



**FQMO 4505 MT X**  
**FUGMO 4505 MT MBK**

**FORNO MICROONDE**

**MICROWAVE OVEN**

**FOUR À MICRO-ONDES**

**MIKROWELLENHERD**

**HORNO MICROONDAS**

**FORNO MICROONDAS**

**IT** ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

**EN** INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

**FR** MODE D'EMPLOI POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

**DE** INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

**ES** INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO

**PT** INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E A UTILIZAÇÃO



**Caro Cliente,**

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, é stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

INDICE	PAGINA
<b>1 - Istruzioni di Sicurezza</b>	<b>2</b>
<b>2 - Avvertenze per il forno a microonde</b>	<b>4</b>
<b>3 - Cause dei danni</b>	<b>5</b>
<b>4 - Primo utilizzo</b>	<b>6</b>
<b>5 - Montaggio e smontaggio griglia piana</b>	<b>7</b>
<b>6 - Rispetto per l'ambiente</b>	<b>8</b>
<b>7 - Forno a microonde manopole 45</b>	<b>9</b>
<b>8 - Presentazione del forno</b>	<b>10</b>
Installazione e allacciamento	10
Primo allacciamento - Regolazione dell'orologio	10
<b>9 - Funzioni principali</b>	<b>11</b>
Panoramica del frontalino comandi	11
Le funzioni di cottura	11
Funzionalità del forno in seno orario	11
Semplici gesti per cucinare	11
Regolazione della temperatura	11
Calore residuo	11
Controllo della luce forno	11
<b>10 - Funzionamento con microonde</b>	<b>12</b>
Avvertenze per le stoviglie	12
<b>11 - Funzione manuale: microonde</b>	<b>13</b>
<b>12 - Funzione manuale: microonde + grill</b>	<b>14</b>
<b>13 - Funzioni tradizionali: grill</b>	<b>15</b>
<b>14 - Per l'installatore</b>	<b>16</b>
Incasso del forno	16
<b>15 - Dati tecnici</b>	<b>17</b>
<b>16 - Allacciamento elettrico</b>	<b>18</b>



## IMPORTANTI ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA



Leggere attentamente e conservare per un uso futuro

**QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.**

**L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.**

**I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO. VIETATO APPORRE CARTA STAGNOLA, PENTOLE O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER CUCINARE. DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. ATTENZIONE A NONTOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.**



### ATTENZIONE

Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere fatto funzionare finché non è stato riparato dal personale addetto;

E' pericoloso per tutti, ad eccezione del personale addetto, eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che implichi la rimozione di qualunque coperchio che protegge dall'esposizione all'energia delle microonde;

I liquidi o altri cibi non devono essere scaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;

I bambini possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo quando sono stati istruiti in modo adeguato così che siano in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e che capiscano i pericoli derivanti da un uso scorretto;

utilizzare solo gli utensili appropriati per i forni a microonde;



### ATTENZIONE

quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di plastica o carta, controllare il forno frequentemente a causa dei rischi di incendio;

se si nota emissione di fumo, spegnere o togliere la spina dell'apparecchio e mantenere la porta chiusa per estinguere eventuali fiamme;

il riscaldamento di bevande nel forno a microonde può avere come risultato un'ebollizione eruttiva ritardata, perciò occorre prestare attenzione quando si maneggia il contenitore;

il contenuto di biberon e gli omogeneizzati in vasetti devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima della consumazione per evitare scottature;

le uova nel guscio e le uova sode intere non devono essere scaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere anche una volta terminata l'operazione di riscaldamento nel microonde;

**ATTENZIONE**

la spiegazione in dettaglio per pulire le guarnizioni delle porte della cavità e delle parti adiacenti;

il forno dovrebbe essere pulito periodicamente e si dovrebbe rimuovere ogni residuo di cibo;

il non mantenere il forno pulito potrebbe portare al deterioramento delle superfici che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e dare origine ad una situazione di pericolo;

Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta di vetro del forno, perché possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Per la pulizia dell'apparecchio non devono essere utilizzati pulitori a vapore.

### **Preparazione degli alimenti**

Pericolo di incendio!

Utilizzare la funzione microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazioni possono essere

pericolosi o causare danni.

Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

### **Stoviglie**

Pericolo di lesioni!

Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio.

Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verificava un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.

Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Pericolo di scottature!

Il calore dei cibi può riscaldare la stoviglia. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano cottura.

### **Potenza microonde e durata**

Pericolo di incendio!

Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono prendere fuoco e danneggiare l'apparecchio. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni d'uso.

### **Confezioni**

Pericolo di incendio!

Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

Pericolo di scottature!

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

### **Bevande**

Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione.

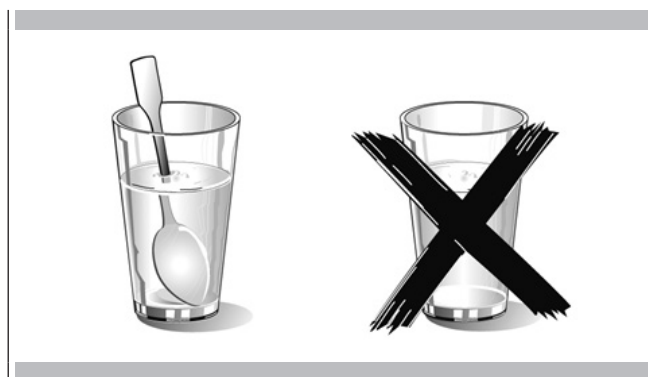
In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi.

Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.

Pericolo di esplosione!

Non far mai riscaldare le bevande o altri tipi di alimenti in contenitori con coperchio.

Non far mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche.



### **Alimenti per neonati**

Pericolo di scottature!

Non far mai scaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.

Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura in modo che il calore si distribuisca omogeneamente.

Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

### **Alimenti con pelle o buccia**

Pericolo di scottature!

Non far mai cuocere le uova con guscio. Non far mai scaldare le uova sode, in quanto possono esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale anche per molluschi e crostacei.

In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.

In caso di alimenti con pelle o buccia dura quali mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare.

Prima di procedere alla cottura forare la buccia o la pelle.

### **Essiccazione degli alimenti**

Pericolo di incendio!

Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.

### **Alimenti a basso contenuto d'acqua**

Pericolo di incendio!

Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane.

### **Olio**

Pericolo di incendio!

Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto l'olio.

### Fuoriuscita del succo della frutta

Durante la preparazioni di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie difficilmente pulibili.

### Guasto tecnico

Non utilizzare mai teglie smaltate con il microonde in quanto ne deriverebbe un guasto tecnico.

### Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta

Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio.

Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

### Guarnizione molto sporca

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.

### Porta dell'apparecchio come superficie di appoggio

Non appoggiarsi ne stendersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posatevi stoviglie o accessori.

### Uso della funzione microonde senza alimenti all'interno del forno

Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo aver inserito gli alimenti nel vano cottura. Senza alimenti, si può causare il sovraccarico dell'apparecchio stesso. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (si vedano a questo proposito le avvertenze relative alle pentole).

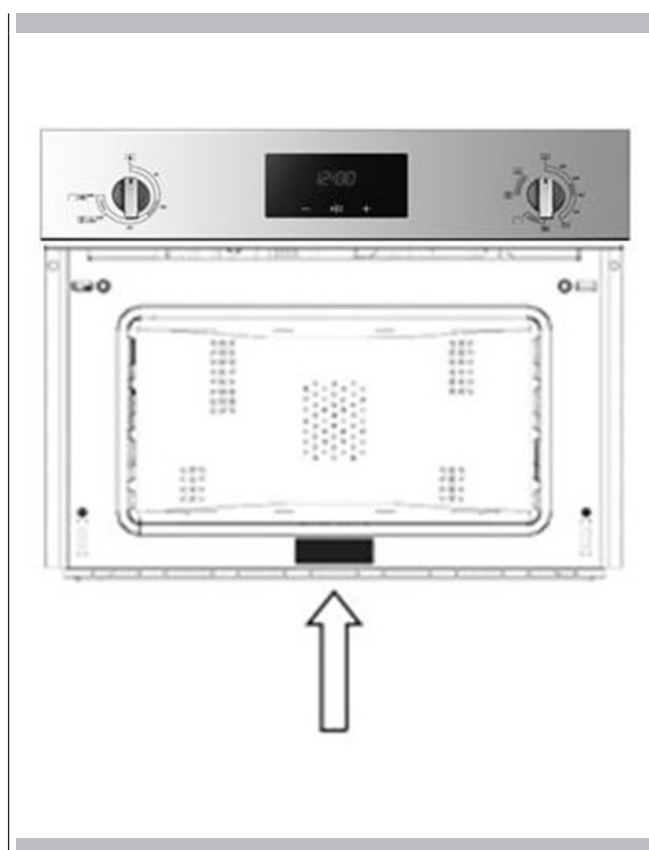
### Alimenti umidi

Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.



### IMPORTANTE

La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.



Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente.

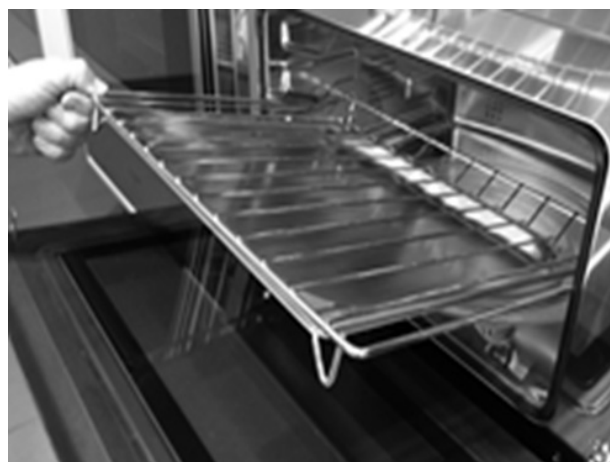
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura. Usare la funzione grill con il forno privo degli accessori. Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.



Per smontare la griglia piana, trascinare verso di se la griglia fino al blocco, poi sollevare tirando verso l'alto fino a completa estrazione.

Per montare la griglia piana procedere inserendo la griglia inclinata a 45° fino al blocco, quindi posizionarla orizzontale e spingere fino a fine corsa la griglia.

Se la griglia piana e' dotata di leccarda (vassoio) per estrarla dalla sua sede, sollevarla leggermente e farla scorrere verso di se. Reinsierla fino a che rientra nella sede predisposta.

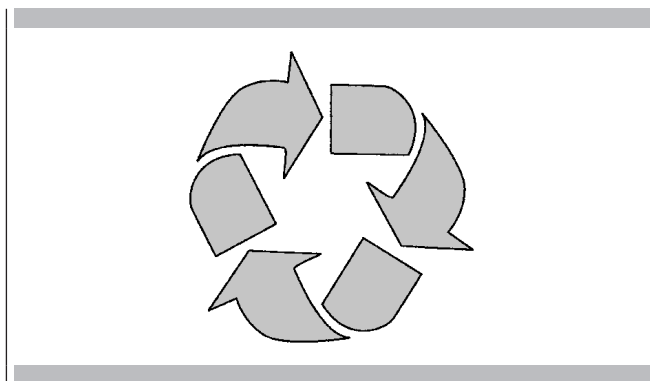


### IMPORTANTE

come precauzione di sicurezza prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del forno staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la linea di alimentazione dell'apparecchio. Inoltre evitare di usare sostanze acide o alcaline (succhi di limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare di usare prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle parti verniciate.

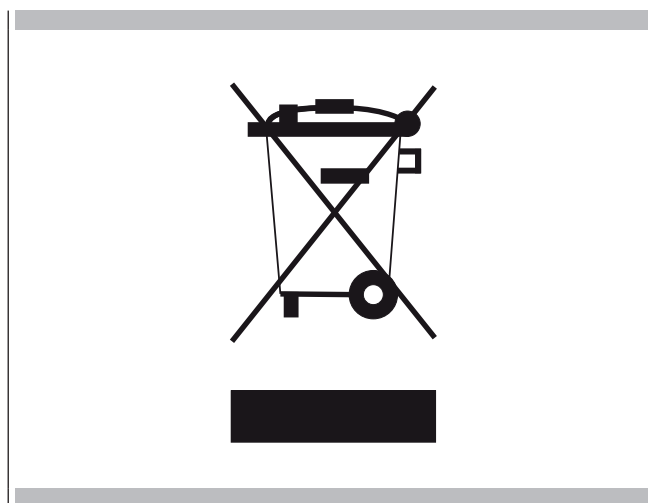
La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente.

Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici. Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.



IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo. QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'ideale punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

## PANORAMICA COMANDI



FUNZIONE COTTURA STANDARD:	7
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA COTTURE STANDARD (termostato):	2
OFF :	1 e 12
FUNZIONI CON MICROONDE: da 8 a 11; FUNZIONI COMBinate (microonde e cottura tradizionale):	6
FUNZIONI TIMER (start e stop):	4
IMPOSTAZIONE DEL TIMER:	3 e 5

1	OFF termostato;
2	SET Termostato – Min 50°C a Max (230°C);
3	funzione decremento tempo;
4	funzione start e stop impostazione tempo;
5	funzione incremento tempo;
6	luce + funzione cottura standard grill - microonde;
7	luce + funzione cottura standard grill ;
8	luce + funzione cottura microonde 150W;
9	luce + funzione cottura microonde 450W;
10	luce + funzione cottura microonde 600W;
11	luce + funzione cottura microonde 900W;
12	OFF commutatore – Tutti I modi cottura ed elementi riscaldanti sono spenti;
13	Spia termostato
14	Spia funzioni

Caro Cliente, il suo nuovo forno è gestito da termostato elettronico e da un commutatore che permette di selezionare una qualsiasi funzione cottura.

Il controllo è elegante, ordinato e discreto, più intuitivo che mai!

## **Installazione e allacciamento**

Caro Cliente, questo forno è un apparecchio elettronico sofisticato, classificato come bene duraturo. Necessita di essere installato da personale qualificato che operi secondo la regola dell'arte sia per gli allacciamenti alla linea di alimentazione sia per l'installazione nel mobile della cucina.

(VEDI ISTRUZIONI DI MONTAGGIO A PAG. 16)

## **Primo allacciamento - Regolazione dell'orologio**

Quando il forno viene collegato alla rete elettrica per la prima volta il display del timer inizia a lampeggiare. Premere per più di 3sec il tasto centrale del timer. Con i tasti + e - regolare l'ora (formato 24h), con il tasto centrale confermare.

Se desidero modificare l'ora, premere il tasto "-" mantenerlo premuto e premere il tasto "+", il puntino in mezzo all'ora inizia a lampeggiare, con i tasti "+" o "-" regolare l'ora, confermare con tasto start e stop ▶|◻.



### **IMPORTANTE**








Ogni comando attivato sul timer viene confermato da un segnale acustico.

## Panoramica del frontalino comandi Le funzioni di cottura










Il controllo mette a disposizione ben sei funzioni specifiche di cottura!

Per attivare una funzione è sufficiente selezionare con il commutatore il simbolo corrispondente.

### Funzionalità del forno in seno orario

	1 Microonde 900W – Funz.11
	2 Microonde 600W – Funz.10
	3 Microonde 450W – Funz.9
	4 Microonde 150W – Funz.8
	5 GRILL - Funz.7 - Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. La griglia con il cibo da cuocere va inserito nel 2° o 3° posizione da sotto. Preriscaldare per almeno 2 minuti prima di inserire la pietanza.
	6 Microonde combinato con Grill - Funz.7
	Lampada forno, rimane sempre accesa durante il funzionamento nelle varie modalità con microonde e cotture tradizionali. La lampada si attiva automaticamente quando selezione una qualsiasi funzione sul commutatore o apro la porta a commutatore in posizione OFF. Non è possibile spegnere la luce durante le cotture.

Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

				
°C	MAX	°C	200-220	190-210
	2-3		2-3	2
	14'-18'		50'-60'	40'-50'

### Semplici gesti per cucinare

Bastano semplici gesti per impostare una cottura tradizionale (Funz.7) grazie alla logica di controllo facile da usare: selezionare la funzione più idonea alla pietanza che state per cucinare e la scegliete.

### Regolazione della temperatura

La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi momento, dopo aver selezionato la funzione di cottura basta agire sul termostato da un minimo di +50 °C a MAX (230°C), ruotando la manopola in senso orario.

Il controllo si attiva dopo pochi secondi in maniera autonoma e al raggiungimento della temperatura impostata, lo segnalerà con un segnale acustico. La spia (fig.13) indica il raggiungimento della temperatura desiderata, quando il forno arriverà in temperatura la spia si spegne.

### Calore residuo

Durante la cottura dei cibi la struttura del forno immagazzina calore, questo calore è mantenuto isolato dal resto della cucina grazie ad un isolamento termico generoso e ad alcuni accorgimenti di costruzione.

Questo calore viene disperso gradualmente nel tempo e può rappresentare ancora una risorsa in cucina se viene gestito.



### IMPORTANTE

Sfruttate questa caratteristica per mantenere i cibi caldi, oppure per terminarne la cottura in maniera dolce!

### Controllo della luce forno

Il controllo della luce è attivo su tutte le funzioni di cottura. All' apertura della porta si accende sempre la luce interna del forno.

