliments et les rendre croustillants rapidement et uniformément.


C1 : 30% de cuisson aux micro-ondes et 70% de cuisson par convection.

Par exemple, pour paramétrer une cuisson combinée de 25 minutes, procédez comme suit :

1. Appuyez deux fois sur  .


2. Tournez  pour sélectionner la température de cuisson désirée – 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160° ou 180°C.


3. Appuyez sur  puis tournez  pour sélectionner 25:00. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.

4. Appuyez sur 


C2 : 55% de cuisson aux micro-ondes et 45% de cuisson au grill.

Par exemple, pour paramétrer une cuisson combinée de 12 minutes, procédez comme suit :

1. Appuyez trois fois sur  .

2. Tournez  pour sélectionner la température de cuisson désirée – 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160° ou 180°C.

3. Appuyez sur  puis tournez  pour sélectionner 12:00. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.


4. Appuyez sur 

Cuisson au grill

La cuisson au grill est très utile pour cuire de minces tranches de viande, des steaks, des côtelettes, des kebabs, des saucisses ou des morceaux de poulet. Elle convient également pour préparer des sandwichs chauds ou des gratins. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.

1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que « G » s'affiche.




2. Tournez  pour sélectionner la durée de cuisson désirée.

3. Appuyez sur 

Cuisson combinée par micro-ondes + Gril




G1 : 30% de cuisson aux micro-ondes et 70% de cuisson au grill.

Par exemple, pour paramétrer une cuisson combinée de 25 minutes, procédez comme suit :

1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que « G1 » s'affiche.
2. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 25:00. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.
3. Appuyez sur .


G2 : 55% de cuisson aux micro-ondes et 45% de cuisson au grill.

Par exemple, pour paramétrer une cuisson combinée de 12 minutes, procédez comme suit :

1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que « G2 » s'affiche.
2. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 12:00. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.
3. Appuyez sur .

Cuisson express



Le four fonctionnera avec la puissance maximale pour le programme de cuisson express.


Pour cela, appuyez plusieurs fois rapidement sur  pour régler la durée de cuisson et le four commencera immédiatement la cuisson à pleine puissance. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.


REMARQUE : La durée de cuisson peut être augmentée selon les intervalles suivants :

Durée de cuisson	Intervalles
0 – 5 min :	10 secondes
5 – 10 min :	30 secondes
10 – 60 min :	60 secondes

Décongélation des aliments





1. Appuyez de manière répétée sur  pour sélectionner le mode désiré parmi les trois modes d-1, d-2 ou d-3.
2. Tournez  pour sélectionner le poids des aliments.
 - d-1 : Pour décongeler la viande, l'échelle de poids est de 0,1 à 2,0 kg.
 - d-2 : Pour décongeler la volaille pour une échelle de poids de 0,2 à 3,0 kg.
 - d-3 : Pour décongeler les fruits de mer, l'échelle de poids est de 0,1 à 0,9 kg.


3. Appuyez sur .

REMARQUE : Pendant la décongélation, le système émet un bip sonore pour vous rappeler de retourner les aliments. Après avoir retourné les aliments, refermez la porte du four, puis appuyez sur  pour poursuivre la cuisson.

Menu de cuisson automatique








Pour les aliments énumérés dans le tableau ci-dessous, il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de la cuisson.

1. Tournez  pour sélectionner le menu désiré dans le tableau ci-dessous.
2. Confirmez en appuyant sur .
3. Tournez  pour sélectionner le poids des aliments ou le nombre de portions.
4. Appuyez sur .

Code du menu	Aliment	Remarques
A.1	Pâtes (0,1 / 0,2 / 0,3 kg)	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous cuisinez des pâtes, remuez-les de temps en temps pour éviter que les pâtes ne collent. • Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de même taille avant de les cuire. Le résultat de ces programmes de cuisson automatique dépend de facteurs tels que la forme et la taille des aliments, vos préférences personnelles (degrés de cuisson) et même la manière dont vous avez placé les aliments dans le four. Si le résultat de la cuisson ne vous satisfait pas, modifiez légèrement la durée de cuisson en conséquence. • Lors de la cuisson d'une pizza ou de poisson, il n'est pas nécessaire de régler le poids et l'appareil commencera à cuire en appuyant sur .
A.2	Légumes frais (0,2 – 0,8 kg)	
A.3	Légumes congelés (0,2 – 0,8 kg)	
A.4	Popcorn (3,5 oz)	
A.5	Boisson (250 / 500 ml)	
A.6	Pommes de terre (0,45 / 0,65 kg)	
A.7	Pizza (0,15 kg)	
A.8	Poisson (0,45kg)	

Cuisson différée

Supposons que l'heure en cours est 8h00 du matin et que vous voulez que le four démarre une cuisson au micro-ondes à 11h30 pour une cuisson de 30 minutes avec un niveau de puissance de 80% automatiquement.



1. Appuyez deux fois sur .
2. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 80.
3. Appuyez sur  et maintenez ce bouton durant environ 3 secondes jusqu'à ce que les chiffres des heures clignotent.
4. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 11:00.
5. Confirmez en appuyant sur . Les chiffres des minutes clignotent.
6. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 11:30.
7. Confirmez en appuyant sur .

REMARQUE : Vous pouvez vérifier l'heure différée en appuyant sur .

Verrouillage de sécurité enfants

Le verrouillage enfant permet d'éviter que le four ne soit mis en marche involontairement ou par des enfants non surveillés.

REMARQUE : Cette fonction n'est disponible que lorsque le four est arrêté.

- Pour activer le verrouillage enfant, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes environ. Un long bip sonore sera émis et « OFF » s'affichera. Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont désactivés.
- Pour désactiver le verrouillage enfant, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes environ. Un bip retentit et le symbole du verrou et OFF disparaissent de l'écran.

Aliments

Aliments interdits

Si vous utilisez une méthode de cuisson utilisant les micro-ondes, vous ne devez jamais :

- Essayer de frire des aliments - Il est impossible de contrôler la température de l'huile et des autres matières grasses - Risque d'incendie.
- Essayer de cuire ou de chauffer des œufs encore dans leur coquille, des œufs durs avec ou sans leur coquille, ou des escargots – Ils risquent d'exploser.
- Essayer de cuire des aliments recouverts d'une coque intacte (par exemple des châtaignes) ou d'une peau dure (par exemple les tomates, les pommes de terre ou les saucisses) – Percez toujours leur peau.

Températures des aliments

Les micro-ondes ne chauffent que les aliments. Les récipients peuvent donc rester totalement ou partiellement froids alors que les aliments qu'ils contiennent sont brûlants.

Pour éviter tout risque de brûlure, mélangez systématiquement les aliments et vérifiez soigneusement leur température avant de les servir – Cela est particulièrement important pour les aliments destinés aux enfants.

Secouez fermement les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre poignet pour en contrôler la température.

Préparer les aliments à cuire

Avant de réchauffer des biberons ou des petits pots, retirez-en les tétines et les couvercles.

Pensez à recouvrir les récipients pour éviter :

- les projections dans le compartiment interne du four.
- que les aliments ne se dessèchent.

Chauffer des liquides

Les liquides chauffés aux micro-ondes peuvent se mettre brusquement à déborder après que vous ayez sorti du four le récipient les contenant. Cela est dû au fait que lorsque la température atteint le point d'ébullition, la vapeur tend à rester prisonnière dans le liquide jusqu'à ce qu'il soit remué.

Pour vous prémunir contre le risque de brûlures dues à ce phénomène, mettez toujours une cuillère en plastique dans les liquides à chauffer.

Il est facile de tester les récipients pour vous assurer qu'ils sont « transparents » aux micro-ondes (c'est-à-dire qu'ils les laissent entièrement passer) :

Placez le récipient à tester sur le plateau tournant avec un verre d'eau, puis faites fonctionner le four une minute à la puissance maximale.

Après une minute :

- Si le récipient est froid, cela indique qu'il est « transparent » et peut être utilisé pour cuire aux micro-ondes.
- Si le récipient est chaud ou brûlant, cela indique qu'il absorbe tout ou partie des micro-ondes et ne doit donc pas être utilisé pour cuire des aliments aux micro-ondes.

- Plaats geen voorwerp tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg dat er geen vuil of schoonmaakresten op de afdichtingen ophopen.
- Vermijd het gebruik van houders met een rechte zijde en nauwe hals.
- Haal een vloeistof in het midden van de totale opwarmtijd uit en roer alvorens de houder opnieuw in de magnetronoven te plaatsen.
- Na het opwarmen, laat de vloeistof even staan, roer of schud de inhoud en controleer voorzichtig de temperatuur alvorens de vloeistof in te nemen.

KEUKENGEREI

Controleer het keukengerei om u ervan te verzekeren dat het geschikt is voor gebruik in de magnetronoven.

Materialen die u in de magnetron kunt gebruiken

Keukengerei	Opmerkingen
Bruiningsschaal	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. De onderkant van de bruiningsschaal dient minstens 5mm boven het draaiplateau te zijn. Verkeerd gebruik kan leiden tot breuk van het draaiplateau.
Vaatwerk	Alleen indien magnetronbestendig. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten of gebroken borden.
Glazen potten	Verwijder altijd het deksel. Gebruik alleen om voedingsmiddelen op te warmen. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswaar	Alleen hittebestendig glaswaar voor oven. Zorg dat er geen metalen boord is. Gebruik geen gebarsten of gebroken borden.
Ovenzakken	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Niet met metalen strip sluiten. Maak gaten zodat de stoom kan ontsnappen.
Papieren borden en bekera	Alleen te gebruiken voor kortstondig koken/verhitten. Laat de oven niet zonder toezicht achter wanneer in gebruik.
Papieren doeken	Gebruik om voedsel af te dekken bij het opwarmen zodat de vetten worden geabsorbeerd. Gebruik onder toezicht en slechts voor een korte periode.
Bakpapier	Te gebruiken als een deksel om gespetter te voorkomen of als een wikkel bij het stomen.
Plastic	Alleen indien magnetronbestendig. Volg de instructies van de fabrikant. Dient van het etiket "Magnetronbestendig" voorzien te zijn. Sommige plastic dozen worden zacht als het voedsel binnenin heet wordt. "Kookzakken" en goed afgesloten kunststof tassen moeten geknipt, doorboord of geventileerd worden zoals aangegeven op de verpakking.
Plasticfolie	Alleen indien magnetronbestendig. Te gebruiken om levensmiddelen tijdens het kookproces af te dekken zodat het vocht wordt behouden. Zorg ervoor dat het plasticfolie het voedsel niet aanraakt.
Thermometers	Alleen indien magnetronbestendig (vlees- en suikerthermometer).
Waspapier	Te gebruiken als bedekking om opspattingen te vermijden en het vocht te behouden.

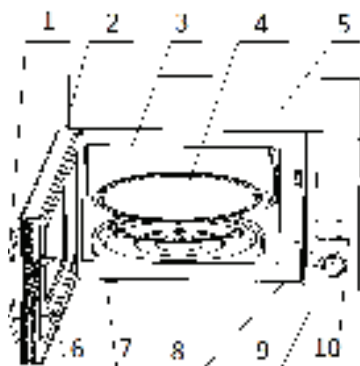
Materialen die in een magnetron vermeden dienen te worden

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminium schaal	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een magnetronbestendige schaal.
Karton met metalen hendel	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een magnetronbestendige schaal.
Metalen kookgerei of met metaal versierd	Metaal schermt het voedsel af van microgolvenenergie. Metaal kan vonken veroorzaken.
Metalen strips	Kunnen vonken veroorzaken wat kan leiden tot een brand in de oven.
Papieren zakken	Kan leiden tot brand in de oven.
Kunststofschuim	Kunststofschuim kan smelten of de vloeistof in het voorwerp aantasten wanneer blootgesteld aan hoge temperaturen.
Hout	Hout droogt uit wanneer gebruikt in de magnetronoven en kan splijten of scheuren.

OPMERKINGEN:

- Wees voorzichtig wanneer u keukengerei of het glazen draaiplateau uithaalt, deze kunnen tijdens het koken heet worden.
- Gebruik alleen een thermometer die specifiek voor gebruik in de magnetronoven ontworpen is.
- Zorg dat het draaiplateau op zijn plaats is wanneer u de oven gebruikt.

VOORSTELLING VAN DE OVEN



1. Handvat
2. Kijkvenster
3. Binnenruimte
4. Draaiplateau
5. Behuizing
6. Deurvergrendeling
7. Voet
8. Bedieningspaneel
9. Regelknop
10. Bedieningspaneel
11. Rooster
12. Golfgeleider



- Plaats het draaiplateau nooit ondersteboven. Belemmer nooit het draaiplateau.
- Gebruik altijd het draaiplateau en de draairing tijdens het kookproces.
- Plaats het voedsel en de houders altijd op het draaiplateau.
- Als het draaiplateau of de draairing gebroken of gebarsten is, gebruik uw magnetron niet langer en neem contact op met een erkend servicecentrum.

INSTALLATIE

VOORBEREIDING

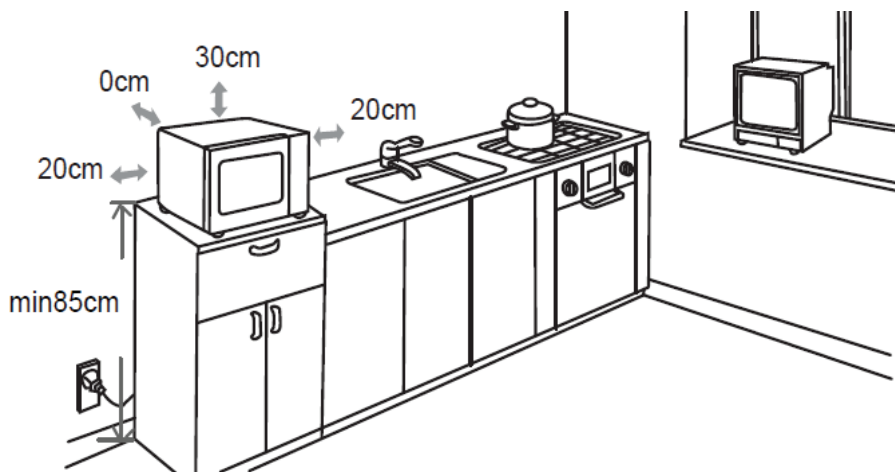
Verwijder alle verpakkingsmateriaal en accessoires. Controleer de oven op eventuele schade zoals deuken of een gebroken deur. Gebruik de magnetronoven niet als deze beschadigd is.

Kast: Verwijder de beschermfolie van de buitenkant van de magnetronoven.

Verwijder de lichtbruine Mica-bekleding die zich in de binnenruimte bevindt niet, deze beschermt namelijk de magnetron.

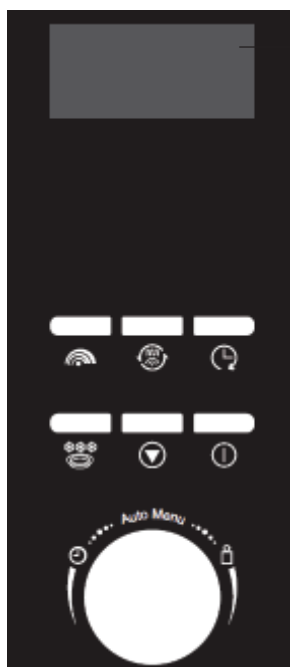
Positie

- Kies een effen oppervlak met voldoende open ruimte voor de ventilatie.



- Plaats de magnetronoven op een oppervlak met een hoogte van meer dan 85 cm boven de vloer.
- Een minimale vrije ruimte van 20 cm aan weerskanten van de oven is vereist.
- Een minimale vrije ruimte van 30 cm boven het bovenvlak van de oven is vereist.
- Haal de voeten aan de onderkant van de oven niet af.
- Het belemmeren van de ventilatieopeningen kan de oven beschadigen.
- Plaats de oven zo ver mogelijk uit de buurt van radio's en TV's.
- De werking van een magnetronoven kan uw radio- of TV-ontvangst verstoren.
- Steek de stekker van uw oven in een standaard geaard stopcontact. Zorg dat de spanning en de frequentie dezelfde zijn als de spanning en de frequentie vermeld op het typeplaatje.
- **WAARSCHUWING:** Installeer de oven niet boven een fornuis of ander warmteproducerend apparaat. Als het apparaat vlakbij of boven een warmtebron wordt geplaatst, kan de oven worden beschadigd.