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

## Avvertenze per le stoviglie

### Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. questi materiali sono permeabili alle microonde.

E' anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti.

Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Si ricorda che quando si usa il forno in funzione microonde la stoviglia va posizionata sul piatto rotante.

Quando si usa il forno nella funzionalità combi è preferibile che il piatto da cucinare sia posizionato sulla griglia rotonda bassa appoggiata in modo che sia centrata sul piatto rotante

### Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate.

Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.



#### ATTENZIONE

I componenti in metallo, per esempio o cucchiari contenuti nei bicchieri devono restare ad una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.



#### ATTENZIONE

**LA GRIGLIA RETTANGOLARE E IL VASSOIO A TUTTA LARGHEZZA SONO DESTINATE ESCLUSIVAMENTE ALL'USO CON LE MODALITÀ DI COTTURA CONVENZIONALI.**

**NON UTILIZZARE QUESTI ACCESSORI CON NESSUNA DELLE FUNZIONI MICROONDE. CIÒ PROVOCHERÀ ARCHI ELETTRICI E DANNEGGERÀ L'INTERNO DELL'APPARECCHIO E CREERÀ UN RISCHIO DI INCENDIO.**

**L'UNICO ACCESSORIO INCLUSO CHE PUÒ ESSERE UTILIZZATO CON LE FUNZIONI MICROONDE È IL SUPPORTO IN FILO METALLICO ROTONDO.**

## Test delle stoviglie


Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti.


L'unica eccezione consentita è rappresentata dal test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso del forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

introdurre la pentola vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Seleziono la funzione MICROONDE scegliendo tra le varie opzioni del forno. Sono 4 i livelli di MICROONDE selezionabili, da un minimo di 150W a un massimo di 900W, passando per 2 set intermedi di 450W e 600W.

Seleziono la funzione MICROONDE più adatto alle mie necessità. Premere il tasto start/stop  del timer, premere il tasto + per incrementare il tempo desiderato.

Una volta impostato il tempo desiderato per la cottura, premere nuovamente il tasto start/stop  e la funzione parte, se non premo il tasto start/stop la funzione parte in automatico dopo 5sec. Se la porta è aperta la funzione non parte.

Se tengo premuto - + per un tempo maggiore di 3 secondi la regolazione del tempo si velocizza;


Al termine delle impostazioni inizia il countdown del microonde con la visualizzazione del tempo sul display.

L'alimentazione del microonde sarà regolata automaticamente in modo da ottenere il migliore risultato possibile.

Se durante la cottura è necessario aprire la porta, sul display comparirà la scritta 'door', quando la porta viene chiusa il forno riparte in automatico.

L'avvisatore acustico e la scritta END che appare sul display segnalano l'avvenuta conclusione della funzione.

Durante il countdown è possibile incrementare mediante il tasto + il tempo per la cottura.

Se dopo aver aperto la porta e verificato che la cottura soddisfa le nostre esigenze, ma rimane ancora del tempo visualizzato sul display, è possibile resettare il tempo tenendo premuto il tasto start/stop  sul display.


Durante le funzioni con microonde è possibile mettere in pausa il tempo aprendo la porta del forno.

Ogni volta che vengono abilitate le funzioni microonde, il piatto girevole parte automaticamente. Se viene aperta la porta il piatto si ferma, per poi ripartire quando viene chiusa la porta.

Se la porta del microonde rimane aperta durante le funzioni microonde, il forno non parte e il piatto non gira.

Seleziono la funzione MICROONDE + GRILL  fun.6 del commutatore;


Premere il tasto start/stop  del timer, premere il tasto + per incrementare il tempo desiderato.

Una volta impostato il tempo desiderato per la funzione microonde, premere nuovamente il tasto start/stop  e la funzione parte, se non premo il tasto start/stop la funzione parte in automatico dopo 5sec. Se tengo premuto - + per un tempo maggiore di 3 secondi la regolazione si velocizza.

Nel comando di sinistra del forno, è possibile regolare la temperatura all'interno del forno ruotando in senso orario la manopola, da un minimo di 50°C a un massimo di 200°C. Questa funzione considerata combinata permette di cucinare sfruttando le microonde e la resistenza grill.

Al termine delle impostazioni inizia il countdown del microonde con la visualizzazione del tempo sul display.

L'alimentazione del microonde sarà regolata automaticamente in modo da ottenere il migliore risultato possibile.

Se durante la cottura è necessario aprire la porta, sul display comparirà la scritta 'door', quando la porta viene chiusa premere nuovamente il tasto start/stop  per continuare fino al termine della funzione.


L'avvisatore acustico e la scritta END che appare sul display segnalano l'avvenuta conclusione della funzione.



### IMPORTANTE

L'impostazione del tempo gestisce solamente il funzionamento del microonde. In questo caso la resistenza grill continuerà a funzionare sempre alla temperatura impostata. Il funzionamento terminerà solo quando il termostato verrà messo in posizione OFF (1) o quando verrà messo in posizione OFF (12) del commutatore.

Durante il countdown è possibile incrementare mediante il tasto + il tempo.

Se dopo aver aperto la porta e verificato che la cottura soddisfa le nostre esigenze, ma rimane ancora del tempo visualizzato sul display, è possibile resettare il tempo tenendo premuto il tasto start/stop  sul display.

Durante le funzioni con microonde è possibile mettere in pausa il tempo aprendo la porta del forno.



Durante le funzioni combinate il piatto girevole viene attivato solamente durante il funzionamento delle microonde. Questa funzione è stata appositamente studiata per rendere più uniforme la cottura. Una volta che la cavità ha raggiunto la temperatura desiderata e la spia fig.13 si spegne, il piatto smetterà di girare. Ogni volta che il forno riparte per mantenere la temperatura all'interno, il piatto girevole riparte automaticamente durante le fasi di funzionamento del microonde.

Se durante la cottura quindi, il piatto non gira, non dobbiamo preoccuparci in quanto la cottura sta comunque continuando e il forno è adeguatamente caldo.

Se viene aperta la porta il piatto si ferma, per poi ripartire se viene chiusa la porta.

Se la porta del microonde rimane aperta durante le funzioni microonde, SOLO la funzione microonde non parte, mentre la funzione GRILL continuerà a funzionare normalmente.



La funzione GRILL  funz.7 permette una perfetta grigliatura o doratura dei cibi. La griglia con il cibo da cuocere va inserita nel 2° o 3° posizione da sotto. Per attivare questa funzione basta posizionare il commutatore in corrispondenza del GRILL  funz.7 e mediante il termostato è possibile gestire la temperatura all'interno della cavità da un minimo di 50°C a un MAX (230°C). Una volta impostata la temperatura desiderata all'interno della cavità, quando il forno sarà in temperatura verrà segnalato con un segnale acustico e la spia (fig.13) si spegnerà. Preriscaldare per almeno 2 minuti prima di inserire la pietanza.

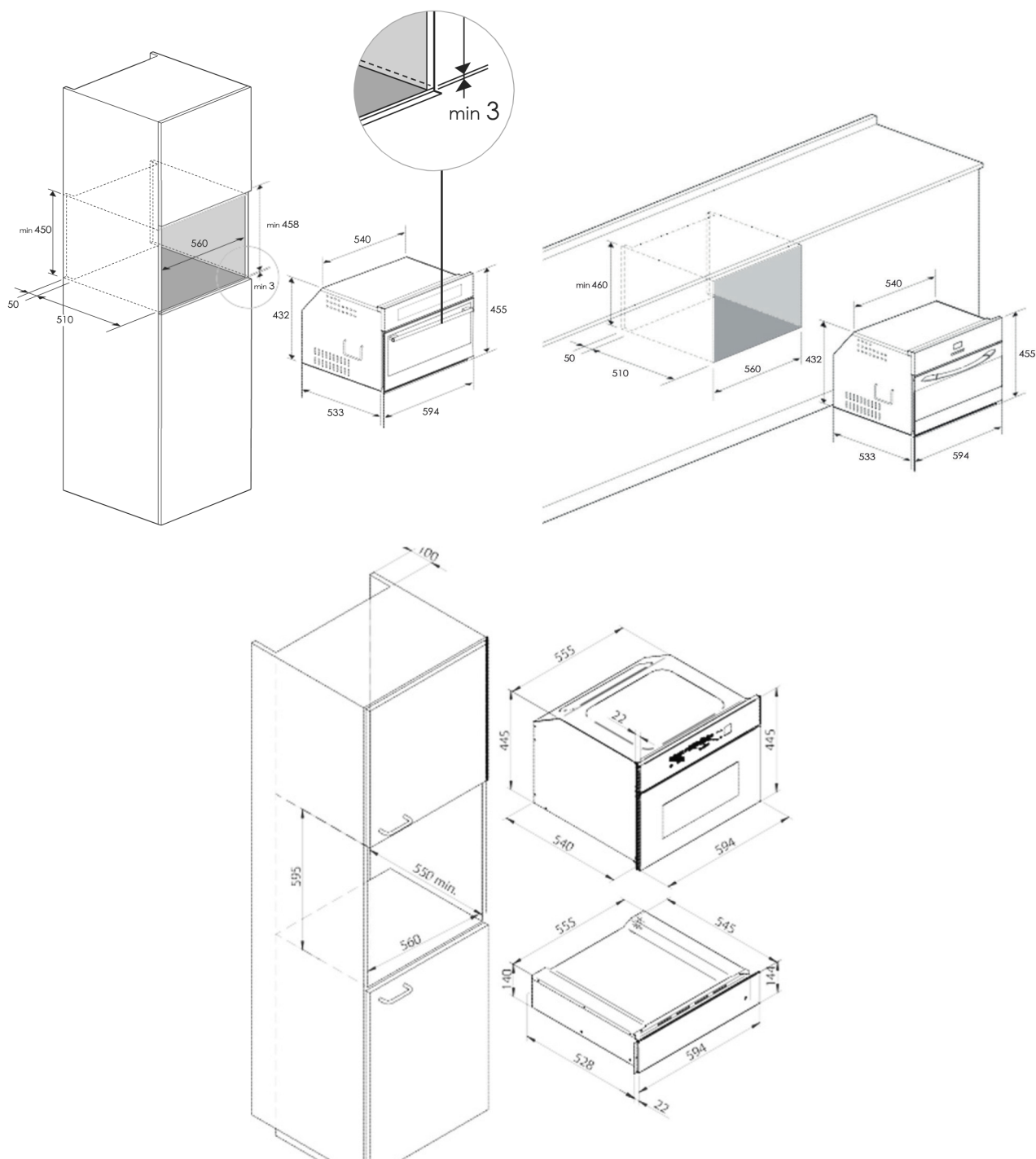
NB: La spia (fig.13) indica le fasi di riscaldamento delle resistenze. Se la spia si spegne sta ad indicare l'arrivo in temperatura del forno. La spia continuerà ad avere durante le fasi di cottura dei tempi dove la spia è accesa e dei tempi dove la spia è spenta, questo sta ad indicare il mantenimento in temperatura della cavità.

## Incasso del forno

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura, in colonna, oppure abbinato al relativo cassetto scaldavivande. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato in figura.

Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione.

### INCASSO DEL FORNO



Alimentazione di corrente	220-240 V~, 50Hz
Potenza massima assorbita	3200 W
Potenza microonde	900 W
Grill	1500 W
Frequenza microonde	2450 MHz

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente.

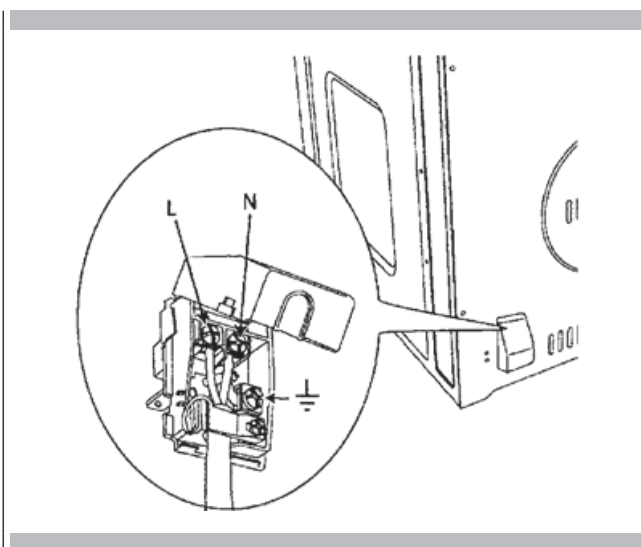
Questo forno deve essere connesso all'alimentazione per mezzo di un cavo di alimentazione con un'apposita spina che sia compatibile con la presa montata nell'impianto elettrico che alimenta questo forno.

Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>



**Dear Customer,**

We would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple Instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. We hope you enjoy using this modern appliance.

INDEX	PAGE
<b>1 - Safety instructions</b>	<b>2</b>
<b>2 - Warnings for microwave ovens</b>	<b>4</b>
<b>3 - Causes of damage</b>	<b>5</b>
<b>4 - First use</b>	<b>6</b>
<b>5 - Assembling and disassembling the flat grill</b>	<b>7</b>
<b>6 - Respect for the environment</b>	<b>8</b>
<b>7 - 45 Microwave oven - knob control</b>	<b>9</b>
<b>8 - Introduction to the oven</b>	<b>10</b>
Installation and connection	10
First connection - Setting the clock	10
<b>9 - Main functions</b>	<b>11</b>
Command overview	11
Cooking functions	11
Oven functions in clockwise order	11
Simple cooking commands	11
Setting the temperature	11
Residual heat	11
Oven light control	11
<b>10 - Microwave functions</b>	<b>12</b>
Warnings for dishware	12
<b>11 - Manual function: microwave</b>	<b>13</b>
<b>12 - Manual function: microwave + grill</b>	<b>14</b>
<b>13 - Conventional functions: grill</b>	<b>15</b>
<b>14 - For the installer</b>	<b>16</b>
Installing the oven in a cabinet	16
<b>15 - Technical specifications</b>	<b>17</b>
<b>16 - Electrical connection</b>	<b>18</b>



## IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS



Read carefully and keep for future reference

**THIS PRODUCT HAS BEEN DESIGNED FOR USE IN THE HOME.  
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN THE EVENT OF DAMAGE TO PROPERTY OR PEOPLE CAUSED BY THE INCORRECT INSTALLATION OR THE IMPROPER, WRONG OR UNREASONABLE USE.**

**THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH LIMITED PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL ABILITY, OR BY PERSONS WHO LACK THE NECESSARY EXPERIENCE AND KNOW-HOW IF NOT SUPERVISED OR UNDER INSTRUCTION ON HOW TO USE THE APPLIANCE BY A RESPONSIBLE PERSON FOR THEIR SAFETY.**

**CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING THE APPLIANCE GETS VERY HOT WHEN USED. WARNING: DON'T TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.**

### CAUTION

If the door or the door seals are damaged, the oven must not be used until it has been repaired by a service technician;

It is dangerous for anyone, except for service staff to carry out any maintenance work or repairs which require any covers to be removed which provide protection against exposure to microwave energy;

No liquids or other food must be heated in sealed containers because they could explode;

Children may not use the oven without supervision until they have been properly instructed in how to use the oven safely and have understood the dangers of using it incorrectly;

only use utensils that are specifically for microwave ovens;

### CAUTION

when heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently because of the risks of fire;

if you see smoke coming out, turn off the power or remove the plug and keep the door closed to extinguish any flames;

heating beverages in the microwave oven can often cause a delayed boil-over, so be very careful when handling the container;

the contents of baby bottles or baby food in jars must be mixed or shaken and the temperature must be checked before feeding to avoid scalding;

eggs in shells or hard boiled eggs must not be heated in the microwave oven because they could explode even after the end of heating in the microwave;

**CAUTION**

a detailed explanation on how to clean the oven door seals and the adjacent parts;

the oven must be cleaned periodically and all food residue should be removed;

failure to keep the oven clean could lead to a deterioration of the surface which could reduce the life of the appliance and cause dangerous situations;

Do not use rough, abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

**Food preparation**

Danger of fire!

Only use the microwave for the preparation of food to be eaten. Any other uses could be dangerous or cause damage.

For example, heated slippers and grain or cereal-filled pillows could catch fire even after several hours.

**Dishware**

Danger of injury!

Porcelain or ceramic dishware may have small holes in the handles or lid.

There may be cavities hidden behind these holes. If liquid penetrates into these cavities, the dish may break.

Do not use dishware that is not specifically for use in microwave ovens.

Danger of burns!

The heat from the food may heat the dish. Always use pot holders when taking dishes and accessories out of the oven.

**Microwave power and duration**

Danger of fire!

Never set values that are too high for the microwave power or the cooking time. The food could catch fire and damage the appliance. Follow the indications given in these user instructions.

**Packaging**

Danger of fire!

Never heat food in thermal packaging.

Food in containers made of plastic, paper or other flammable materials must always be monitored constantly.

Danger of burns!

Air-tight packaging may explode. Follow the instructions shown on the packaging. Always use pot holders to remove dishes.

**Beverages**

Danger of burns!