BEDIENINGSPANEEL



Scherm

Weergave van de kooktijd, het vermogen, indicatoren en de huidige tijd.



Magnetronkoken

Druk op deze knop om het vermogenniveau van de magnetron in te stellen.



Convectie/Magnetron + Convectiekoken /Grill / Magnetron+ Grill koken

Druk op deze knop om een convectie- of grillkookprogramma of om één of twee magnetron + convectie/grillkookmodi in te stellen.



Preset/Klok knop

Druk op deze knop om de klok of de preset-functie in te stellen



Ontdooien op gewicht knop

Druk op deze knop om het voedsel op gewicht te ontdooien.



Pauze/Annuleren knop

- Druk om de instelling te annuleren of om de oven te resetten alvorens een kookprogramma in te stellen.
- Druk eenmaal om het koken tijdelijk te onderbreken of druk tweemaal om het kookproces volledig te annuleren.
- Deze knop wordt tevens gebruikt om de kinderslotfunctie in/uit te schakelen.



Snelkoken/Start/Bevestigen knop

- Druk op deze knop om een kookprogramma te starten of om een snelkookprogramma in te stellen.
- Druk op deze knop om de instelling te bevestigen.




Tijd/automatisch menu/gewicht draaiknop

Draai aan deze draaiknop om automatische kookmenu's, de tijd, het gewicht of het aantal porties in te stellen.






WERKING

U hoort een pieptoon wanneer de oven op de voeding wordt aangesloten.

Algemeen

- Druk eenmaal op  om het kookproces tijdelijk te onderbreken. U kunt het kookproces hervatten door te drukken op  of druk tweemaal op  om het kookprogramma te annuleren.
- Eenmaal de ingestelde kooktijd is verstreken, hoort u enkele pieptonen.


De klocktijd instellen

1. Druk in stand-by op 
 - De cijfers voor de uurweergave knippen op het scherm.
2. Terwijl de cijfers knippen, draai aan  om de cijfers voor de uurweergave aan te passen, de invoertijd is tussen 0-24 uur
3. Druk op  om te bevestigen. De minutenweergave knippert.
4. Terwijl de cijfers knippen, draai aan  om de cijfers voor de minutenweergave aan te passen.
5. Druk op  om de instelling te bevestigen. ":" knippert op het display.


Magnetronkoken

De maximale kooktijd is 60 minuten. Veronderstel dat u gedurende 1 minuut op 60% magnetronvermogen wilt koken.





1. Druk drie keer op .

Aantal keren drukken 	Scherf	Kookvermogen
Één keer	100	100%
Twee keer	80	80%
3 keer	60	60%
4 keer	40	40%
5 keer	20	20%


2. Draai  naar 1:00.

3. Druk op .

Convectiekoken

1. Druk op . Het scherm geeft "C" weer.
2. Draai aan  om de gewenste kooktemperatuur te selecteren – 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160° of 180°C.
3. Druk op  en draai vervolgens aan  om de gewenste kooktijd te selecteren. De maximale

kooktijd is 60 minuten.


4. Druk op .


Magnetron + Convectie/Combinatiekoken



In deze modus circuleert er hete lucht door de binnenruimte om de levensmiddelen snel en gelijkmatig te bruinen en knapperig te maken.


C1 – 30% tijd voor magnetronkoken en 70% voor convectiekoken.

Veronderstel dat u gedurende 25 minuten wilt combinatiekoken.

1. Druk tweemaal op .


2. Draai aan  om de gewenste kooktemperatuur te selecteren – 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160° of 180°C.


3. Druk op  en draai dan  naar 25:00. De maximale kooktijd is 60 minuten.



4. Druk op .


C2 – 55% tijd voor magnetronkoken en 45% voor convectiekoken.

Veronderstel dat u gedurende 12 minuten wilt combinatiekoken.

1. Druk drie keer op .

2. Draai aan  om de gewenste kooktemperatuur te selecteren – 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160° of 180°C.

3. Druk op  en draai dan  naar 12:00. De maximale kooktijd is 60 minuten.

4. Druk op .

Grillfunctie

Koken met de grill is geschikt voor het bereiden van dunne sneetjes vlees, steak, koteletten, kebab, worst en stukjes kip. Deze functie is tevens geschikt voor het bereiden van warme sandwiches en gratineerschotels. De maximale kooktijd is 60 minuten.

1. Druk herhaaldelijk op  totdat het scherm "G" weergeeft.

2. Draai aan  om de gewenste kooktijd in te stellen.

3. Druk op .


Magnetron + Grill combinatiekoken

G1 – 30% tijd voor magnetronkoken en 70% voor convectiekoken.

Veronderstel dat u gedurende 25 minuten wilt combinatiekoken.


1. Druk herhaaldelijk op  totdat het scherm G1 weergeeft.


2. Draai  naar 25:00. De maximale kooktijd is 60 minuten.

3. Druk op .

G2 – 55% tijd voor magnetronkoken en 45% voor grillkoken.
Veronderstel dat u gedurende 12 minuten wilt combinatiekoken.


1. Druk herhaaldelijk op  totdat het scherm G2 weergeeft.

2. Draai  naar 12:00. De maximale kooktijd is 60 minuten.

3. Druk op .

Snelstart

De oven werkt op hoog magnetronvermogen om het kookprogramma snel te starten.

Om dit te doen, druk snel na elkaar op  om de kooktijd in te stellen en de oven werkt onmiddellijk op vol vermogen. De maximale kooktijd is 60 minuten.

OPMERKING: De kooktijd kan in de volgende intervallen verhoogd worden:

Kooktijd	Interval
0 – 5 min:	10 seconden
5 – 10 min:	30 seconden
10 – 60 min:	60 seconden


Levensmiddelen ontdooien

1. Druk herhaaldelijk op  om een gewenste modus tussen d.1, d.2 en d.3 te selecteren.

2. Draai aan  om het ontdooigewicht te selecteren.

- d.1: voor het ontdooien van vlees, gewicht tussen 0,1 en 2,0 kg.
- d.2: voor het ontdooien van gevogelte, gewicht tussen 0,2 en 3,0 kg.
- d.3: voor het ontdooien van vis en schaaldieren, gewicht tussen 0,1 en 0,9 kg.

3. Druk op .

OPMERKING: Tijdens het ontdooien, hoort u een geluidssignaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien. Nadat het voedsel is omgedraaid, sluit de deur en druk op  om de werking te hervatten.

Automatisch kookmenu

Voor het voedsel in de volgende tabel is het niet nodig om het kookvermogen en de tijd te programmeren.


1. Draai aan  om het gewenste menu uit onderstaande tabel te selecteren.

2. Druk op  om te bevestigen.

3. Draai aan  om het gewicht van de levensmiddelen of het aantal porties in te stellen.








4. Druk op




Menucode	Levensmiddel	Opmerkingen
A.1	Pasta (0,1/0,2/0,3 kg)	<ul style="list-style-type: none"> Tijdens het koken van pasta, roer regelmatig om het vaskleven van de pasta te vermijden. Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken alvorens te koken. <p>Het resultaat van het automatisch koken is afhankelijk van een aantal factoren zoals de vorm en grootte van het voedsel, uw persoonlijke voorkeur, de gaarheid van het voedsel en zelfs de manier waarop u het voedsel in de oven hebt geplaatst. Als het resultaat nog niet is zoals gewenst, pas de kooktijd aan.</p> <ul style="list-style-type: none"> Voor het bereiden van pizza of vis is het niet nodig om het gewicht in te stellen. Het apparaat start wanneer op  wordt gedrukt.
A.2	Verse groente (0,2 – 0,8 kg)	
A.3	Ingevroren groente (0,2 – 0,8 kg)	
A.4	Popcorn (3 / 3,5 oz.)	
A.5	Drank (250 / 500 ml)	
A.6	Aardappelen (0,45/0,65 kg)	
A.7	Pizza (0,15 kg)	
A.8	Vis (0,45kg)	

Presetfunctie

Veronderstel dat het 8:00 's morgens is en u wilt dat de oven om 11:30 automatisch start met magnetronkoken gedurende 30 minuten op een vermogen van 80%.



- Druk tweemaal op .
- Draai aan  totdat 80 op het scherm verschijnt.
- Druk en houd  circa 3 seconden ingedrukt totdat de cijfers voor het uur knipperen.
- Draai aan  totdat 11:00 op het scherm verschijnt.
- Druk op  om te bevestigen. De minutenweergave knippert.
- Draai aan  totdat 11:30 op het scherm verschijnt.
- Druk op  om te bevestigen.

OPMERKING: Druk op  om de ingestelde tijd te bekijken.

Kinderslot

Het kinderslot voorkomt dat de oven ongewild of door kinderen zonder toezicht wordt gebruikt.

OPMERKING: Deze functie is alleen beschikbaar als de oven niet in werking is.

- Om het kinderslot in te schakelen, druk en houd  circa 3 seconden vast. U hoort een geluidssignaal en het scherm geeft OFF (uit) weer. Alle knoppen worden uitgeschakeld wanneer het kinderslot actief is.
- Om het kinderslot uit te schakelen, druk en houd  circa 3 seconden vast. U hoort een geluidssignaal en OFF verdwijnt van het scherm.

Levensmiddelen

Verboden levensmiddelen

Als u een kookmethode met gebruik van microgolven gebruikt, probeer nooit om:

- Levensmiddelen te frituren - Het is niet mogelijk om de temperatuur van de olie of ander vet te regelen - brandgevaar.
- Eieren in hun schaal, hard gekookte eieren met of zonder schaal of slakken te koken of op te warmen - deze kunnen ontploffen.
- Levensmiddelen in hun gesloten (bijv. kastanjes) of harde schil (tomaten, aardappelen, worst) te koken - maak altijd een lange snee.

Temperatuur van de levensmiddelen

De werking van de microgolven zorgt ervoor dat enkel de levensmiddelen worden verwarmd. De houder kan dus koud of koel aanvoelen terwijl de levensmiddelen binnenin gloeiend heet zijn.

Om risico op brandwonden te voorkomen, roer en controleer de temperatuur voorzichtig alvorens op te dienen - in het bijzonder voor kinderen.

Schud zuigflessen stevig en giet enkele druppels op de achterkant van uw pols om de temperatuur te controleren.

De te koken levensmiddelen voorbereiden

Alvorens zuigflessen en potjes op te warmen, verwijder de spenen en deksels

Dek de levensmiddelen af om:

- gespetter in de binnenuimte te vermijden,
- de levensmiddelen voldoende vochtig te houden.

Vloeistoffen opwarmen

Tijdens het opwarmen van een vloeistof is het mogelijk dat deze plotseling overstroomt wanneer u de houder uit het apparaat haalt. Dit komt omdat de temperatuur het kookpunt heeft bereikt en de stoom in de vloeistof blijft zitten totdat deze wordt verstoord.

Om dit effect van superverhitting en risico op brandwonden te vermijden, plaats altijd een plastic lepel in de op te warmen vloeistof.

Een houder kan eenvoudig op magnetron "doorzichtigheid" worden getest.

Plaats de lege houder samen met een glas water op het draaiplateau en schakel de oven gedurende één minuut op het maximum vermogen in.

Na één minuut:

- als de houder koud is, is deze "doorzichtig" en kan deze voor de magnetron worden gebruikt.
- als de houder warm of heet aanvoelt, is deze absorberend en mag deze niet in de magnetron worden gebruikt.

- No coloque ningún objeto entre la superficie frontal del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o restos de productos de limpieza en las superficies de sellado.
- Evite utilizar recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
- Remueva los líquidos antes de volver a introducir el recipiente en el microondas cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de calentamiento.
- Después de calentar los alimentos, déjelos reposar unos instantes, remueva o agite el contenido y compruebe con cuidado la temperatura antes de consumirlos.

UTENSILIOS DE COCINA

Los utensilios deberán comprobarse para asegurarse de que son adecuados para su uso en el horno microondas.

Materiales que pueden utilizarse en un horno microondas

Utensilios	Notas
Plato dorador	Siga las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato dorador deberá estar como mínimo a 5 mm por encima del plato giratorio. El uso inapropiado podría ocasionar la rotura del plato giratorio.
Vajilla	Solamente la que sea apta para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o desconchados.
Tarros de cristal	Acuérdese siempre de quitar la tapa. Utilice solamente para calentar los alimentos hasta que estén calientes. La mayoría de los tarros de cristal no son resistentes al calor y podrían llegar a romperse.
Cristalería	Use solamente cristalería resistente al calor del horno. Asegúrese de que no tenga adornos metálicos. No utilice platos agrietados o desconchados.
Bolsas para cocinar en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con un lazo metálico. Haga pequeñas incisiones para permitir que escape el vapor.
Platos y tazas de papel	Utilice únicamente para cocinar/calentar brevemente. No deje el microondas desatendido mientras esté cocinando.
Papel de cocina	Cubra con él los alimentos para recalentar y absorber la grasa. Utilice solamente para cocinados breves y siempre bajo supervisión.
Papel encerado	Utilice como recubrimiento para evitar salpicaduras o como envoltura para cocinar al vapor.
Plástico	Solamente apto para microondas. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante. Deberá estar etiquetado como "Apto para microondas". Algunos envases de plástico se ablandan a medida que se calienta la comida en su interior. Las "bolsas para hervir" y bolsas de plástico cerradas herméticamente deberán cortarse, pincharse, o abrirles ranuras, siguiendo las instrucciones del paquete.
Envoltura de plástico	Solamente la que sea apta para microondas. Utilice para cubrir la comida durante el cocinado con el fin de retener la humedad. No permita que el plástico entre en contacto con los alimentos.
Termómetros	Solamente adecuados para microondas (termómetros para carne y dulces).
Papel parafinado	Utilice como recubrimiento para prevenir salpicaduras y retener la humedad.

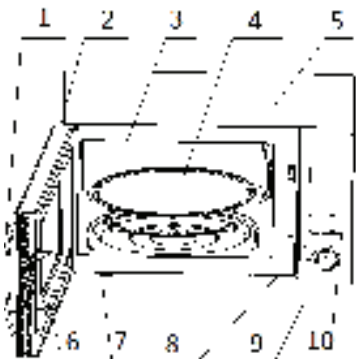
Materiales que no deben utilizarse en un horno microondas

Utensilios	Notas
Bandeja de aluminio	Podrían producirse arcos eléctricos. Transfiera la comida a platos aptos para uso en microondas.
Envases de cartón con asas metálicas	Podrían producirse arcos eléctricos. Transfiera la comida a platos aptos para uso en microondas.
Utensilios metálicos o con partes metálicas	El metal blindo los alimentos de la energía de microondas. Las garniciones de metal podrían ocasionar chispas.
Ataduras metálicas	Podrían causar arcos eléctricos e incluso incendios en el horno.
Bolsas de papel	Podrían causar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico podría derretirse o contaminar el líquido del interior al exponerse a altas temperaturas.
Madera	La madera se reseca en el horno microondas y podría llegar a partirse o agrietarse.

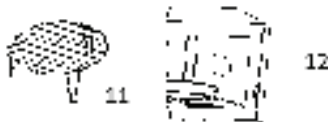
NOTAS:

- Deberá tenerse cuidado al retirar utensilios o el plato giratorio de cristal del horno, ya que podrían haber alcanzado una temperatura elevada durante el cocinado.
- Utilice solamente un termómetro que esté diseñado para usarse en el horno de microondas.
- Asegúrese de que el plato giratorio esté correctamente instalado en su sitio cuando utilice el horno.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO



1. Asa
2. Ventana de observación
3. Cavity
4. Plato giratorio
5. Base
6. Cierre de la puerta
7. Pies
8. Panel de control
9. Mando de control
10. Panel de control
11. Parrilla
12. Guiaondas



- No instale nunca el plato giratorio boca abajo. Asegúrese de que en ningún momento haya obstáculos que impidan al plato giratorio desplazarse libremente.
- El plato giratorio y el aro giratorio siempre se deberán utilizar durante el cocinado.
- Cualquier alimento o envase con alimentos que vaya a cocinarse o calentarse deberá colocarse siempre sobre el plato giratorio.
- Si se observaran grietas o roturas en el plato giratorio o el aro giratorio, deje de usar su horno microondas y póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más próximo.