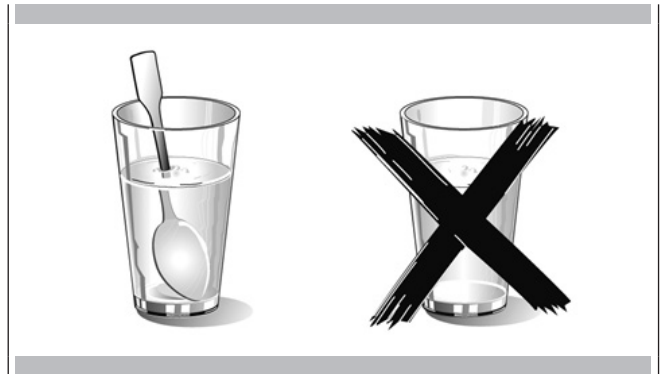
When heating liquids, boiling can be delayed.

This means that the boiling temperature may be reached even if you do not see any typical steam bubbles. Even a slight knock can cause the liquid to spill or spray.

When heating liquids, always put a spoon in the container to avoid delayed boiling.

Danger of explosions!

Never heat drinks or other types of food in covered containers.  
Never overheat alcoholic beverages.

**Baby food**

Danger of burns!

Never heat baby food inside containers with lids. Always remove the lid or teat.

After heating, carefully shake or mix the food so the heat is evenly distributed.

Test the temperature before giving the food to the baby.

**Food with skin or peel**

Danger of burns!

Never cook eggs in the shell. Never heat hard-boiled eggs because they could explode even after the microwave has been switched off. This also applies to shellfish and crustaceans.

In the case of fried eggs, pierce the yolk first.

In the case of foods with a hard peel or skin like apples, tomatoes, potatoes or sausage, the peel or skin could explode.

Pierce the skin or peel before cooking.

**Drying food**

Danger of fire!

Never dry food with the microwave function.

**Food with low-water content**

Danger of fire!

Do not defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, for a long time or at a very high power.

**Oil**

Danger of fire!

Never use the microwave function to heat just oil.



### Juice leaking from fruit

When making desserts with very juicy fruit, do not overfill the baking dish. Fruit juices that overflow the baking dish can leave indelible stains.

### Technical fault

Never use enamelled baking dishes in the microwave as they could cause a technical fault.

### Cooling with the door of the appliance open

The cooking chamber must be only be cooled with the door closed. Check that nothing is stuck in the door of the appliance. Even if the door is ajar, nearby cabinets may be damaged over time.

### Very dirty gasket seal

If the gasket seal is very dirty, the door of the appliance will not close properly during operation. The surface of nearby cabinets can be damaged. Always keep the gasket seal clean.

### Using the door of the appliance as a support surface

Do not rest or lean on the open door of the appliance and do not put dishware or accessories on it.

### Using the microwave function when the oven is empty

Only turn on the microwave when you have put food inside it. Without food inside, the appliance may overload. The only exception allowed is a brief test for dishes (see the warnings about pots and pans).

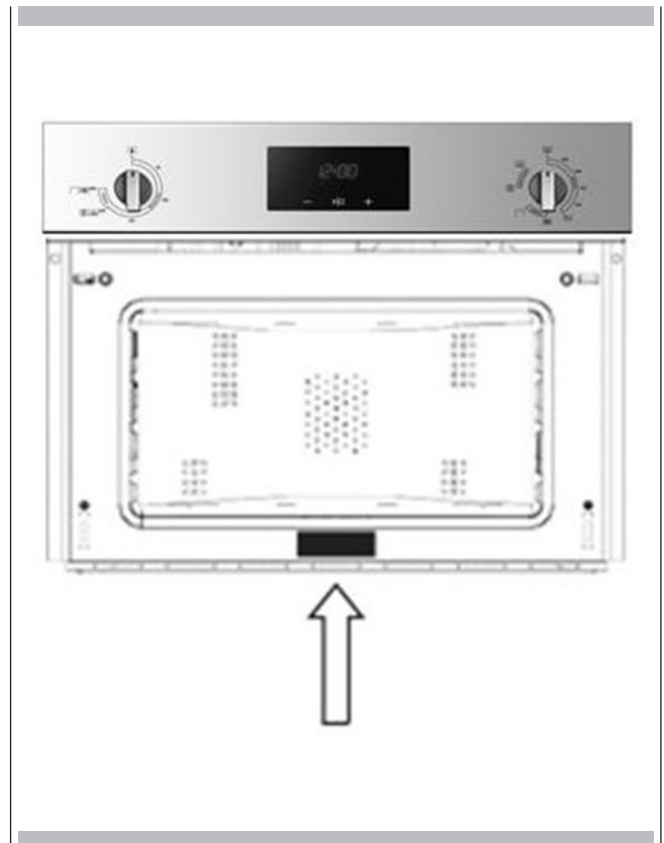
### Moist food

Do not keep moist food inside the closed oven for prolonged periods of time.



### IMPORTANT

The oven's identification plate is accessible even after the appliance has been installed. This identification plate, which is visible when you open the door, shows all the information you will need when requesting replacement parts for the appliance.



The oven must be thoroughly cleaned with soap and water and carefully rinsed.

Heat the oven for about thirty minutes at maximum power. This will eliminate all the residual manufacturing oils which could cause unpleasant odours during cooking. Use the grill function without accessories in the oven. Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly with a very hot alkaline washing solution and a soft cloth.

To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out.

To put the flat grill back in, insert it at a 45-degree angle and then position it horizontally and push it all the way in to the end of the grill track.

If the flat grill has a drip-pan (tray), to remove it, lift slightly and slide it towards you. To reinsert it, slide it back until it is correctly seated.



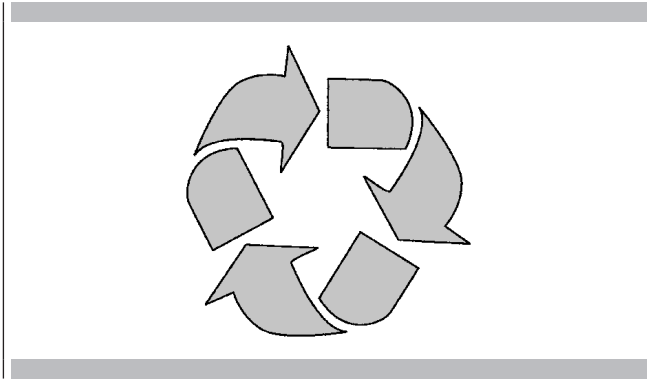
### IMPORTANT

as a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord. Do not use acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomato, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning the coated parts.

The documentation for this appliance is made from paper whitened without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment.

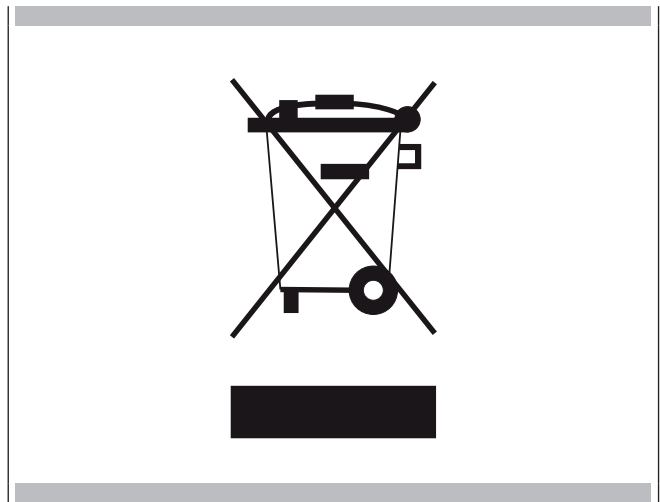
The packaging is designed to be environmentally-friendly. They are ecological products that can be recovered or recycled.

Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.



THE PACKAGING MATERIAL is 100% recyclable and is marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packaging material (plastic bags, parts in polystyrene, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked as Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), in compliance with European Directive 2002/96/EC. By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes towards preventing negative consequences for the environment and health.

THE SYMBOL on the product and the accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste, but must be taken to a suitable recycling collection point for electric and electronic appliances.



DISPOSAL MUST BE DONE in accordance with local legislation for waste disposal. FOR FURTHER INFORMATION on the treatment, recovery and recycling of this product, contact your local office, the service for recycling domestic waste or the store where you purchased the product. BEFORE SCRAPPING, render it unusable by cutting the power cable.

## OVERVIEW OF CONTROLS



STANDARD COOKING FUNCTIONS:	7
SETTING STANDARD COOKING TEMPERATURE (thermostat):	2
OFF :	1 and 12
MICROWAVE FUNCTIONS: from 8 to 11; COMBI FUNCTIONS (microwave and convention cooking):	6
TIMER FUNCTIONS (start and stop):	4
TIMER SETTING	3 and 5

1	Thermostat OFF;
2	SET thermostat - Min 50°C to Max (230°C);
3	decrease time function;
4	time setting start and stop function;
5	increase time function;
6	light + standard grill cooking - microwave;
7	light + standard grill cooking;
8	light + standard microwave cooking 150W;
9	light + standard microwave cooking 450W;
10	light + standard microwave cooking 600W;
11	light + standard microwave cooking 900W;
12	OFF switch - All cooking modes and heating elements are switched off;
13	Thermostat light
14	Functions light

Dear customer, your new oven is controlled by an electronic thermostat and by a switch which allows you to select any cooking function you wish.

The interface is elegant, orderly and discrete, and more intuitive than ever!


## Installation and connection

Dear customer, this oven is a sophisticated electronic appliance, classified as durable goods. Its installation requires qualified professionals for both the hook-up of the power line and its installation in the kitchen cabinets.

(SEE ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON PAGE. 16)

## Initial connection - Setting the clock

When the oven is connected to the mains for the first time, the timer display starts flashing. Press the middle button on the timer for more than 3 secs. Adjust the time using the + and - keys (24h format) and confirm with the middle button.

If you want to change the time, press and hold the "-" key and press the "+" key, the dot in the middle of the hour will start to flash, set the time using the "+" or "-" keys; confirm with the start and stop key .



### IMPORTANT








Every control activated on the timer is confirmed by a beep.

## Command overview











### Cooking functions

The control panel gives you no less than six cooking functions! To activate a function, just select the corresponding symbol with the switch.

### Oven functions in clockwise order

	1 Microwave 900W – Funct.11
	2 Microwave 600W – Funct.10
	3 Microwave 450W – Funct.9
	4 Microwave 150W – Funct.8
	5 - GRILL - Funct. 7 - Type of cooking for grilling and browning food. The grill with the food to cook is placed on the 2nd or 3rd position from the bottom. Preheat for at least 2 minutes before putting in the dish.
	6 Microwave combined with Grill - Funct.7
	The oven light always stays on during the various microwave and conventional cooking modes. The light automatically comes on when any function is selected on the switch or when the door is opened if the switch is set to OFF. The light cannot be turned off during cooking.

The table below shows the results of the cooking tests conducted in our laboratories by a professional cook. These are, however, indications and the values suggested serve as a starting point for you to experiment with your own recipes and obtain the best results every time!

			
	MAX		200-220 190-210
	2-3		2-3 2
	14'-18'		50'-60' 40'-50'

### Simple cooking commands

Just a few simple gestures are required to set conventional cooking (Funct. 7), thanks to the easy control logic used: select the most suitable function for the dish that you are cooking and choose it.

### Setting the temperature

You can change the temperature at any time. After you have selected the cooking function, just change the thermostat from a minimum of +50°C to MAX (230°C), by turning the knob control clockwise.

The control is automatically started after a few seconds and when the temperature set has been reached, you will hear a beep. The indicator (fig. 13) indicates that the desired temperature has been reached when the oven reaches the temperature, the indicator turns off.

### Residual heat

While cooking food, the structure of the oven stores heat which is isolated from the rest of the kitchen thanks to generous thermal insulation and certain construction techniques.

This heat will gradually disperse over time and can still be used as a resource in the kitchen.



### IMPORTANT

Use this feature to keep food hot or finish cooking gently!

### Oven light control

The oven light comes on for all cooking functions.

When you open the door, the light inside the oven always turns on.

The microwaves are transformed into heat in the food. The microwave oven can be used on its own or in combination with another type of heating method. This section contains the information on the dishes and instructions on how to set the microwave oven.

## Warnings for dishware

### Suitable dishware

Heat-resistant dishware made of glass, glass-ceramic, porcelain, ceramic or refractory plastics can be used. These materials are permeable to microwaves.

You can also use serving plates. This means you do not have to transfer the food to another dish.

Dishes with gold or silver decorations can be only be used if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwave ovens.

Remember that when you use the oven with the microwave function, the dish must be placed on the turntable.

When the oven is used in combi mode, the cooking dish should be placed on the low round grill, positioned in the centre of the turntable.

### Unsuitable dishware

Metal dishes are unsuitable.

Metal is not permeable to microwaves. Food in metal containers will remain cold.



### CAUTION

Metal components, e.g. spoons in glasses, must be kept no less than 2 cm from the oven walls and from the inside of the door. The sparks could, in fact, cause serious damage to the glass on the inside of the door.



### WARNING

**THE FULL WIDTH RECTANGULAR WIRE RACK AND PAN ARE INTENDED FOR USE WITH CONVENTIONAL COOKING MODES ONLY.**

**DO NOT USE THESE ACCESSORIES WITH ANY OF THE MICROWAVE FUNCTIONS. DOING SO WILL CAUSE ARCING AND WILL DAMAGE THE INTERIOR OF YOUR APPLIANCE AND WILL CREATE A RISK OF FIRE.**

**THE ONLY INCLUDED ACCESSORY THAT MAY BE USED WITH MICROWAVE FUNCTIONS IS THE ROUND METAL WIRE STAND.**

## Testing dishware

Never start the microwave oven without first placing food inside it. The only exception is for testing dishes.

If you are unsure whether a dish can be used in the microwave, we suggest you carry out the following test:


put the empty dish in the appliance for ½ - 1 minute on full power. Check the temperature regularly. The dish should be cold or slightly warm. If it is hot or there are sparks, the dish is not suitable.



Select the MICROWAVE function by choosing between the various oven options. There are four MICROWAVE levels that can be chosen, from a minimum of 150W to a maximum of 900W, with two intermediate settings of 450 W and 600W.

Select the most suitable MICROWAVE function for your requirements.

Press the start/stop key  on the timer, press the + key to increase the time required.

Once the cooking time has been set, press the start/stop key  again and the function will start. If you do not press the start/stop key, the function will automatically start after five seconds. If the door is open, the function will not start.

If the - + keys are held down for more than three seconds, the time will change more quickly;


When the time has been set, the microwave countdown starts with the time shown on the display.

The microwave power will be automatically adjusted to obtain the best result possible.

If you need to open the door during cooking, the word 'door' will appear on the display. When the door is closed, the oven will automatically restart.

When the function concludes, there is a beep and the word END appears on the display.

You can increase the cooking time with the + key during the countdown.


If after opening the door, the food is cooked to your satisfaction, but there is still time showing on the display, you can reset the time by pressing the start/stop key  on the display.

The microwave function can be paused during cooking by opening the door.

Every time the microwave functions are started, the turntable automatically turns. If the door is opened, the turntable stops turning and restarts when the door is closed.

If the door of the microwave stays open during microwave functions, the oven will not start and the turntable will not turn.


Select the MICROWAVE + GRILL function  funct. 6 on the switch; Press the start/stop key  on the timer, press the + key to increase the time required.

Once the cooking time has been set for the microwave function, press the start/stop key  again and the function will start. If you do not press the start/stop key, the function will automatically start after five seconds. If the - + keys are held down for more than three seconds, the time will adjust more quickly;

The left-hand control on the oven allows you to adjust the temperature inside the oven by turning the knob control clockwise from a minimum of 50°C to a maximum of 200°C. This combined function allow you to cook using both the microwaves and the grill element.

When the time has been set, the microwave countdown starts with the time shown on the display.

The microwave power will be automatically adjusted to obtain the best result possible.

If you need to open the door during cooking, the word 'door' will appear on the display. When the door is closed, press the start/stop key  again to continue cooking to the end.


When the function concludes, there is a beep and the word END appears on the display.



### IMPORTANT

The timer setting only controls the microwave operation. This means the grill element will continue to work at the set temperature. It will only turn off when the thermostat is turned to OFF (1) or when the switch is turned to OFF (12).

You can increase the time with the + key during the countdown.

If after opening the door, the food is cooked to your satisfaction, but there is still time showing on the display, you can reset the time by pressing the start/stop key  on the display.



The microwave function can be paused during cooking by opening the oven door.

During the combi function, the turntable is only activated during the microwave function. This function has been specifically developed to make the cooking more uniform. Once the cooking chamber has reached the set temperature and the indicator, fig. 13, turns off, the turntable will stop turning. Every time the oven turns on again to maintain the inner temperature, the turntable will automatically restart during the microwave operations.

Therefore, if the turntable does not turn during cooking, you should not be concerned as the cooking still continues and the oven is hot enough.

If the door is opened, the turntable stops turning and restarts when the door is closed.

If the door of the microwave stays open during the microwave functions, ONLY the microwave function will not start, while the GRILL function will work normally.

The GRILL  function, funct.7, allows you to grill or brown food to perfection. The grill with the food to cook is placed on the 2nd or 3rd position from the bottom. To activate this function, just turn the switch to GRILL  funct.7 and adjust the oven temperature using the thermostat from a minimum of 50°C to a MAX (230°C).

Once the desired temperature has been set in the oven, when the oven reaches the temperature, there will be a beep and the indicator (fig. 13) will turn off. Preheat for at least 2 minutes before putting in the dish.

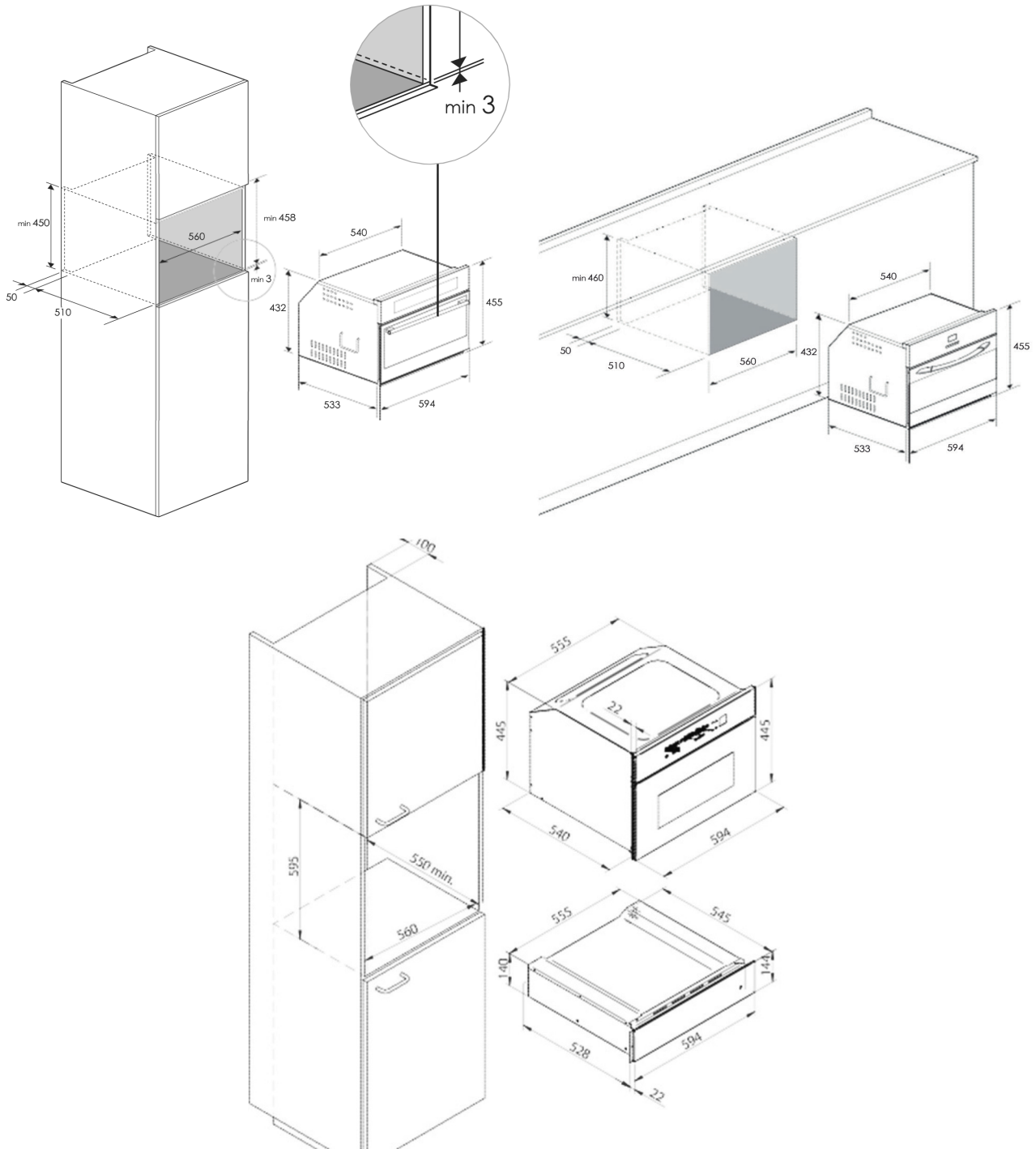
NB: The indicator (fig. 13) indicates the heating stages of the element. If the indicator turns off, it means that the oven has reached the set temperature. The indicator will continue to turn on and off during cooking. This indicates that the temperature is being maintained in the oven.

### Installing the oven in a cabinet

The oven can be installed under a hob, in a tall cabinet or combined with a warming drawer. The dimensions of the space must those shown in the figure.

The cabinet material must be able to withstand heat. The oven must be centred within the walls of the cabinet and fixed with the screws and bushings provided.

#### INSTALLING THE OVEN IN A CABINET



Power supply	220-240 V~, 50Hz
Maximum absorbed power	3200 W
Microwave power	900 W
Grill	1500 W
Microwave frequency	2450 MHz

Before making the electrical connection, make sure that:

- the characteristics of the electricity supply fulfil the requirements indicated on the serial number plate fixed on the front of the oven;
- the electricity supply is earthed in accordance with current laws and regulations. Earthing is required by law. The cable should not, at any point, exceed 50°C above room temperature.

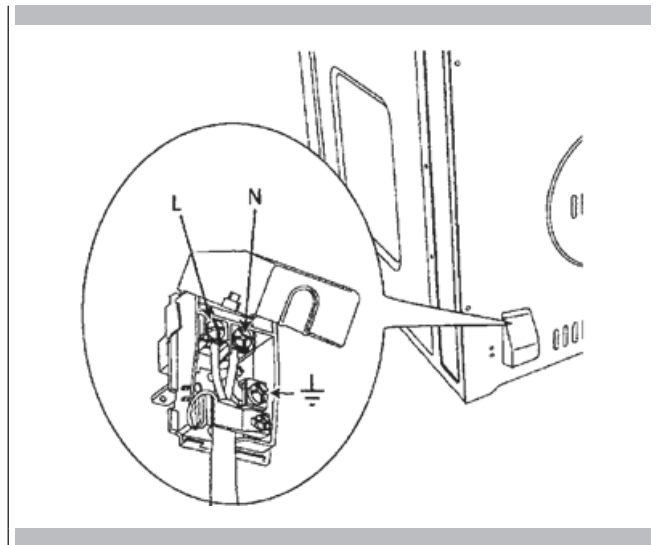
This oven must be connected to the power supply with the power cable and a suitable plug which is compatible with the socket installed on the electricity supply which is powering this oven.

If a fixed appliance does not have a power cord and plug, or another device that ensures disconnection from the mains, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection under the conditions of excessive voltage category III, such disconnection devices must be provided in the power supply mains conforming to the installation rules.

The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

N.B. The manufacturer declines all responsibility if all of the above and the usual accident prevention regulations are not observed.

TYPE AND MINIMUM DIAMETER OF THE CABLES			
		SASO	
H05RR-F	3x1.5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2.5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1.5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2.5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1.5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2.5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1.5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2.5 mm <sup>2</sup>



**Cher Client,**

Nous vous remercions sincèrement pour l'achat que vous venez d'effectuer.

Ce nouveau produit, soigneusement conçu et fabriqué à partir de matériaux de très haute qualité, a été adéquatement testé pour satisfaire à toutes vos exigences de cuisson parfaite.

Nous vous prions donc de lire et de respecter ce mode d'emploi simple qui vous permettra d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous félicitons pour l'achat de cet appareil moderne.

INDEX	PAGE
<b>1 - Instructions de Sécurité</b>	<b>2</b>
<b>2 - Mises en garde pour le four à micro-ondes</b>	<b>4</b>
<b>3 - Causes des défaillances</b>	<b>5</b>
<b>4 - Première utilisation</b>	<b>6</b>
<b>5 - Montage et démontage grille plate</b>	<b>7</b>
<b>6 - Respect pour l'environnement</b>	<b>8</b>
<b>7 - Four à micro-ondes poignées 45</b>	<b>9</b>
<b>8 - Présentation du four</b>	<b>10</b>
Installation et branchement	10
Premier branchement - Réglage de l'horloge	10
<b>9 - Fonctions principales</b>	<b>11</b>
Vue d'ensemble de la façade des commandes	11
Les fonctions de cuisson	11
Fonctionnalité du four dans le sens des aiguilles d'une montre	11
Gestes simples pour cuisiner	11
Réglage de la température	11
Chaleur résiduelle	11
Commande de la lumière du four	11
<b>10 - Fonctionnement avec micro-ondes</b>	<b>12</b>
Mises en garde pour la vaisselle	12
<b>11 - Fonction manuelle : micro-ondes</b>	<b>13</b>
<b>12 - Fonction manuelle : micro-ondes + grill</b>	<b>14</b>
<b>13 - Fonctions traditionnelles : grill</b>	<b>15</b>
<b>14 - Pour l'installateur</b>	<b>16</b>
Encastrement du four	16
<b>15 - Caractéristiques techniques</b>	<b>17</b>
<b>16 - Branchement électrique</b>	<b>18</b>



## INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Lire attentivement et conserver pour pouvoir les consulter ultérieurement

**CE PRODUIT A ÉTÉ CONÇU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE.**

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ÉVENTUELS DOMMAGES AUX CHOSES OU AUX PERSONNES DÉRIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.**

**L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES SANS EXPÉRIENCE NI CONNAISSANCES SI ELLES NE SONT PAS SOUS LA SUPERVISION OU SI ELLES N'ONT PAS REÇU LES INSTRUCTIONS SUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.**

**LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE CONTRÔLÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL. IL EST INTERDIT DE METTRE DU PAPIER ALUMINIUM, CASSEROLES OU SIMILAIRES AU CONTACT DE LA BASE DU FOUR POUR CUISINER. PENDANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. ATTENTION A NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.**

### ATTENTION

Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche jusqu'à ce qu'il soit réparé par du personnel compétent ;

Il est dangereux pour tout le monde, à l'exception du personnel compétent, d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait de tout couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes ;

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser ;

Les enfants peuvent utiliser le four sans surveillance uniquement s'ils ont été instruits sur la manière correcte de l'utiliser de manière sûre et s'ils ont compris les dangers pouvant dériver d'un usage incorrect ;

utiliser seulement les ustensiles appropriés pour les fours à micro-ondes ;

### ATTENTION

quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, contrôler fréquemment le four à cause des risques d'incendie ;

si l'on remarque l'émission de fumée, éteindre et enlever la fiche de l'appareil et maintenir la porte fermée pour éteindre les éventuelles flammes ;

le chauffage de boissons dans le four à micro-ondes peut avoir comme résultat une ébullition éruptive retardée et il donc très important de prêter attention quand on manipule le récipient ;

le contenu du biberon et les aliments en petits pots doivent être mélangés ou agités et la température doit être contrôlée avant la consommation pour éviter de se brûler ;

les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes car ils pourraient exploser même une fois terminée l'opération de chauffe dans le micro-ondes ;



 **ATTENTION**

l'explication détaillée pour nettoyer les joints des portes de la cavité et des parties adjacentes ;

le four devrait être nettoyé périodiquement et tous les résidus d'aliments devraient être éliminés ;

ne pas maintenir le four propre pourrait mener à la détérioration des surfaces et pourrait nuire à la vie de l'appareil et donner lieu à une situation de danger ;

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matériaux rugueux ou abrasifs ni de racloirs métalliques tranchant pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface et broyer le verre.

Pour le nettoyage de l'appareil, les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés.

**Préparation des aliments**

Risque d'incendie !

Utiliser la fonction micro-ondes exclusivement pour la préparation d'aliments destinés à la consommation. Les autres types d'applications peuvent être dangereux ou causer des dommages.

Par exemple, les pantoufles et les sacs de graines ou de céréales chauffés peuvent prendre feu même quelques heures plus tard.

**Vaisselle**

Risque de blessures !

La vaisselle en porcelaine et céramique peuvent présenter de petits trous sur les manches et sur le couvercle.

Des cavités peuvent se dissimuler derrière ces trous. Si une infiltration de liquide se vérifie dans cette cavité, la vaisselle peut se briser.

Ne pas utiliser la vaisselle qui n'est pas adaptée à la fonction micro-ondes.

Risque de brûlures !

La chaleur des aliments peut chauffer la vaisselle. Utiliser toujours des maniques pour extraire la vaisselle et les accessoires du compartiment cuisson.

**Puissance micro-ondes et durée**

Risque d'incendie !

Ne jamais régler des valeurs trop élevées pour la puissance du micro-ondes ou pour la durée de cuisson. Les aliments peuvent prendre feu et endommager l'appareil. Respecter les indications figurant dans le mode d'emploi.

**Contenants**

Risque d'incendie !

Ne jamais faire chauffer les aliments à l'intérieur de contenants thermiques.

Les aliments à l'intérieur de contenants en plastique, papier ou autres matériaux inflammables doivent toujours être tenus sous surveillance.

Risque de brûlures !

Les contenants hermétiques à retenue d'air peuvent exploser. Respecter les indications indiquées sur le contenant. Utiliser toujours des maniques pour extraire les plats.

**Boissons**

Risque de brûlures !

Pendant le chauffage de liquides, un retard peut se vérifier dans le processus d'ébullition.

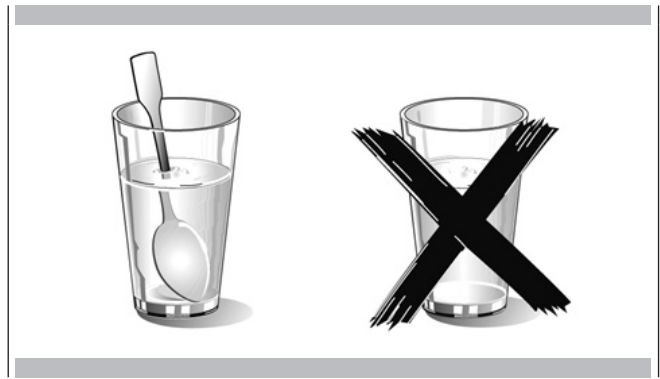
En d'autres termes, la température d'ébullition est atteinte sans que ne se forment les bulles de vapeur typiques. Même un léger choc peut causer la sortie du liquide et la formation d'éclaboussures.

Quand on réchauffe des liquides, ajouter toujours une cuillère dans le récipient de manière à éviter un retard du processus d'ébullition.

Risque d'explosion !

Ne jamais faire chauffer les boissons ou autres types d'aliments dans des récipients avec couvercle.

Ne jamais faire chauffer excessivement les boissons alcooliques.

**Aliments pour nouveaux-nés !**

Risque de brûlures !

Ne jamais faire chauffer les aliments pour nouveaux-nés à l'intérieur de récipients avec couvercle. Retirer toujours le couvercle ou la tétine.

Une fois terminée la phase de chauffe, secouer ou mélanger toujours avec soin de façon à ce que la chaleur soit distribuée de manière homogène.

Contrôler la température avant de donner les aliments à l'enfant.

**Aliments avec peau ou écorce**

Risque de brûlures !

Ne jamais faire cuire les œufs avec la coquille. Ne jamais faire chauffer les œufs durs car ils peuvent exploser même après la désactivation du micro-ondes. Cela vaut également pour les mollusques et crustacés.

En cas d'œuf sur le plat, percer d'abord le jaune.

En cas d'aliments avec la peau ou l'écorce dure comme les pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, la peau peut éclater.

Avant de procéder à la cuisson, percer la peau.

**Séchage des aliments**

Risque d'incendie !

Ne jamais sécher les aliments avec la fonction micro-ondes.

**Aliments à faible contenu d'eau**

Risque d'incendie !

Ne pas décongeler ou chauffer trop longtemps ou à une puissance excessive les aliments à faible contenu d'eau comme par exemple le pain.

**Huile**

Risque d'incendie !

Ne jamais utiliser la fonction micro-ondes pour faire chauffer uniquement l'huile.

### Sortie du jus de fruit

Pendant la préparation de gâteau aux fruits très juteux, ne jamais remplir excessivement le moule. Le jus du fruit qui déborde du moule cause la formation de taches difficiles à nettoyer.

### Défaillance technique

Ne jamais utiliser de moules en émail avec le micro-ondes car il s'ensuivrait une panne technique.

### Refroidissement avec porte de l'appareil ouverte

Le refroidissement du logement de cuisson doit se faire exclusivement avec la porte fermée. Contrôler que rien ne reste encastré dans la porte de l'appareil.

Même si la porte est entrouverte, les meubles à proximité peuvent s'abîmer.

### Joint très sale

Si le joint est très sale, pendant le fonctionnement de l'appareil, la porte ne se ferme plus correctement. Les surfaces des meubles à proximité peuvent s'abîmer. Maintenir le joint toujours propre.

### Porte de l'appareil comme surface d'appui

Ne jamais s'appuyer sur la porte de l'appareil et ne pas y poser de vaisselle ou d'accessoires.

### Utilisation de la fonction micro-ondes sans aliments à l'intérieur du four

Activer l'appareil à micro-ondes uniquement après avoir introduit les aliments dans le compartiment cuisson. Sans aliments, on peut causer la surcharge de l'appareil. L'unique exception autorisée est celle de faire un test bref pour la vaisselle (voir à cet effet les mises en garde relatives aux casseroles).