INSTALACIÓN

PREPARACIÓN

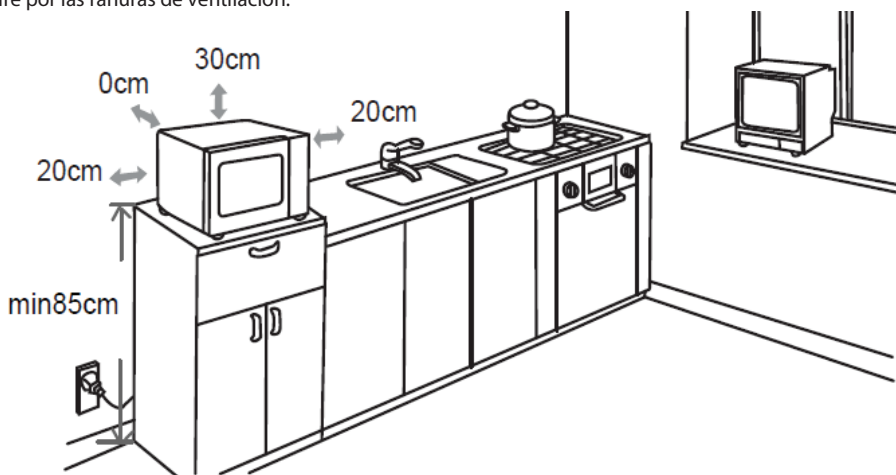
Retire todos los materiales de embalaje y los accesorios. Compruebe que no haya daños en el horno (p. ej., abolladuras, puerta rota). No instale el horno microondas si estuviera dañado.

Carcasa: Retire cualquier película protectora presente en la superficie de la carcasa del horno microondas.

No quite la cubierta de mica de color marrón claro que está sujeta a la parte interior de la cavidad del horno y que protege el magnetrón.

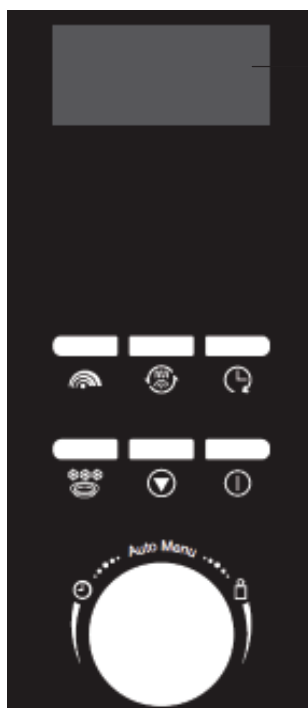
Ubicación

- Elija una superficie plana que tenga suficiente espacio alrededor para permitir la entrada y salida de aire por las ranuras de ventilación.



- El horno microondas deberá colocarse sobre una superficie con una altura de más de 85 cm respecto al suelo.
- Deberá dejarse una separación mínima de 20 cm a ambos lados del horno.
- La altura mínima de espacio libre encima de la parte superior del horno deberá ser de 30 cm.
- No quite las patas de apoyo de la parte inferior del horno.
- El bloqueo de las aberturas de entrada y/o salida de aire podría dañar el horno.
- Coloque el horno lo más lejos posible de los aparatos de radio y televisión.
- El funcionamiento del horno microondas podría causar interferencias en la recepción de las señales de radio o televisión.
- Conecte el horno a una toma de corriente estándar con conexión a tierra. Asegúrese de que la tensión y la frecuencia del suministro eléctrico sean idénticas a las indicadas en la etiqueta de especificaciones técnicas del aparato.
- **ADVERTENCIA:** No instale el horno sobre una hornilla de cocina o sobre cualquier otro aparato que genere calor. Su instalación cerca o encima de una fuente de calor podría causar daños en el horno.

PANEL DE CONTROL



Pantalla

Se muestran el intervalo de cocción, la potencia, los indicadores y la hora actual.



Cocción en modo microondas

Pulse este botón para ajustar el nivel de potencia del microondas.



Cocción en modo convección/microondas + convección / grill / microondas + grill

Pulse este botón para establecer un programa de cocción con grill, o uno de los dos modos de cocción con microondas + convección/grill.



Botón de programación/reloj

Pulse este botón para ajustar el reloj o seleccionar la función de programación.



Botón de descongelación por peso

Pulse este botón para descongelar los alimentos por peso.



Botón de pausa/cancelación

- Pulse este botón para cancelar cualquier configuración efectuada o reiniciar el horno antes de establecer un programa de cocción.
- Púlselo una sola vez para detener provisionalmente la cocción, o bien dos veces para cancelarla totalmente.
- Este botón también se utiliza para activar o desactivar la función de bloqueo infantil.



Botón de cocción rápida/iniciar/confirmar

- Pulse este botón para iniciar un modo de cocción o el modo de cocción rápida.
- Pulse este botón para confirmar un ajuste.



Mando de tiempo/menú automático/peso

Gire este mando para seleccionar el menú de cocción automática, el tiempo, el peso o el número de porciones.






Mando de tiempo/menú automático/peso






MODO DE EMPLEO

Cuando enchufe el horno por primera vez, se escuchará un aviso sonoro.

General

- Pulse  una vez para detener la cocción temporalmente. Pulse el botón  para reanudar el programa de cocción, o pulse dos veces el botón  para cancelarlo.
- Transcurrido el tiempo de cocción, el horno pitará varias veces.


Ajuste del reloj

1. Pulse  cuando está apagado.
 - Los dígitos de la hora parpadearán en la pantalla.
2. Mientras los dígitos de la hora están parpadeando, gire  para ajustarlos (la hora debe introducirse en el formato de 24 horas).
3. Pulse  para confirmar. Los dígitos de los minutos empezarán a parpadear.
4. Mientras los dígitos de los minutos parpadean, gire  para ajustarlos.
5. Pulse  para confirmar los ajustes realizados. El símbolo ":" parpadeará en la pantalla.

Cocción en modo microondas

El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos. Supongamos que desea cocinar durante 1 minuto al 60 % de la potencia del microondas.





1. Pulse  tres veces.

Número de pulsaciones de 	Pantalla	Potencia de cocción
Una vez	100	100%
Dos veces	80	80 %
3 veces	60	60 %
4 veces	40	40 %
5 veces	20	20 %

2. Gire  hasta 1:00.

3. Pulse .

Cocción por convección

1. Pulse . La pantalla mostrará "C".
2. Gire  para seleccionar una temperatura (80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C o 180 °C).
3. Pulse  y gire  para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

4. Pulse 

Cocción en modo combinado (microondas + convección)



En este modo el aire caliente circula por el interior del horno para dorar y hacer crujiente la comida rápida y uniformemente.

C1 – 30% del tiempo de cocción con microondas y 70% con convección.

Supongamos que desea utilizar el modo combinado para cocinar alimentos durante 25 minutos.

1. Pulse  dos veces.

2. Gire  para seleccionar una temperatura (80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C o 180 °C).

3. Pulse  y gire  hasta 25:00. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.



4. Pulse 

C2 – 55 % del tiempo de cocción con microondas y 45 % con convección.

Supongamos que desea utilizar el modo combinado para cocinar alimentos durante 12 minutos.

1. Pulse  tres veces.

2. Gire  para seleccionar una temperatura (80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C o 180 °C).


3. Pulse  y gire  hasta 12:00. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

4. Pulse 

Cocción en modo grill

Cocinar con la función de grill es particularmente útil para lonchas finas de carne, filetes, chuletas, brochetas, salchichas o trozos de pollo. Asimismo, puede utilizarse para preparar bocadillos calientes y platos gratinados. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

1. Pulse reiteradamente el botón  hasta que la pantalla muestre "G".


2. Gire  para seleccionar el tiempo de se requiera cocción.


3. Pulse 

Cocción en modo combinado (microondas + grill)

G1 – 30% del tiempo de cocción con microondas y 70% con grill.

Supongamos que desea utilizar el modo combinado para cocinar alimentos durante 25 minutos.




1. Pulse  reiteradamente hasta que la pantalla muestre "G1".

2. Gire  hasta 25:00. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

3. Pulse 


G2 – 55 % del tiempo de cocción con microondas y 45 % con grill.

Supongamos que desea utilizar el modo combinado para cocinar alimentos durante 12 minutos.

1. Pulse  reiteradamente hasta que la pantalla muestre "G2".
2. Gire  hasta 12:00. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
3. Pulse .

Cocción rápida



El horno funcionará a una potencia elevada en el modo de cocción de rápida.

Para ello, pulse  en rápida sucesión para ajustar el tiempo de cocción; el horno se iniciará inmediatamente a la potencia máxima. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

NOTA: El tiempo de cocción puede aumentarse en los siguientes incrementos:

Tiempo de cocción	Incrementos
0 – 5 min:	10 segundos
5 – 10 min:	30 segundos
10 – 60 min:	60 segundos

Descongelación de comidas

1. Pulse  reiteradamente para seleccionar d.1, d.2 o d.3.
2. Gire  para establecer el tiempo de descongelación.
 - d.1: para descongelar carne con un peso entre 0,1 y 2,0 kg.
 - d.2: para descongelar carne de ave con un peso entre 0,1 a 3,0 kg.
 - d.3: para descongelar pescado y marisco con un peso entre 0,1 a 0,9 kg.





3. Pulse .


NOTA: Durante la descongelación, el sistema pitará para recordarle que debe darle la vuelta a la comida.

Una vez que le haya dado la vuelta a la comida, cierre la puerta y pulse  para reanudar la cocción.

Menú de cocción automática








Para los alimentos del cuadro siguiente, no será necesario programar la potencia y el tiempo de cocción.

1. Gire  para seleccionar uno de los menús del cuadro más abajo.
2. Pulse .
3. Gire  para ajustar el peso o el número de porciones.
4. Pulse .

Código de menú	Comida	Notas
A.1	Pasta (0,1/0,2/0,3 kg)	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando cocine pasta, agite de vez en cuando para que no se pegue. • Pele las patatas y córtelas en trozos de igual tamaño antes de cocinarlas. <p>El resultado al utilizar los menús automáticos dependerá de factores como la forma y el tamaño de los alimentos, sus preferencias personales en lo referente al grado de cocción deseado para ciertos alimentos e incluso de la posición de los alimentos en el horno. Si el resultado no fuera del todo satisfactorio, ajuste el tiempo de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando cocine pizza o pescado, no es necesario ajustar el peso; el aparato iniciará la cocción al pulsar .
A.2	Verduras frescas (0,2 – 0,8 kg)	
A.3	Verduras congeladas (0,2 – 0,8 kg)	
A.4	Palomitas (85/100 g)	
A.5	Bebidas (250 / 500 ml)	
A.6	Patatas (0,45/0,65 kg)	
A.7	Pizza (0,15 kg)	
A.8	Pescado (0,45 kg)	

Función de programación

Supongamos que sean las 8:00 de la mañana y quiere que el microondas empiece a cocinar a las 11:30 durante 30 minutos al 80% de potencia automáticamente.



1. Pulse dos veces el botón .
2. Gire  hasta que la pantalla muestre "80" (80%).
3. Mantenga pulsado  unos 3 segundos hasta que los dígitos de la hora empiecen a parpadear.
4. Gire  hasta que la pantalla muestre 11:00.
5. Pulse  para confirmar. Los dígitos de los minutos empezarán a parpadear.
6. Gire  hasta que la pantalla muestre 11:30.
7. Pulse  para confirmar.

NOTA: Pulse  para comprobar la hora programada.

Bloqueo infantil

La función de bloqueo infantil impide que el horno sea puesto en marcha accidentalmente o por los niños cuando no están siendo supervisados.

NOTA: Esta función solo estará disponible cuando el horno no esté funcionando.

- Para activar esta función, mantenga pulsado el botón  durante unos 3 segundos. Se escuchará un pitido y la pantalla mostrará "OFF". Cuando el bloqueo esté activado, ninguno de los botones funcionará al intentar manipularlos.
- Para desactivar esta función, mantenga pulsado el botón  durante unos 3 segundos. Se escuchará un pitido y el símbolo de bloqueo y "OFF" desaparecerán de la pantalla.

Comidas

Alimentos a evitar con el horno microondas

Cuando quiera utilizar el horno microondas para cocinar los alimentos, nunca deberá hacer lo siguiente:

- Intentar freír alimentos: es imposible controlar con precisión la temperatura de los aceites y las grasas de cocción, por lo que existirá un riesgo de incendio.
- Intentar cocinar o calentar huevos en su cáscara, huevos duros (con o sin cáscara) o caracoles, ya que podrían explotar.
- Cocinar alimentos con su cáscara intacta (p. ej., castañas) o con una piel dura (p. ej., tomates, patatas, salchichas). Hágalos siempre una incisión.

Temperatura de los alimentos

Un horno microondas funciona de tal manera que solo calienta los alimentos. Por lo tanto, los recipientes pueden permanecer relativamente fríos mientras que los alimentos que contienen podrían estar muy calientes.

Para evitar quemarse, remueva el contenido y compruebe su temperatura antes de servirlo, sobre todo si es para los niños.

Agite bien los biberones y vierta unas gotas sobre su muñeca para comprobar la temperatura.

Preparación de los alimentos para su cocción

Retire las tapas y tetinas de potitos y biberones antes de calentarlos en el horno microondas.

Acuérdese de tapar la comida en los siguientes casos:

- Para evitar cualquier salpicadura sobre la cavidad del horno.
- Para retener suficiente humedad durante la cocción.

Calentar líquidos

Los líquidos calentados en el microondas podrían rebosar de manera repentina al sacarlos del aparato. Esto se debe a que el vapor producido al alcanzar la temperatura de ebullición tiende a quedar atrapado en el líquido hasta que es agitado.

Para evitar este fenómeno y el consiguiente riesgo de sufrir quemaduras, recuerde siempre introducir una cuchara de plástico en el líquido que vaya a calentar.

A los recipientes se les puede hacer una prueba muy sencilla para comprobar su *transparencia* en el microondas.

Coloque el recipiente vacío junto con un vaso de agua en el plato giratorio y haga funcionar el horno microondas a su potencia máxima durante un minuto.

Al cabo de un minuto, compruebe lo siguiente:

- Si el recipiente está frío, significa que es *transparente* y que puede utilizarse para cocinar con microondas.
- Si el recipiente está templado o caliente, significará que es absorbente y no deberá utilizarse para cocinar con microondas.

UTENSÍLIOS DE COZINHA

Os utensílios deverão ser verificados, para se certificar de que são adequados para irem ao micro-ondas.

Materiais que pode usar no micro-ondas

Utensílios	Notas
Prato dourador	Siga as instruções do fabricante. O fundo do prato dourador deve estar a, pelo menos, 5 mm acima do prato giratório. O uso incorreto pode provocar a quebra do prato giratório.
Loiça	Apenas o aconselhado para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não use pratos rachados ou lascados.
Frascos de vidro	Retire sempre a tampa. Use apenas para aquecer alimentos até estarem quentes. A maioria dos frascos não é resistente ao calor e pode rachar.
Loiça de vidro	Use apenas copos resistentes ao calor das micro-ondas. Certifique-se de que não têm bordos metálicos. Não use pratos rachados ou lascados.
Sacos de confeção no micro-ondas	Siga as instruções do fabricante. Não feche com fio de metal. Perfure-os para permitir a saída do vapor.
Pratos de papel e chávenas	Use apenas para cozinhar/aquecer por períodos curtos. Não deixe o micro-ondas sem supervisão enquanto cozinha.
Toalhas de papel	Use para cobrir os alimentos a reaquecer e para absorver gordura. Use com supervisão e apenas para confeção rápida.
Papel pergaminho	Use para cobrir e impedir salpicos ou para embrulhar alimentos cozinhados ao vapor.
Plástico	Apenas o aconselhado para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Deve ter uma etiqueta a indicar "Seguro para micro-ondas". Alguns recipientes de plástico amolecem à medida que os alimentos que contêm aquecem. Os "sacos para ebulição" e sacos de plástico fechados hermeticamente devem ser furados, perfurados ou ventilados, conforme indicado na embalagem.
Invólucro de plástico	Apenas o aconselhado para micro-ondas. Use para cobrir alimentos durante a confeção, de modo a conservar a humidade. Não permita que o invólucro de plástico toque nos alimentos.
Termómetros	Apenas para uso no micro-ondas (termómetros de carne e de doces).
Papel de cera	Use como cobertura para evitar salpicos e reter humidade.