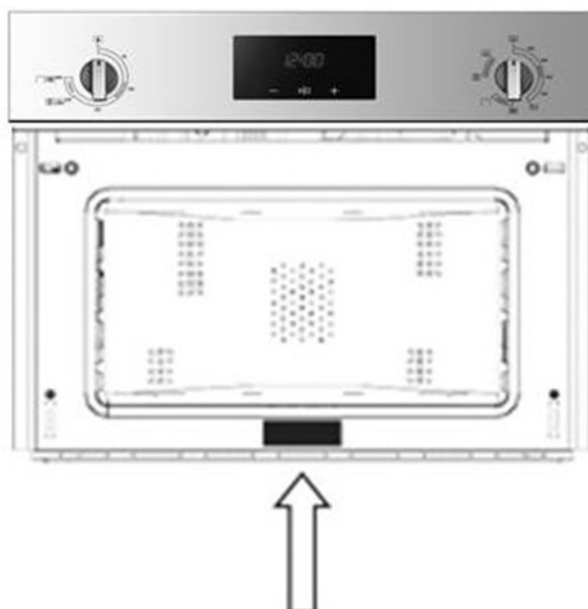
### Aliments humides

Ne pas conserver d'aliments humides dans le logement cuisson pendant des périodes de temps prolongées.



### IMPORTANT

La plaque des caractéristiques est accessible même quand l'appareil est installé. Sur cette plaque, visible en ouvrant la porte, figurent toutes les données d'identification de l'appareil auxquelles il faudra faire référence pour la demande des pièces détachées.



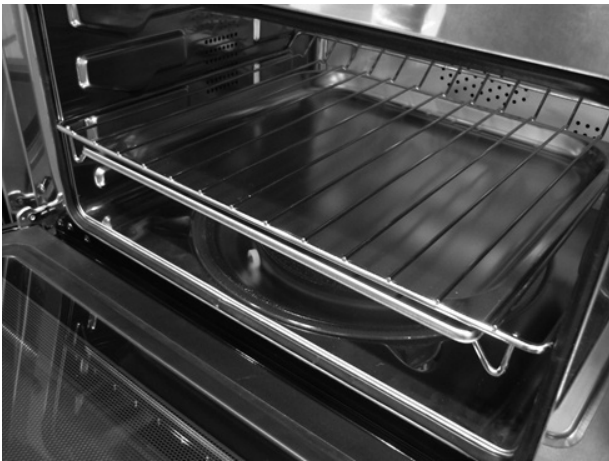
Le four doit être nettoyé à fond avec de l'eau et du savon et soigneusement rincé.

Chauffer le four pendant environ 30 minutes à la température maximum ; seront ainsi éliminés tous les résidus de graisse qui pourraient causer des odeurs peu agréables pendant la phase de cuisson. Utiliser la fonction grill avec le four sans accessoires. Avant d'utiliser les accessoires la première fois, les nettoyer soigneusement avec une solution alcaline très chaude et un chiffon doux.

Pour démonter la grille plate, déplacer vers soi la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque puis la soulever vers le haut jusqu'à extraction complète.

Pour monter la grille plate, introduire la grille inclinée à 45° jusqu'à ce qu'elle se bloque puis la positionner à l'horizontale jusqu'à pousser la grille en fin de course.

Si la grille plate est dotée de lèche-fritte (plat), pour l'extraire de son logement, la soulever légèrement et la faire glisser vers soi. La réintroduire jusqu'à ce qu'elle entre dans le logement prévu à cet effet.



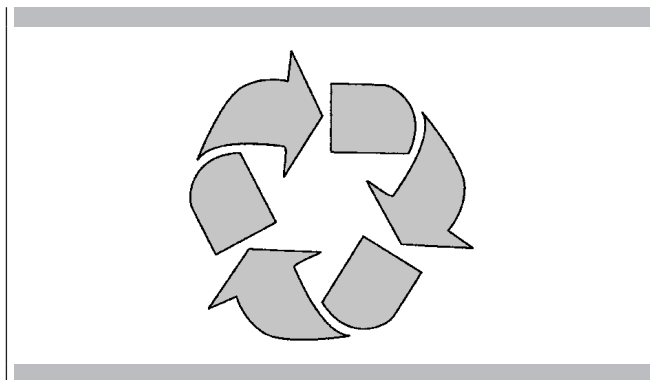
### IMPORTANT

comme précaution de sécurité, avant de procéder à toute opération de nettoyage du four, débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou couper la ligne d'alimentation de l'appareil. Éviter de plus d'utiliser des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.). Éviter d'utiliser des produits à base de chlore, acides ou abrasifs surtout pour le nettoyage des parties vernies.

La documentation du présent appareil utilise du papier blanchi, sans chlore ou du papier recyclé dans le but de contribuer à la protection de l'environnement.

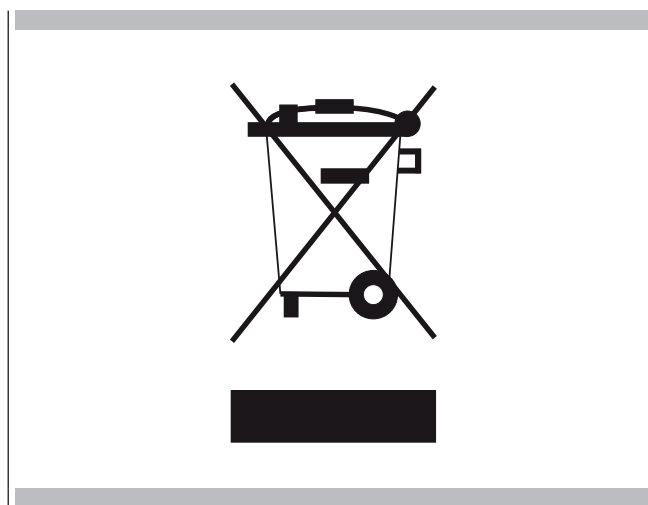
Les emballages sont conçus pour ne pas endommager l'environnement ; ils peuvent être récupérés ou recyclés puisqu'il s'agit de produits écologiques.

En recyclant l'emballage, on contribuera à une économie de matières premières et à une réduction du volume des déchets industriels et ménagers.



LE MATÉRIAU D'EMBALLAGE est recyclable à 100 % et se distingue par le symbole du recyclage. Pour la mise au rebut, suivre la réglementation en vigueur. Le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc) doit être tenu hors de la portée des enfants car il représente une source de danger. CET APPAREIL se distingue conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). En s'assurant que ce produit soit mis au rebut de manière correcte, l'utilisateur contribue à prévenir les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé.

Le SYMBOLE sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet domestique mais doit être déposé au centre de collecte adéquat pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.



LA MISE AU REBUT DOIT ÊTRE EFFECTUÉE en suivant la réglementation des déchets. POUR DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES sur le traitement, récupération et recyclage de ce produit, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets ménagers auprès duquel le produit a été acheté.

AVANT LEUR ÉLIMINATION, le rendre inutilisable en coupant le câble électrique d'alimentation.

## VUE D'ENSEMBLE DES COMMANDES



FONCTION CUISSON STANDARD :	7
RÉGLAGE TEMPÉRATURE CUISSONS STANDARD (thermostat) :	2
OFF :	1 et 12
FONCTIONS AVEC MICRO-ONDES : de 8 à 11 ; FONCTIONS COMBINÉES (micro-ondes et cuisson traditionnelle) :	6
FONCTIONS TEMPORISATEUR (marche/arrêt) :	4
RÉGLAGE DU TEMPORISATEUR :	3 et 5

1	OFF thermostat ;
2	SET Thermostat – Min 50°C à Max (230°C) ;
3	fonction décrémentation temps ;
4	fonction marche arrêt réglage temps ;
5	fonction incrémentation temps ;
6	lumière + fonction cuisson standard grill - micro-ondes ;
7	lumière + fonction cuisson standard grill ;
8	lumière + fonction cuisson micro-ondes 150 W ;
9	lumière + fonction cuisson micro-ondes 450W ;
10	lumière + fonction cuisson micro-ondes 600W ;
11	lumière + fonction cuisson micro-ondes 900W ;
12	OFF interrupteur – Tous les modes de cuisson et éléments chauffants sont éteints ;
13	Voyant thermostat
14	Voyant fonctions

Cher Client, votre nouveau four est réglé par thermostat électronique et par un interrupteur qui permet de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson.

Le panneau de commande est élégant, ordonné et discret, plus intuitif que jamais !

## Installation et branchement

Cher Client, ce four est un appareil électronique sophistiqué, classé comme bien durable. Il doit être installé par du personnel qualifié qui œuvre selon les règles de l'art aussi bien pour les raccordements à la ligne d'alimentation que pour l'installation dans le meuble de la cuisine.

(VOIR INSTRUCTIONS DE MONTAGE À LA PAGE 16)

## Premier branchement - Réglage de l'horloge

Quand le four est branché au réseau électrique pour la première fois, l'affichage du temporisateur commence à clignoter. Appuyer plus de 3 sec. sur la touche centrale du temporisateur. Avec les touches + et - régler l'heure (format 24h), avec la touche centrale, valider.

Si vous désirez modifier l'heure, appuyer sur la touche "-" la maintenir enfoncée et appuyer sur la touche "+", le point au milieu de l'heure commence à clignoter, à l'aide des touches "+" o "-", régler l'heure, valider à l'aide de la touche marche et arrêt ►|◻.



### IMPORTANT

Chaque commande activée sur le temporisateur est validée par un signal sonore.










## Vue d'ensemble de la façade des commandes

### Les fonctions de cuisson







Le panneau de commande met à disposition six fonctions spécifiques de cuisson !

Pour activer une fonction, il suffit de sélectionner avec l'interrupteur le symbole correspondant.

### Fonctionnalité du four dans le sens des aiguilles d'une montre

	1 Microondes 900W – Fonct.11
	2 Microondes 600W – Fonct.10
	3 Microondes 450W – Fonct. 9
	4 Microondes 150W – Fonct. 8
	5 GRILL - Fonct.7 - Type de cuisson pour griller et dorer les aliments. La grille avec les aliments à cuire doit être positionnée dans la 2ème ou 3ème position d'en bas. Préchauffer pendant au moins 2 minutes avant d'introduire le plat.
	6 Microondes combiné avec Grill - Fonct.7
	Lampe four, elle reste toujours allumée pendant le fonctionnement dans les différents modes avec micro-ondes et cuissons traditionnelles. La lampe s'active automatiquement quand on sélectionne une fonction quelconque sur l'interrupteur ou quand on ouvre la porte avec l'interrupteur en position OFF. Il n'est pas possible d'éteindre la lumière pendant la cuisson.

Dans le tableau suivant, nous indiquons les résultats des essais de cuisson qui ont été effectués par un cuisinier professionnel dans nos laboratoires, il s'agit toutefois d'indications et les valeurs que nous proposons servent à expérimenter ses propres recettes afin de toujours obtenir les meilleurs résultats !

			
°C	MAX	200-220	190-210
	2-3	2-3	2
	14'-18'	50'-60'	40'-50'

### Gestes simples pour cuisiner

De simples gestes suffisent pour régler une cuisson traditionnelle (Fonct.7) grâce à la logique de contrôle facile à utiliser : sélectionner la fonction la plus adéquate au plat que vous êtes en train de cuisiner et vous la sélectionnez.

### Réglage de la température

La modification de la température peut être effectuée à tout moment, après avoir sélectionné la fonction de cuisson, il suffit d'actionner le thermostat d'un minimum de +50 °C à MAX (230°C), en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

La commande s'active après quelques secondes de manière autonome et à l'atteinte de la température réglée, elle le signalera par un signal sonore. Le voyant (fig.13) indique que la température désirée a été atteinte, quand le four arrivera à température, le voyant s'éteint.

### Chaleur résiduelle

Pendant la cuisson des aliments, la structure du four stocke la chaleur, celle-ci est maintenue isolée du reste de la cuisine grâce à une isolation thermique généreuse et à quelques détails de fabrication.

Cette chaleur est dispersée graduellement dans le temps et peut encore représenter une ressource en cuisine si elle est gérée.



### IMPORTANT

Exploitez cette caractéristique pour maintenir les aliments chauds ou pour terminer la cuisson en douceur !

### Commande de la lumière du four

La commande de la lumière est activée pour toutes les fonctions de cuisson.

A l'ouverture de la porte, la lumière s'allume toujours à l'intérieur du four.

Les micro-ondes sont transformées en chaleur dans les aliments. Le four à micro-ondes peut être utilisé seul ou associé à un autre type de chauffe. Cette section contient des informations relatives à la vaisselle et instructions sur la manière de régler le four à micro-ondes.

## Mises en garde pour la vaisselle

### Vaisselle adaptées

La vaisselle thermorésistante en verre ou en vitrocérame, porcelaine, céramique ou en matière plastique réfractaire est appropriée. Ces matériaux sont perméables aux micro-ondes.

Il est également possible d'utiliser des plats de service. De cette manière, il ne sera pas nécessaire de transvaser les aliments.

La vaisselle avec décorations dorées peut être utilisée uniquement dans le cas où le fabricant garantit qu'elle est adaptée pour être utilisée au micro-ondes.

On rappelle que lorsqu'on utilise le four en fonction micro-ondes, la vaisselle doit être positionnée sur le plateau tournant.

Quand on utilise le four dans la fonction combi, il est préférable que le plat à cuisiner soit positionné sur la grille ronde posée de manière à ce qu'elle soit centrée sur le plateau tournant

### Vaisselle non adaptée

La vaisselle en métal n'est pas appropriée.

Le métal n'est pas perméable aux micro-ondes. Les aliments mis dans des récipients en métal restent froids.



### ATTENTION

Les composants en métal, par exemple ou les cuillères contenus dans les verres doivent rester à une distance non inférieure à 2 cm des parois du four et du côté interne de la porte. Les étincelles pourraient en effet endommager gravement le verre interne de la porte.



### ATTENTION

**LA GRILLE MÉTALLIQUE RECTANGULAIRE PLEINE LARGEUR ET LE PLAT SONT DESTINÉS À ÊTRE UTILISÉS UNIQUEMENT AVEC LES MODES DE CUISSON CONVENTIONNELS.**

**N'UTILISEZ PAS CES ACCESSOIRES AVEC LES FONCTIONS MICRO-ONDES. CELA PROVOQUERAIT DES ARCS ÉLECTRIQUES, ENDOMMAGERAIT L'INTÉRIEUR DE VOTRE APPAREIL ET CRÉERAIT UN RISQUE D'INCENDIE.**

**LE SEUL ACCESSOIRE INCLUS QUI PEUT ÊTRE UTILISÉ AVEC LES FONCTIONS MICRO-ONDES EST LE SUPPORT EN FIL MÉTALLIQUE ROND.**

## Test des vaisselles

Ne jamais activer le four à micro-ondes sans avoir d'abord introduit les aliments.


La seule exception autorisée est représentée par le test pour la vaisselle.


En cas de doute sur l'aptitude de la vaisselle à être utilisée dans le four à micro-ondes, il est conseillé d'effectuer le test suivant :

introduire la casserole vide dans l'appareil pendant ½ - 1 minute à la puissance maximale. Contrôler régulièrement la température. La casserole doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou en présence d'étincelles, cela veut dire que la casserole n'est pas adaptée.

On sélectionne la fonction MICRO-ONDES en choisissant entre les différentes options du four. Les niveaux de MICRO-ONDES pouvant être sélectionnés sont au nombre de 4, d'un minimum de 150W à un maximum de 900W, en passant par 2 réglages intermédiaires de 450W et 600W.

On sélectionne la fonction MICRO-ONDES la plus adaptée à mes besoins.

Appuyer sur la touche marche/arrêt  du temporisateur, appuyer sur la touche + pour augmenter le temps désiré.

Une fois réglé le temps désiré pour la cuisson, appuyer à nouveau sur la touche marche/arrêt  et la fonction part, si la touche marche/arrêt n'est pas pressée, la fonction part en automatique au bout de 5 sec. Si la porte est ouverte, la fonction ne part pas.

Si - + est maintenu enfoncé pendant un temps supérieur à 3 secondes, le réglage du temps accélère.


À la fin des réglages, commence le compte à rebours du micro-ondes avec l'affichage du temps sur l'afficheur.

L'alimentation du micro-ondes sera réglée automatiquement de manière à obtenir le meilleur résultat possible.

Si pendant la cuisson, il est nécessaire d'ouvrir la porte, l'indication 'door' apparaîtra sur l'afficheur, quand la porte est fermée, le four repart en automatique.

L'avertisseur sonore et la mention END qui apparaît sur l'afficheur signalent la conclusion de la fonction.

Pendant le compte à rebours, il est possible d'incrémenter à l'aide de la touche + le temps pour la cuisson.


Si après avoir ouvert la porte et vérifié que la cuisson satisfait à nos exigences mais qu'il reste encore du temps affiché sur l'afficheur, il est possible de remettre le temps à zéro en maintenant enfoncée la touche marche/arrêt  sur l'afficheur.


Pendant les fonctions avec micro-ondes, il est possible de mettre le temps en pause en ouvrant la porte du four.