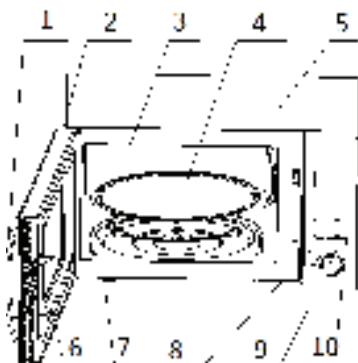
Materiais a serem evitados no micro-ondas

Utensílios	Notas
Bandeja de alumínio	Podem provocar fusão. Mude os alimentos para um prato que possa ir ao micro-ondas.
Cartão com pega de metal	Podem provocar fusão. Mude os alimentos para um prato que possa ir ao micro-ondas.
Utensílios de metal ou com rebordo metálico	O metal protege os alimentos da energia do micro-ondas. O rebordo de metal pode provocar fusão.
Fios de metal	Podem provocar fusão e incêndio no micro-ondas.
Sacos de papel	Podem provocar um incêndio no micro-ondas.
Espuma de plástico	A espuma de plástico pode derreter ou contaminar o líquido no interior quando exposta a altas temperaturas.
Madeira	A madeira irá secar quando usada no micro-ondas e pode rachar.

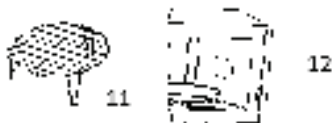
NOTAS:

- Tenha cuidado quando retirar utensílios ou o prato giratório de vidro, pois estes podem ficar quentes durante a confecção.
- Use apenas um termômetro que tenha sido criado para ser usado no micro-ondas.
- Certifique-se de que o prato giratório está no respectivo lugar quando utilizar o micro-ondas.

VISTA PORMENORIZADA DO MICRO-ONDAS



1. Pega
2. Janela para observação
3. Cavidade
4. Prato giratório
5. Estrutura
6. Bloqueio da porta
7. Pé
8. Painel de controle
9. Manípulo de controle
10. Painel de controle
11. Grelha
12. Guia da onda



- Nunca coloque o prato giratório ao contrário. O movimento do prato giratório nunca deve ser restrito.
- Tem de usar tanto o prato giratório como o anel rotativo durante a confecção.
- Todos os alimentos e recipientes de alimentos deverão ser sempre colocados no prato giratório para serem cozinhados.
- Se o prato giratório ou anel rotativo racharem ou se quebrarem, deixe de usar o seu micro-ondas e contacte a sua assistência técnica mais próxima.

INSTALAÇÃO

PREPARAÇÃO

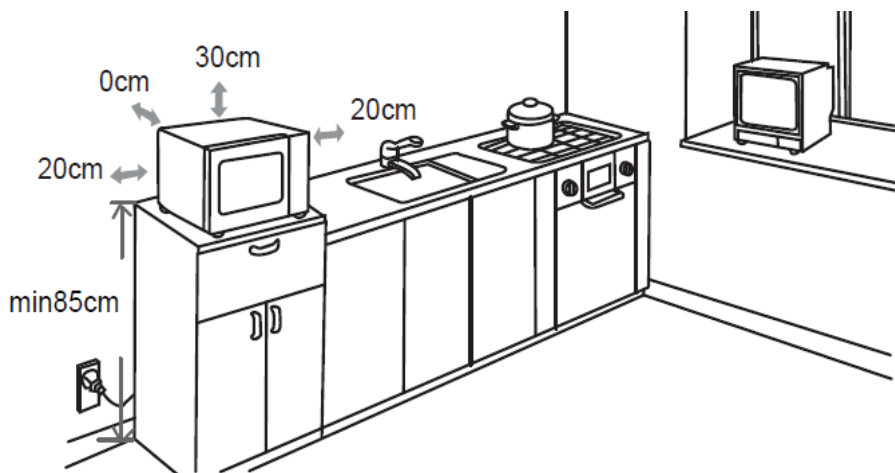
Retire todo o material de empacotamento e acessórios. Examine o micro-ondas para verificar se existem danos, como amolgadelas ou uma porta partida. Não instale o micro-ondas se estiver danificado.

Estrutura: Retire a película protetora na superfície da estrutura do micro-ondas.

Não retire a cobertura de mica castanho clara anexa ao interior da cavidade do micro-ondas, para proteger o magnetrão.

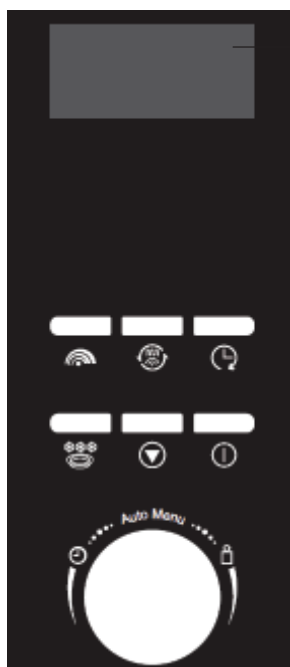
Localização

- Selecione uma superfície plana que forneça espaço suficiente para as entradas e saídas de ventilação.



- O micro-ondas tem de ser colocado numa superfície com uma altura superior a 85 cm acima do chão.
- É necessário um espaço mínimo de 20 cm em ambos os lados do micro-ondas.
- A altura mínima do espaço livre acima da superfície superior do micro-ondas são 30 cm.
- Não remova os pés do fundo do micro-ondas.
- Bloquear as aberturas de entrada e saída de ar pode danificar o micro-ondas.
- Coloque o micro-ondas o mais afastado possível de rádios e TV.
- O funcionamento do micro-ondas pode provocar interferências na receção do seu rádio ou TV.
- Ligue o seu micro-ondas a uma tomada doméstica convencional. Certifique-se de que a voltagem e a frequência coincidem com a indicada na etiqueta das especificações.
- **AVISO:** Não instale o micro-ondas numa área onde se fazem cozinhados ou onde existam outros aparelhos que produzam calor. Se instalado perto ou sobre uma fonte de calor, o micro-ondas pode ficar danificado

PAINEL DE CONTROLO



Visor

São apresentados o tempo de confeção, potência, indicadores e horas.



Cozinhar no micro-ondas

Prima este botão para definir o nível de potência do micro-ondas.



Convecção / Micro-ondas + Convecção / Grill / Micro-ondas + Grill

Prima este botão para escolher um programa de confeção com convecção ou grill ou um dos dois modos de confeção do micro-ondas + convecção/grill.



Botão de predefinição/relógio

Prima este botão para acertar as horas e a função de predefinição.



Botão de descongelar por peso

Prima este botão para descongelar comida por peso.



Botão de pausar/cancelar

- Prima este botão para cancelar as definições ou reiniciar o micro-ondas antes de escolher um programa de confeção.
- Toque uma vez para parar temporariamente de cozinhar, ou duas vezes para cancelar a confeção por completo.
- Este botão também é usado para ativar/desativar a função de bloqueio para crianças.



Botão de confeção rápida/Iniciar/Confirmar

- Prima este botão para iniciar um programa de confeção ou escolher um programa de confeção rápida.
- Prima este botão para confirmar a definição.






Disco / Auto Menu / Tempo / Menu automático / Peso

Rode este disco para selecionar os menus de confeção automática, peso ou porções.






FUNCIONAMENTO

Quando ligar o micro-ondas pela primeira vez, ouvirá um som.

Geral

- Prima  uma vez para parar temporariamente de cozinhar. Pode continuar a cozinhar premindo , ou prima duas vezes  para cancelar o programa de confeção.
- Quando o tempo de confeção tiver decorrido, o micro-ondas emite vários sons.


Acertar o relógio

1. No estado inativo, prima 
 - Os dígitos das horas piscará no visor.
2. Enquanto os dígitos das horas estiverem a piscar, rode  para acertar os dígitos das horas. A hora introduzida deve corresponder a um formato horário de 24 horas.
3. Prima  para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.
4. Enquanto os dígitos dos minutos estiverem a piscar, rode  para acertar os dígitos dos minutos.
5. Prima  para confirmar o acerto. ":" pisca no ecrã.

Cozinhar no micro-ondas





60 minutos é o tempo máximo de confeção. Imaginemos que deseja cozinhar durante 1 minuto a 60% da potência do micro-ondas.