Chaque fois que sont activées les fonctions micro-ondes, le plateau tournant part automatiquement. Si la porte est ouverte, le plateau s'arrête puis repart quand la porte est fermée.

Si la porte du micro-ondes reste ouverte pendant les fonctions micro-ondes, le four ne part pas et le plateau ne tourne pas.

On sélectionne la fonction MICRO-ONDES + GRILL  fonct. 6 de l'interrupteur ;


Appuyer sur la touche marche/arrêt  du temporisateur, appuyer sur la touche + pour augmenter le temps désiré.

Une fois réglé le temps désiré pour la fonction micro-ondes, appuyer à nouveau sur la touche marche/arrêt  et la fonction part, si la touche marche/arrêt n'est pas pressée, la fonction part en automatique au bout de 5 sec. Si - + est maintenu enfoncé pendant un temps supérieur à 3 secondes, le réglage accélère.

Sur le panneau de commande de gauche du four, il est possible de régler la température à l'intérieur du four en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, d'un minimum de 50°C à un maximum de 200°C. Cette fonction considérée combinée permet de cuisiner en exploitant les micro-ondes et la résistance grill.

À la fin des réglages, commence le compte à rebours du micro-ondes avec l'affichage du temps sur l'afficheur.

L'alimentation du micro-ondes sera réglée automatiquement de manière à obtenir le meilleur résultat possible.

Si pendant la cuisson, il est nécessaire d'ouvrir la porte, apparaîtra sur l'afficheur l'indication 'door', quand la porte est fermée, appuyer à nouveau sur la touche marche/arrêt  pour continuer jusqu'à la fin de la fonction.


L'avertisseur sonore et la mention END qui apparaît sur l'afficheur signalent la conclusion de la fonction.




### IMPORTANT

Le réglage du temps gère uniquement le fonctionnement du micro-ondes. Dans ce cas, la résistance grill continuera à fonctionner toujours à la température qui a été configurée. Le fonctionnement terminera seulement quand le thermostat sera mis en position OFF (1) ou l'interrupteur en position OFF (12).

Pendant le compte à rebours, il est possible d'incrémenter à l'aide de la touche + le temps.

Si après avoir ouvert la porte et vérifié que la cuisson satisfait à nos exigences mais qu'il reste encore du temps affiché sur l'afficheur, il est possible de remettre le temps à zéro en maintenant enfoncée la touche marche/arrêt  sur l'afficheur.



Pendant les fonctions avec micro-ondes, il est possible de mettre le temps en pause en ouvrant la porte du four.

Pendant les fonctions combinées, le plateau tournant est utilisé uniquement pendant le fonctionnement des micro-ondes. Cette fonction a été spécialement conçue pour rendre la cuisson plus uniforme. Une fois que la cavité a atteint la température désirée et que le voyant  s'éteint, le plateau s'arrêtera de tourner. Chaque fois que le four repart pour maintenir la température à l'intérieur, le plateau tournant repart automatiquement pendant les phases de fonctionnement du micro-ondes.

Si donc pendant la cuisson, le plateau ne tourne pas, il ne faut pas s'en soucier parce que la cuisson continue et le four est adéquatement chaud.

Si la porte est ouverte, le plateau s'arrête puis repart si la porte est refermée.

Si la porte du micro-ondes reste ouverte pendant les fonctions micro-ondes, SEULE la fonction micro-ondes ne part pas tandis que la fonction GRILL continuera à fonctionner normalement.

La fonction GRILL  fonct. 7 permet des aliments parfaitement grillés et dorés. La grille avec les aliments à cuire doit être positionnée dans la 2ème ou 3ème position d'en bas. Pour activer cette fonction, il suffit de positionner l'interrupteur sur GRILL  fonct. 7 et à l'aide du thermostat, il est possible de gérer la température à l'intérieur de la cavité d'un minimum de 50°C à un MAX (230°C).

Une fois réglée la température désirée à l'intérieur de la cavité, quand le four arrivera à température, un signal sonore retentira et le voyant (fig.13) s'éteindra. Préchauffer pendant au moins 2 minutes avant d'introduire le plat.

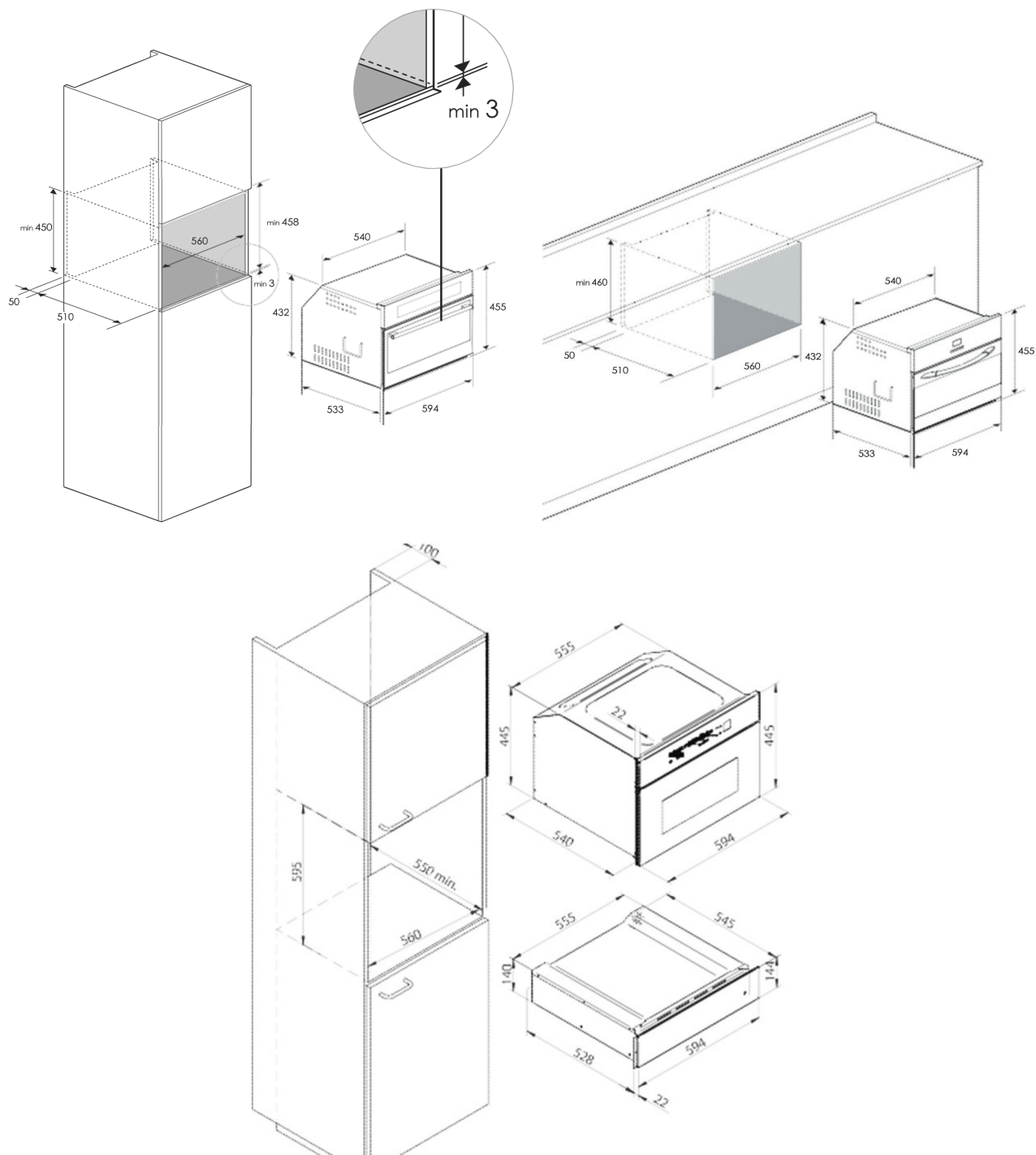
NB : Le voyant (fig.13) indique les phases de chauffe des résistances. Si le voyant s'éteint, cela indique que la température est atteinte dans le four. Le voyant continuera à avoir, pendant les phases de cuisson, des temps où le voyant est allumé et des temps où le voyant est éteint, ceci pour indiquer le maintien en température de la cavité.

## Encastrement du four

Le four peut être installé sous un plan de cuisson, en colonne, ou associé au tiroir chauffe-plats. Les dimensions de l'encastrement doivent être comme indiqué dans la figure.

Le matériau du meuble doit être capable de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé à l'aide des vis et douilles fournies.

### ENCASTREMENT DU FOUR



Alimentation de courant	220-240 V~, 50Hz
Puissance maximum absorbée	3200 W
Puissance micro-ondes	900 W
Grill	1500 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation doivent être en mesure de satisfaire ce qui est indiqué sur la plaque signalétique appliquée sur le devant du four ;
- l'installation doit être dotée d'un raccordement à la terre efficace selon les normes et les dispositions légales en vigueur. La mise à la terre est obligatoire conformément à la loi. En aucun cas, le câble ne devra atteindre une température supérieure à 50° C.

Ce four doit être branché à l'alimentation au moyen d'un câble d'alimentation à l'aide d'une fiche qui est compatible avec la prise montée sur l'installation électrique qui alimente ce four.

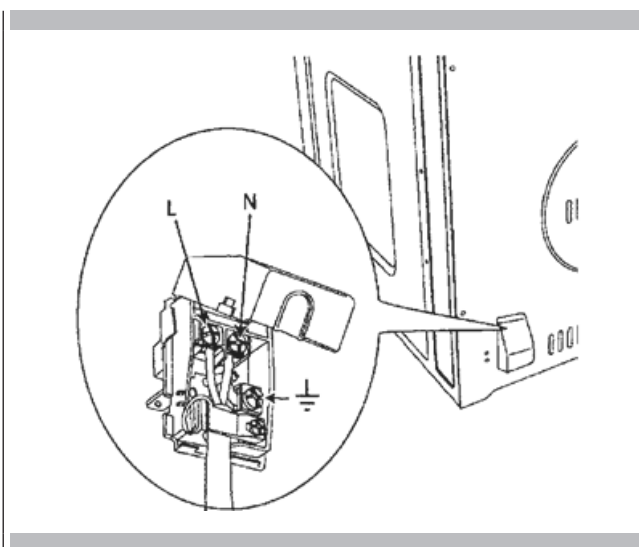
Si un appareil fixe n'est pas doté de câble d'alimentation et de fiche ou d'un autre dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être à la portée de l'appareil installé.

N.B. Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où ce qui est dit ci-dessus et les normes de prévention des accidents ne sont pas respectées.

#### TYPES ET DIAMÈTRE MINIMUM DES CÂBLES

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>





**Geschätzter Kunde,**

Vielen Dank, dass Sie sich für uns entschieden haben. Wir gratulieren Ihnen zur Ihrer Entscheidung.

Dieses neue, sorgfältig entwickelte und aus Materialien von bester Qualität gefertigte Produkt wurde strengstens geprüft, um Ihren Anforderungen für einen perfekten Kochvorgang gerecht zu werden.

Daher bitten wir Sie, die einfachen Anweisungen aufmerksam durchzulesen und einzuhalten. So erzielen Sie bereits ab der ersten Verwendung herausragende Ergebnisse. Mit diesem modernen Gerät überbringen wir Ihnen unsere besten Wünsche.

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
<b>1 - Sicherheitsanweisungen</b>	<b>2</b>
<b>2 - Warnungen für den Mikrowellenherd</b>	<b>4</b>
<b>3 - Ursachen für Schäden</b>	<b>5</b>
<b>4 - Erste Verwendung</b>	<b>6</b>
<b>5 - Montage und Demontage des flachen Rosts</b>	<b>7</b>
<b>6 - Umweltschutz</b>	<b>8</b>
<b>7 - Mikrowellenherd 45 mit Schaltern</b>	<b>9</b>
<b>8 - Präsentation des Mikrowellenherds</b>	<b>10</b>
Installation und Anschluss	10
Erster Anschluss - Einstellen der Uhr	10
<b>9 - Hauptfunktionen</b>	<b>11</b>
Überblick über den Bedienbereich an der Vorderseite	11
Garfunktionen	11
Funktionen des Mikrowellenherdes im Uhrzeigersinn	11
Einfache Vorgänge für das Kochen	11
Einstellen der Temperatur	11
Restwärme	11
Kontrolle des Lichts im Mikrowellenherd	11
<b>10 - Funktionsweise mit Mikrowellen</b>	<b>12</b>
Warnungen betreffend das Geschirr	12
<b>11 - Manuelle Funktion: Mikrowellen</b>	<b>13</b>
<b>12 - Manuelle Funktion: Mikrowellen + Grill</b>	<b>14</b>
<b>13 - Traditionelle Funktionen: Grill</b>	<b>15</b>
<b>14 - Für die installierende Person</b>	<b>16</b>
Gehäuse des Mikrowellenherdes	16
<b>15 - Technische Daten</b>	<b>17</b>
<b>16 - Elektrischer Anschluss</b>	<b>18</b>



## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN UND -WARNUNGEN

Lesen Sie diese Anweisungen und Warnungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine zukünftige Verwendung auf



DIESES PRODUKT WURDE ZUR VERWENDUNG IM PRIVATBEREICH ENTWICKELT. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR EVENTUELL AUFTRETENDE PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN, DIE AUF EINE FALSCH E INSTALLATION ODER AUF EINE NICHT ORDNUNGSGEMÄSSE, FALSCH E ODER NICHT SINNVOLLE VERWENDUNG ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDER) MIT EINGESCHRÄNKTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER MENTALEN FÄHIGKEITEN SOWIE VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER AUSREICHEND ERFAHRUNG UND KENNNTNISSE VERFÜGEN, VERWENDET WERDEN, AUSSER SIE WERDEN VON EINER ANDEREN PERSON ÜBERWACHT ODER VON EINER FÜR SIE VERANTWORTLICHEN PERSON ANGELEITET.

KINDER MÜSSEN BEAUF SICHTIGT WERDEN UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. ES IST VERBOTEN ALUFOLIE, KOCHTÖPFE AUS METALL ODER ÄHNLICHE GEGENSTÄNDE MIT DEM INNEREN BODEN DES MIKROWELLENHERDES IN KONTAKT ZU BRINGEN. WÄHREND DER VERWENDUNG WIRD DAS GERÄT SEHR HEISS. ACHTEN SIE DARAUF, DASS SIE NICHT MIT DEN HEIZELEMENTEN IM INNEREN DES MIKROWELLENHERDES IN KONTAKT GERATEN.



### ACHTUNG

Wenn die Tür selbst oder ihre Dichtungen beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd so lange nicht verwendet werden, bis er von dafür zuständigem Personal repariert wurde;

Jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die das Entfernen von Schutzabdeckungen vorgesehen ist, die vor Mikrowellenenergie schützen, sind gefährlich. Davon ausgenommen sind dafür zuständige Personen.

Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in versiegelten Behältern erwärmt werden, da die Behälter explodieren könnten;

Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie ausreichend geschult wurden, sodass sie dazu in der Lage sind, den Herd auf sichere Weise zu verwenden und die Risiken, die eine falsche Verwendung mit sich bringt, zu verstehen;

Nur für Mikrowellenherde geeignete Utensilien verwenden;



### ACHTUNG

Werden Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erhitzt, muss der Herd öfters kontrolliert werden, da ein Brandrisiko besteht;

Wenn Rauch aus dem Mikrowellenherd austritt, muss der Herd ausgeschaltet oder der Stecker aus der Steckdose gezogen und die Tür geschlossen gehalten werden, um eventuell vorhandene Flammen zu löschen;

Das Aufwärmen von Getränken im Mikrowellenherd kann zu einem verzögerten Aufkochen des Getränks führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter besondere Vorsicht geboten;

Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrung in Gläsern muss verrührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden;

Eier in der Schale und hartgekochte, ganze Eier dürfen nicht im Mikrowellenherd erhitzt werden, da sie nach dem Erhitzen explodieren könnten;

**ACHTUNG**

Die detaillierte Erklärung zur Reinigung der Dichtungen der Türen, der Garkammer und der umliegenden Teile;

Der Herd muss regelmäßig gereinigt werden und jegliche Lebensmittelrückstände sind zu entfernen;

Wird der Herd nicht sauber gehalten, kann es zur Abnutzung der Oberflächen und in weiterer Folge zu negativen Auswirkungen auf die Lebensdauer des Geräts und zu Gefahrensituationen kommen;

Für die Reinigung keine rauen, abrasiven Materialien oder Metallschwämmchen zum Putzen der Glastüren verwenden, denn dadurch kann die Oberfläche zerkratzt werden und das Glas zerspringen.

Für die Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

### **Zubereitung von Speisen**

#### **Brandgefahr!**

Die Mikrowellenfunktion darf ausschließlich für die Zubereitung von zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln verwendet werden. Andere Verwendungen können gefährlich sein oder Schäden verursachen. Beispielsweise können sich Hausschuhe oder Körnerkissen beim Erhitzen auch einige Stunden später entzünden.

### **Geschirr**

#### **Verletzungsgefahr!**

Geschirr aus Porzellan und Keramik kann kleine Löcher an den Griffen und am Deckel aufweisen.

Hinter diesen Löchern können sich Hohlräume befinden. Wenn Flüssigkeit in diese Hohlräume gelangt, kann das Geschirr zerbersten.

Verwenden Sie kein Geschirr, das nicht für die Mikrowellenfunktion geeignet ist.

#### **Verbrennungsgefahr!**

Durch heiße Lebensmittel kann sich auch das Geschirr erhitzen. Verwenden Sie stets Topflappen, um das Geschirr und andere Utensilien aus dem Garraum zu nehmen.

### **Mikrowellenleistung und Dauer**

#### **Brandgefahr!**

Niemals zu hohe Mikrowellenleistungen oder zu lange Garzeiten einstellen. Die Speisen können Feuer fangen und das Gerät beschädigen. Halten Sie sich an die Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung.

### **Verpackungen**

#### **Brandgefahr!**

Erhitzen Sie Lebensmittel niemals in Thermoverpackungen. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier und anderen entzündlichen Materialien müssen stets beaufsichtigt werden.

#### **Verbrennungsgefahr!**

Hermetisch dichte, luftdichte Verpackungen können explodieren. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung. Verwenden Sie stets Topflappen, um die Gerichte aus dem Mikrowellenherd zu nehmen.

### **Getränke**

#### **Verbrennungsgefahr!**

Während dem Wärmen von Flüssigkeiten kann es zu einer Verzögerung beim Aufkochen kommen.

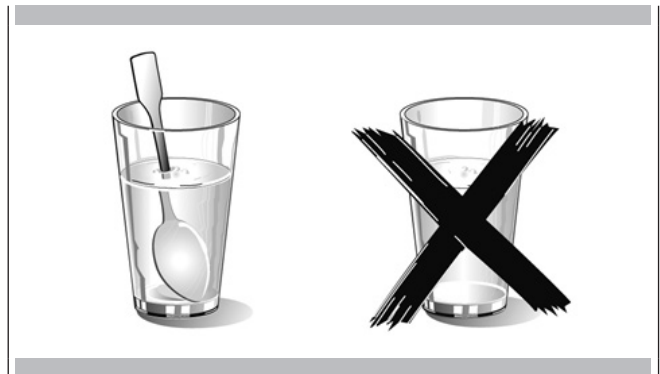
Anders gesagt wird der Siedepunkt erreicht, ohne dass sich die typischen Dampfblasen bilden. Auch ein leichter Stoß kann dazu führen, dass die Flüssigkeit über das Gefäß hinausschwappt oder spritzt.

Beim Erwärmen von Flüssigkeiten stets einen Löffel in den Behälter geben, um eine Verzögerung des Siedepunktes zu vermeiden.

#### **Explosionsgefahr!**

Erhitzen Sie niemals Getränke oder andere Lebensmittel in Behältern mit Deckel.

Erhitzen Sie alkoholische Getränke niemals zu stark.



### **Babynahrung**

#### **Verbrennungsgefahr!**

Erwärmen Sie Babynahrung niemals in Behältern mit Deckel. Entfernen Sie stets den Deckel oder den Schnuller.

Nach dem Aufwärmen muss Babynahrung stets sorgfältig geschüttelt oder verrührt werden, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

Die Temperatur der Babynahrung kontrollieren, bevor Sie Ihr Kind damit füttern.

### **Speisen mit Haut oder Schale**

#### **Verbrennungsgefahr!**

Erwärmen Sie keinesfalls Eier samt Schale in der Mikrowelle. Erwärmen Sie niemals hartgekochte Eier, da sie auch nach dem Ausschalten der Mikrowelle explodieren könnten. Dies gilt auch für Weich- und Schalentiere.

Bei der Zubereitung von Spiegeleiern das Dotter zuerst einstechen.

Bei Speisen mit harter Haut oder Schale wie Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Wurst kann die Haut aufplatzen.

Vor der Zubereitung die Schale oder Haut einstechen.

### **Trocknen von Lebensmitteln**

#### **Brandgefahr!**

Lebensmittel dürfen niemals mit der Mikrowellenfunktion getrocknet werden.

### **Lebensmittel mit geringem Wassergehalt**

#### **Brandgefahr!**

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt wie etwa Brot niemals zu lange oder mit zu starker Leistung erhitzen.

### **Öl**

#### **Brandgefahr!**

Die Mikrowellenfunktion darf keinesfalls verwendet werden, um Öl zu erhitzen.

### Austreten von Fruchtsaft

Während der Zubereitung von Süßspeisen mit sehr saftigem Obst den Topf nicht übermäßig füllen. Durch den Fruchtsaft, der aus dem Topf austritt, entstehen Flecken, die sich nur schwer entfernen lassen.

### Technische Störung

Im Mikrowellenherd dürfen keine emaillierten Töpfe verwendet werden, da sie eine technische Störung verursachen.

### Abkühlen bei geöffneter Gerätetür

Das Abkühlen des Garraumes darf ausschließlich bei geschlossener Tür erfolgen. Dabei ist sicherzustellen, dass die Tür des Geräts nicht behindert wird.

Auch bei angelehnter Tür können die angrenzenden Küchenschränke mit der Zeit beschädigt werden.

### Stark verschmutzte Dichtung

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, kann die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig geschlossen werden. Die Oberflächen der angrenzenden Küchenschränke können beschädigt werden. Die Dichtung ist stets sauber zu halten.

### Abstützen auf der Gerätetür

Auf der geöffneten Gerätetür sollten Sie sich weder abstützen noch ausstrecken und auch kein Geschirr darauf abstellen.

### Verwendung der Mikrowellenfunktion ohne dass sich Speisen im Herd befinden

Die Mikrowellenfunktion darf erst verwendet werden, sobald sich Speisen im Garraum befinden. Ohne Speisen kann es zu einer Überlast im Gerät selbst kommen. Die einzige erlaubte Ausnahme ist ein kurzer Test betreffend das Geschirr (siehe dazu die Warnungen bezüglich Töpfe).

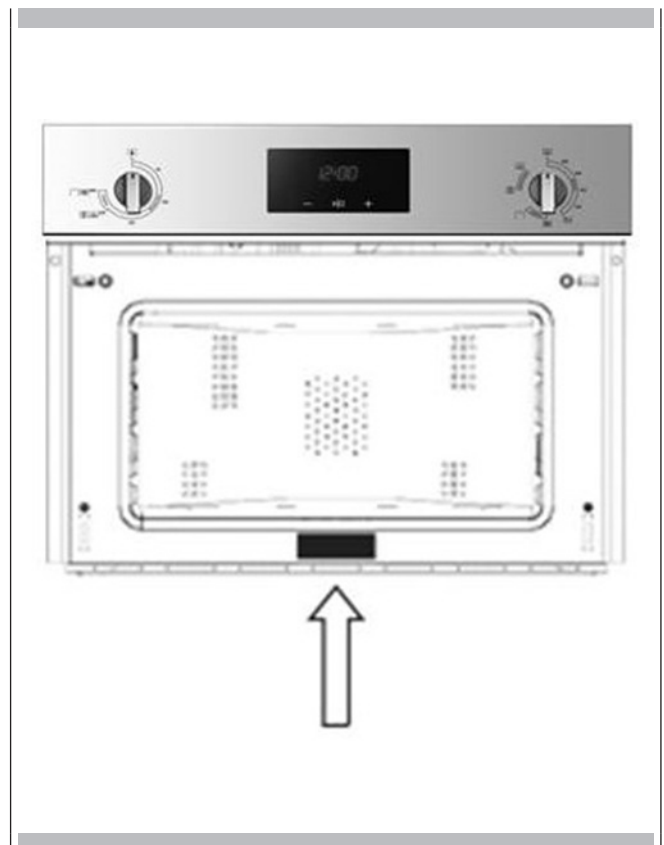
### Feuchte Lebensmittel

Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel über längere Zeit im Garraum auf.



### WICHTIG

Das Schild mit den Eigenschaften des Ofens ist auch nach dem Installieren des Geräts sichtbar. Auf diesem Schild, das Sie beim Öffnen der Tür sehen, befinden sich alle Kenndaten des Geräts, die Sie bei der Bestellung von Ersatzteilen benötigen.



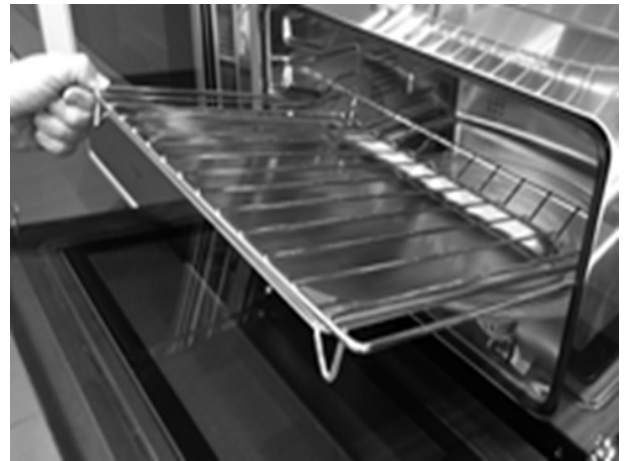
Der Boden des Herds ist mit Wasser und Seife zu reinigen und sorgfältig abzuspülen.

Den Herd gut 30 Minuten bei maximaler Temperatur aufheizen; so werden alle fettigen Rückstände entfernt, die beim Kochen unangenehme Gerüche verursachen könnten. Die Grillfunktion verwenden, wenn alle Utensilien aus dem Herd genommen wurden. Bevor Sie die Utensilien zum ersten Mal verwenden, müssen Sie sie mit einer sehr warmen alkalischen Reinigungslösung und einem weichen Tuch reinigen.

Um den flachen Rost herauszunehmen ziehen Sie den Rost bis zum Einrasten in Ihre Richtung und anschließend nach oben, bis er zur Gänze herausgenommen werden kann.

Um den flachen Rost zu montieren wird er in einer Neigung von 45 ° bis zum Einrasten eingesetzt und anschließend horizontal ausgerichtet. Nun schieben Sie ihn bis zum Endanschlag in den Herd.

Wenn der flache Rost mit einem Gefäß ausgestattet ist, müssen Sie ihn zum Herausnehmen leicht anheben und in Ihre Richtung ziehen. Schieben Sie den Rost wieder in den Herd, bis er in der für ihn vorgesehenen Position sitzt.



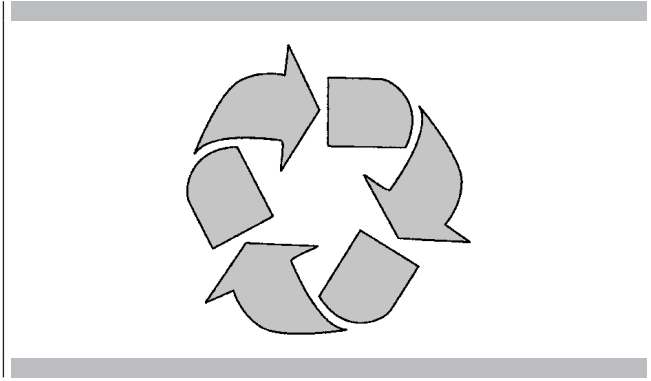
### WICHTIG

Als Sicherheitsmaßnahme ist vor der Durchführung jeglicher Reinigungsarbeiten stets der Stecker aus der Steckdose zu ziehen oder die Stromversorgung des Geräts zu unterbrechen. Außerdem ist die Verwendung von sauren oder alkalischen Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomaten etc.) zu vermeiden. Verwenden Sie keine Produkte auf der Grundlage von Chlor, Säuren oder abrasiven Substanzen, insbesondere sollten Sie bei der Reinigung von lackierten Teilen darauf achten.

Die diesem Gerät beigelegten Dokumente wurden auf chlorfrei gebleichtem Papier oder Recyclingpapier gedruckt, um zum Umweltschutz beizutragen.

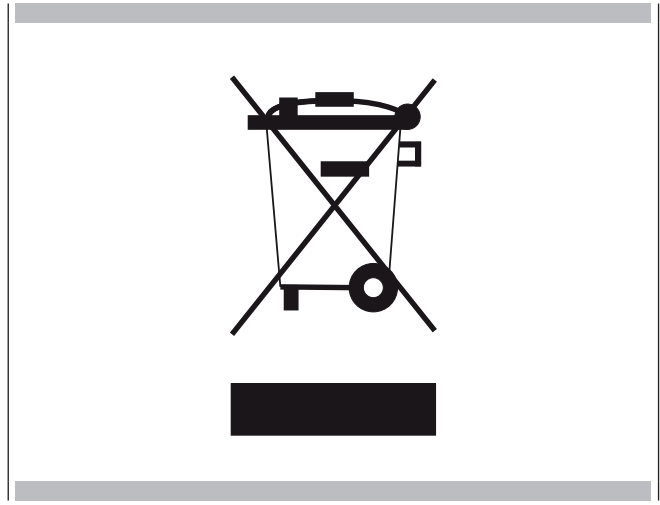
Die Verpackung wurde so entwickelt, dass sie keine Umweltschäden verursacht; sie kann verwertet oder recycelt werden, da sie aus umweltfreundlichen Materialien besteht.

Durch das Recyclen der Verpackung wird zur Einsparung von Rohstoffen und zur Reduktion des Ausmaßes an Industrie- und Haushaltsabfällen beigetragen.



DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist zu 100% recycelbar und mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Halten Sie sich bei der Entsorgung an die lokalen Vorschriften. Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Teile aus Polystyrol etc.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es eine mögliche Gefahrenquelle darstellt. DIESES GERÄT wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Wenn der Nutzer sicherstellt, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, dann trägt er dazu bei, den möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit entgegenzuwirken.

Das SYMBOL auf dem Produkt oder auf den Begleitdokumenten gibt an, dass dieses Gerät nicht wie gewöhnlicher Siedlungsmüll behandelt werden darf, sondern an einer geeigneten Sammelstelle für das Recyclen von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.



DIE ENTSORGUNG HAT unter Einhaltung der lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Abfällen ZU ERFOLGEN. FÜR NÄHERE INFORMATIONEN zu Verarbeitung, Verwertung und zum Recycling dieses Produkts können Sie die zuständige örtliche Behörde, das Zentrum für die Sammlung von Siedlungsmüll oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, kontaktieren. VOR DER VERSCHROTTUNG muss das Gerät unbrauchbar gemacht werden, indem das Stromversorgungskabel durchtrennt wird.



## ÜBERBLICK ÜBER DIE BEFEHLE



STANDARD-GARFUNKTION:	7
EINSTELLUNGEN VON STANDARD-GARTEMPERATUREN (Thermostat):	2
OFF:	1 und 12
FUNKTIONEN MIT MIKROWELLEN: von 8 bis 11, KOMBINIERTE FUNKTIONEN (Mikrowellen und traditionelles Garen):	6
TIMER-FUNKTIONEN (Start und Stopp):	4
EINSTELLUNG DES TIMERS:	3 und 5

1	OFF Thermostat;
2	SET Thermostat - Mindestens 50 °C bis maximal 230 °C;
3	Funktion Zeit verkürzen;
4	Funktion Start und Stopp Zeiteinstellung;
5	Funktion Zeit verlängern;
6	Licht + Standard-Grillfunktion - Mikrowellen;
7	Licht + Standard-Grillfunktion;
8	Licht + Garfunktion mit Mikrowellen 150 W;
9	Licht + Garfunktion mit Mikrowellen 450W;
10	Licht + Garfunktion mit Mikrowellen 600W;
11	Licht + Garfunktion mit Mikrowellen 900W;
12	AUS Schalter - Alle Garfunktionen und Heizelemente sind ausgeschaltet;
13	Kontrollleuchte Thermostat
14	Kontrollleuchte Funktionen

Geschätzter Kunde, Ihr neuer Mikrowellenherd wird über das elektronische Thermostat und einen Schalter gesteuert, mit dem jede Garfunktion gewählt werden kann.

Die Steuerung ist elegant, strukturiert und dezent sowie intuitiver als je zuvor!


## Installation und Anschluss

Geschätzter Kunde, bei diesem Herd handelt es sich um ein raffiniertes Elektrogerät, das als lange haltbares Gut klassifiziert ist. Das Gerät muss von qualifiziertem Personal installiert werden, das sowohl den Anschluss an das Stromnetz als auch die Installation im Küchenschrank ordnungsgemäß ausführt.

(SIEHE MONTAGEANLEITUNG S. 16)

## Erster Anschluss - Einstellen der Uhr

Wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromversorgungsnetz angeschlossen wird, beginnt das Display des Timers zu blinken. Drücken Sie die mittlere Taste des Timers länger als 3 Sekunden. Mit den Tasten + und - wird die Uhrzeit eingestellt (24-Stunden-Format), mit der mittleren Taste wird sie bestätigt.

Wenn die Uhrzeit geändert werden soll die Taste „-“ gedrückt halten und gleichzeitig die Taste „+“ drücken. Der Punkt in der Uhrzeit beginnt zu blinken. Nun kann mit den Tasten „+“ oder „-“ die Uhrzeit eingestellt und mit der Taste Start/Stopp  bestätigt werden.










### WICHTIG

Jeder am Timer aktivierte Befehl wird durch ein akustisches Signal bestätigt.