1. Prima  três vezes.

Número de pressões 	Visor	Potência de confeção
Uma vez	100	100%
Duas vezes	80	80%
3 vezes	60	60%
4 vezes	40	40%
5 vezes	20	20%

2. Rode  para 1:00.
3. Prima .

Cozinhar com convecção

1. Prima . O visor apresenta "C".
2. Rode  para seleccionar a temperatura de confeção desejada – 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C ou 180 °C.
3. Prima  e depois rode  para seleccionar o tempo de confeção desejado. 60 minutos é o

tempo máximo de confeção.


4. Prima 


Confeção combinada de micro-ondas + convecção



Neste modo, o ar quente circula pela cavidade do micro-ondas para dourar os alimentos e torná-los crocantes de uma forma rápida e uniforme.

C1 – 30% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 70% para cozinhar com grill.

Imagine que deseja usar o modo combinado para cozinhar durante 25 minutos.

1. Prima duas vezes 

2. Rode  para selecionar a temperatura de confeção desejada – 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C ou 180 °C.


3. Prima  e depois rode  para 25:00. 60 minutos é o tempo máximo de confeção.



4. Prima 

C2 – 55% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 45% para cozinhar com convecção.

Imagine que deseja usar o modo combinado para cozinhar durante 12 minutos.

1. Prima  três vezes.

2. Rode  para selecionar a temperatura de confeção desejada – 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C ou 180 °C.


3. Prima  depois rode  para 12:00. 60 minutos é o tempo máximo de confeção.

4. Prima 

Cozinhar com Grill

Cozinhar com grill é particularmente útil para fatias finas de carne, bifes, costeletas, kebabs, salsichas e pedaços de frango. Também é adequado para sandes quentes e pratos gratinados. 60 minutos é o tempo máximo de confeção.

1. Prima repetidamente  até que o visor apresente "G".

2. Rode  para selecionar o tempo de confeção desejado.


3. Prima 

Confeção combinada micro-ondas + grill

G1 – 30% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 70% para cozinhar com grill.

Imagine que deseja usar o modo combinado para cozinhar durante 25 minutos.


1. Prima repetidamente  até que o visor apresente "G1".

2. Rode  para 25:00. 60 minutos é o tempo máximo de confeitão.

3. Prima .

G2 – 55% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 45% para cozinhar com grill. Imagine que deseja usar o modo combinado para cozinhar durante 12 minutos.


1. Prima repetidamente  até que o visor apresente G2.

2. Rode  para 12:00. 60 minutos é o tempo máximo de confeitão.

3. Prima .

Início rápido

O micro-ondas funciona a uma potência elevada num programa de início rápido.

Para isso, prima  consecutivamente para definir o tempo de confeitão. O micro-ondas começa a funcionar imediatamente à potência máxima. 60 minutos é o tempo máximo de confeitão.

NOTA: O tempo de confeitão pode ser aumentado nos seguintes incrementos:

Tempo de confeitão	Incrementos
0 – 5 min:	10 segundos
5 – 10 min:	30 segundos
10 – 60 min:	60 segundos


Descongelar alimentos

1. Prima repetidamente  para selecionar um modo desejado entre d.1, d.2 e d.3.

2. Rode  para definir o peso a congelar.

- d.1: Para descongelar carne, o peso varia de 0,1 a 2,0 kg.
- d.2: Para descongelar aves, o peso varia de 0,2 a 3,0 kg.
- d.3: Para descongelar marisco, o peso varia de 0,1 a 0,9 kg.

3. Prima .


NOTA: Durante o descongelamento, o sistema emite um som para o lembrar de virar os alimentos. Após virar os alimentos, feche a porta e prima  para continuar.

Menu de confeitão automática

Relativamente aos alimentos apresentados na tabela seguinte, não é necessário programar a potência nem o tempo de confeitão.


1. Rode  para selecionar o menu desejado a partir da tabela apresentada em baixo.

2. Prima  para confirmar.

3. Rode  para selecionar o peso desejado ou porções.


4. Prima





Código do menu	Alimento	Notas
A.1	Massa (0,1/0,2/0,3 kg)	<ul style="list-style-type: none"> Quando cozinhar massa, mexa ocasionalmente, para evitar que a massa cole. Descasque as batatas e corte-as em pedaços iguais antes de iniciar a confeção. O resultado da confeção automática depende de fatores como o formato e a dimensão do alimento, a sua preferência pessoal quanto ao ponto de confeção de determinados alimentos e mesmo do facto de ter ou não colocado bem o alimento no micro-ondas. Se não considerar o resultado satisfatório, queira ajustar o tempo de confeção a seu gosto. Quando cozinhar pizza ou peixe, não precisa de definir o peso, e o aparelho começa a cozinhar quando premir .
A.2	Vegetais frescos (0,2 – 0,8 kg)	
A.3	Vegetais congelados (0,2 – 0,8 kg)	
A.4	Pipocas (100g)	
A.5	Bebidas (250 / 500 ml)	
A.6	Batatas (0,45/0,65 kg)	
A.7	Pizza (0,15 kg)	
A.8	Peixe (0,45 kg)	


Função predefinida


Suponhamos que a hora atual é 8:00 e que deseja que o micro-ondas comece a funcionar automaticamente às 11:30 para cozinhar durante 30 minutos a 80% da potência.


1. Prima duas vezes .

2. Rode  até que o visor apresente 80.


3. Prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos até que os dígitos das horas comecem a piscar.

4. Rode  até que o visor apresente 11:00.

5. Prima  para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.

6. Rode  até que o visor apresente 11:30.


7. Prima  para confirmar.


NOTA: Pode verificar o tempo predefinido premindo .

Sistema de bloqueio para crianças

O bloqueio de segurança para crianças impede o funcionamento involuntário do micro-ondas ou que seja acionado por crianças sem supervisão.

NOTA: Esta função só está disponível quando o micro-ondas não estiver a ser utilizado.

- Para ativar o bloqueio para crianças, prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos. É emitido um sinal sonoro e o visor apresenta OFF. No estado bloqueado, todos os botões são desativados.

- Para desativar o bloqueio para crianças, prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos. Ouvirá um sinal sonoro e o cadeado e OFF desaparecem do visor.

Alimentos

Alimentos proibidos

Se escolher um método de confeção utilizando micro-ondas, nunca deverá:

- Tentar fritar alimentos. É impossível controlar a temperatura do óleo e de outras gorduras. Existe o risco de incêndio.
- Tentar cozinhar ou aquecer ovos dentro da casca, ovos cozidos com ou sem casca ou caracóis. Estes podem explodir.
- Tentar cozinhar alimentos com casca intacta (como castanhas) ou pele dura (tomates, batatas, salsichas). Faça sempre um corte.

Temperaturas dos alimentos

A ação das micro-ondas é tal que apenas os alimentos são aquecidos. Assim, o recipiente pode permanecer frio ou fresco enquanto os alimentos que ele contém está a ferver.

Para evitar riscos de queimaduras, mexa sempre e verifique a temperatura cuidadosamente antes de servir, especialmente a crianças.

Agite bem os biberões e tente algumas gotas nas costas do seu pulso para verificar a temperatura.

Preparar alimentos para cozinhar

Antes de aquecer biberões ou pequenos boiões, retire as tetinas e as tampas.

Lembre-se de cobrir os alimentos, de modo a;

- Evitar salpicos na cavidade do micro-ondas,
- Manter a humidade suficiente para cozinhar.

Aquecer líquidos

Quando aquecer líquidos, pode ocorrer um transbordo repentino quando pegar no recipiente para o retirar do aparelho. Na verdade, quando a temperatura atinge o ponto de ebulição, o vapor tende a ficar preso no líquido até ser perturbado.

Para evitar este efeito de sobreaquecimento e o consequente risco de queimaduras, coloque sempre uma colher de plástico no líquido a ser aquecido.

Um recipiente pode ser facilmente testado quanto à "transparência" do micro-ondas:

Coloque o recipiente vazio no prato giratório juntamente com um copo de água, e ligue o micro-ondas durante um minuto à potência máxima.

Passado um minuto:

- Se o recipiente estiver frio, é "transparente" e pode ser usado para cozinhar no micro-ondas.
- Se o recipiente estiver quente ou a ferver, é absorvente e não pode ser usado para cozinhar no micro-ondas.