## Überblick über den Bedienbereich an der Vorderseite Garfunktionen

Die Steuerung verfügt über sechs spezielle Garfunktionen!  
Um eine Funktion zu aktivieren reicht es aus, mit dem Schalter das entsprechende Symbol auszuwählen.

### Funktionen des Mikrowellenherdes im Uhrzeigersinn

	1 Mikrowellen 900W – Funkt.11
	2 Mikrowellen 600 W – Funkt.10
	3 Mikrowellen 450 W – Funkt.9
	4 Mikrowellen 150 W – Funkt.8
	5 GRILL - Funkt.7 - Garart zum Grillen oder Backen von Speisen. Der Rost wird mit der zuzubereitenden Speise auf die 2. oder 3. Schiene von unten eingeschoben. Den Herd vor dem Garen der Speise mindestens 2 Minuten lang vorheizen.
	6 Mikrowellen kombiniert mit Grill - Funkt.7
	Die Lampe in der Garkammer bleibt während des Betriebs in den verschiedenen Modi mit Mikrowellen sowie während der traditionellen Gararten stets an. Die Lampe schaltet sich automatisch ein, wenn mit dem Schalter eine Funktion gewählt oder die Tür geöffnet wird, wenn sich der Schalter in der Position OFF befindet. Während den Garvorgängen kann die Lampe nicht ausgeschaltet werden.

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die Ergebnisse der Garproben, die in unseren Labors von einem Profikoch durchgeführt wurden. Jedenfalls handelt es sich dabei um Richtwerte und die von uns vorgeschlagenen Werte sollen Ihnen als Ausgangspunkt beim Ausprobieren Ihrer Rezepte dienen, sodass Sie stets beste Ergebnisse erzielen!

				
	MAX		200-220	190-210
	2-3		2-3	2
	14°-18°		50°-60°	40°-50°

### Einfache Vorgänge für das Kochen

Zum Auswählen einer traditionellen Garart (Funkt. 7) reichen dank der anwenderfreundlichen Steuerungslogik einfache Vorgänge: Wählen Sie die für das Gericht, das Sie zubereiten möchten, am besten geeignete Funktion aus.

### Einstellen der Temperatur

Die Temperatur kann jederzeit geändert werden. Sobald die Garfunktion ausgewählt wurde reicht es aus das Thermostat zwischen einem Minimum von +50 °C und einem Maximum von +230 °C einzustellen, indem der Drehregler im Uhrzeigersinn gedreht wird.

Die Steuerung aktiviert sich innerhalb weniger Sekunden vollkommen unabhängig und sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist erklingt ein akustisches Signal. Die Kontrollleuchte (Abb. 13) gibt das Erreichen der gewünschten Temperatur an. Sobald die Temperatur erreicht wurde, erlischt die Kontrollleuchte.

### Restwärme

Während des Garens von Speisen speichert der Herd Wärme. Diese Wärme wird dank einer großzügigen thermischen Isolierung und einiger baulicher Maßnahmen vom Rest der Küche isoliert. Im Lauf der Zeit wird die Wärme stufenweise abgegeben und kann in der Küche als Heizung eingesetzt werden.

### WICHTIG

Nutzen Sie diese Tatsache um Speisen warmzuhalten oder den Garvorgang langsam zu beenden.

### Kontrolle des Lichts im Mikrowellenherd

Die Kontrolle des Lichts im Mikrowellenherd ist bei allen Garfunktionen aktiv.  
Beim Öffnen der Tür geht stets die Innenbeleuchtung des Herdes an.

Die Mikrowellen werden im Inneren der Speisen in Wärme umgewandelt. Der Mikrowellenherd kann alleine oder in Kombination mit einer anderen Erhitzungsart verwendet werden. Dieser Abschnitt enthält Informationen zum Geschirr und Anweisungen zur Einstellung des Mikrowellenherdes.

## Warnungen betreffend das Geschirr

### Geeignetes Geschirr

Folgendes Geschirr ist geeignet: hitzeresistentes Geschirr aus Glas, Glaskeramik,

Porzellan, Keramik oder feuerfestem Kunststoff. Diese Materialien sind auch durchlässig für Mikrowellen.

Zudem kann noch Serviergeschirr verwendet werden. So ist das Umfüllen der Speisen nicht mehr erforderlich.

Geschirr mit vergoldetem oder versilbertem Dekor darf nur dann verwendet werden, wenn der Hersteller garantiert, dass das Geschirr für die Verwendung im Mikrowellenherd geeignet ist.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass bei der Funktionsweise mit Mikrowellen das Geschirr auf den Drehteller gestellt werden muss. Wird der Herd mit der Kombifunktion verwendet, dann sollte der Teller auf den niedrigen, runden Rost gestellt werden, der sich in der Mitte des Drehtellers befindet.

### Ungeeignetes Geschirr

Geschirr aus Metall ist ungeeignet.

Metall ist nicht durchlässig für Mikrowellen. Die Speisen in Metallbehältern bleiben kalt.



### ACHTUNG

Metallgegenstände, beispielsweise Löffel, die sich in Gläsern befinden, müssen einen Abstand von mindestens 2 cm zu den Seitenwänden und zur Innenseite der Tür haben. Die Funken könnten die Innenseite der Glastür ernsthaft beschädigen.



### ACHTUNG

**DER RECHTECKIGE GRILL UND DAS TABLETT ÜBER DIE GESAMTE BREITE SIND NUR FÜR DIE VERWENDUNG MIT KONVENTIONELLEN GARMETHODEN VORGESEHEN.**

**VERWENDEN SIE DIESES ZUBEHÖR NICHT MIT EINER DER MIKROWELLENFUNKTIONEN. ANDERNFALLS KÖNNEN LICHTBÖGEN ENTSTEHEN UND DAS INNERE DES GERÄTS BESCHÄDIGT WERDEN, WODURCH BRANDGEFAHR BESTEHT.**

**DAS EINZIGE MITGELIEFERT ZUBEHÖR, DAS MIT DEN MIKROWELLENFUNKTIONEN VERWENDET WERDEN KANN, IST DER RUNDE GITTER AUS DRAHT.**

## Geschirr-Test

Schalten Sie den Mikrowellenherd niemals im leeren Zustand ein. Die einzige zulässige Ausnahme ist der Geschirr-Test.


Falls Sie nicht sicher sind, ob das Geschirr für die Verwendung im Mikrowellenherd geeignet ist, können Sie folgenden Test durchführen:

Geben Sie den leeren Topf für 30 bis 60 Sekunden bei maximaler Leistung in den Mikrowellenherd. Kontrollieren Sie regelmäßig die Temperatur. Der Topf muss kalt oder lauwarm sein. Falls er warm ist und sich Funken bilden, ist der Topf ungeeignet.

Wählen Sie die Funktion MIKROWELLEN aus und entscheiden Sie sich für eine der Funktionen des Ofens. Es gibt vier wählbare Stufen für MIKROWELLEN. Dabei beträgt das Minimum 150 W und das Maximum 900 W mit zwei Zwischenschritten von 450 W und 600 W.

Die für Ihren Bedarf am besten geeignete MIKROWELLEN-Funktion wählen.

Drücken Sie die Taste Start/Stopp  des Timers und die Taste +, um die gewünschte Zeit zu verlängern.

Nachdem die gewünschte Zeit zum Garen eingestellt wurde, wird erneut die Taste Start/Stopp  gedrückt und die Funktion beginnt. Andernfalls wird die Taste Start/Stopp gedrückt und die Funktion beginnt automatisch nach 5 Sekunden. Wenn die Türe offen ist, startet die Funktion nicht.

Wenn die Tasten - oder + länger als 3 Sekunden gedrückt gehalten werden, wird die Zeiteinstellung beschleunigt;


Nachdem die Einstellungen vorgenommen wurden, beginnt der Countdown des Mikrowellenherdes und die Zeit wird am Display angezeigt.

Die Stromversorgung des Mikrowellenherdes wird automatisch gesteuert, sodass stets das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

Wenn während des Garvorganges die Türe geöffnet werden muss, erscheint am Display die Anzeige „Door“. Wird die Türe wieder geschlossen, setzt der Herd seine Funktion automatisch fort.

Das akustische Signal und die Anzeige END erscheinen am Display und geben an, dass die Funktion beendet wurde.

Während des Countdowns kann mit der Taste + die Garzeit verlängert werden.

Wenn Sie die Türe geöffnet und festgestellt haben, dass die Speise bereits fertig zubereitet ist, am Display jedoch noch eine Restzeit angezeigt wird, kann die Zeit zurückgesetzt werden, indem die Taste Start/Stopp  am Display gedrückt gehalten wird.


Während der Funktionen mit Mikrowellen kann die Zeit unterbrochen werden, indem die Tür des Ofens geöffnet wird.

Jedes Mal, wenn die Mikrowellenfunktion aktiviert wird, beginnt der Drehteller automatisch sich zu drehen. Wird die Tür geöffnet, bleibt der Teller stehen und startet nach dem Schließen der Tür wieder.

Bleibt die Tür des Mikrowellenherdes während der Mikrowellenfunktion geöffnet, startet der Herd nicht mehr und der Drehteller dreht sich nicht.

Auswählen der Funktion MIKROWELLEN + GRILL  Funkt.6 am Schalter;


Drücken Sie die Taste Start/Stop  des Timers und die Taste +, um die gewünschte Zeit zu verlängern.

Nachdem die gewünschte Mikrowellen-Funktion eingestellt wurde, wird erneut die Taste Start/Stop  gedrückt und die Funktion beginnt. Andernfalls wird die Taste Start/Stop gedrückt und die Funktion beginnt automatisch nach 5 Sekunden. Wenn die Tasten - oder + länger als 3 Sekunden gedrückt gehalten werden, wird die Einstellung beschleunigt.

Im Steuerungsbereich links am Herd kann die Temperatur in der Garkammer eingestellt werden, indem der Drehregler im Uhrzeigersinn gedreht wird. Dabei beträgt das Minimum 50 °C und das Maximum 200 °C. Diese Kombifunktion ermöglicht das Garen mit Mikrowellen und Grill.

Nachdem die Einstellungen vorgenommen wurden, beginnt der Countdown des Mikrowellenherdes und die Zeit wird am Display angezeigt.

Die Stromversorgung des Mikrowellenherdes wird automatisch gesteuert, sodass stets das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

Wenn während des Garvorganges die Türe geöffnet werden muss, erscheint am Display die Anzeige „Door“. Wird die Türe wieder geschlossen, muss erneut die Taste Start/Stop  gedrückt werden, um die Funktion bis zu ihrem Ende auszuführen.


Das akustische Signal und die Anzeige END erscheinen am Display und geben an, dass die Funktion beendet wurde.



### WICHTIG

Durch das Einstellen der Zeit wird nur die Funktionsweise der Mikrowellen gesteuert. In diesem Fall läuft der Grill weiterhin auf der eingestellten Temperatur. Die Funktion wird erst beendet, wenn das Thermostat in die Position OFF (1) oder der Schalter in die Position OFF (12) gebracht wird.

Während des Countdowns kann mit der Taste + die Zeit verlängert werden.

Wenn Sie die Türe geöffnet und festgestellt haben, dass die Speise bereits fertig zubereitet ist, am Display jedoch noch eine Restzeit angezeigt wird, kann die Zeit zurückgesetzt werden, indem die Taste Start/Stop  am Display gedrückt gehalten wird.



Während der Funktionen mit Mikrowellen kann die Zeit unterbrochen werden, indem die Tür des Ofens geöffnet wird.

Während der kombinierten Funktionen wird der Drehteller nur dann aktiviert, wenn die Mikrowellenfunktion aktiv ist. Diese Funktion wurde speziell entwickelt, um für ein einheitlicheres Garen zu sorgen. Nachdem im Garraum die gewünschte Temperatur erreicht wurde und sich die Kontrollleuchte Abb. 13 ausgeschaltet hat, wird der Drehteller seine Bewegung unterbrechen. Jedes Mal, wenn der Herd wieder damit beginnt, die Temperatur in der Garkammer aufzuheizen, beginnt der Drehteller sich wieder zu drehen, solange die Mikrowellen aktiv sind.

Wenn sich während des Garvorganges der Drehteller nicht dreht, müssen Sie sich keine Sorgen machen. Der Garvorgang wird fortgeführt und der Herd ist ausreichend warm.

Wird die Tür geöffnet, bleibt der Teller stehen und startet nach dem Schließen der Tür wieder.

Wenn die Tür des Mikrowellenherdes während der Mikrowellenfunktion offen bleibt, startet NUR die Mikrowellenfunktion nicht, während die GRILLFUNKTION normal weiterläuft.

Die Funktion GRILL  Funkt. 7 ermöglicht ein perfektes Grillen oder Backen der Speisen. Der Rost wird mit der zuzubereitenden Speise auf die 2. oder 3. Schiene von unten eingeschoben. Um diese Funktion zu aktivieren reicht es aus den Schalter auf GRILL  Funkt.7 zu stellen. Anschließend kann über das Thermostat die Temperatur in der Garkammer von einem Minimum von 50 °C bis zu einem Maximum von 230 °C eingestellt werden.

Sobald die gewünschte Temperatur in der Garkammer eingestellt ist und der Herd die Temperatur erreicht hat wird dies mit einem akustischen Signal angegeben und die Kontrollleuchte (Abb. 13) schaltet sich aus. Den Herd vor dem Garen der Speise mindestens 2 Minuten lang vorheizen.

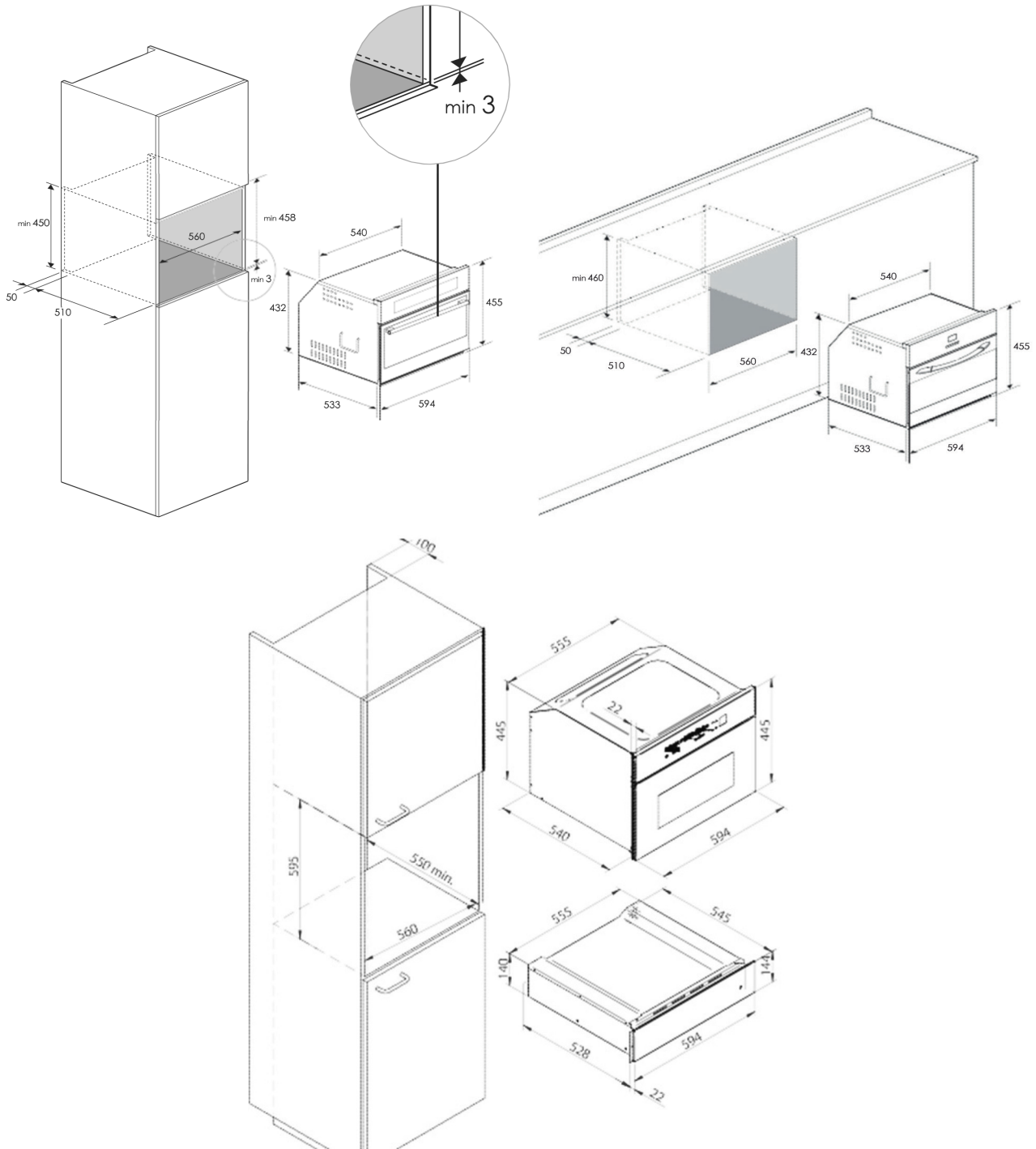
**ANMERKUNG:** Die Kontrollleuchte (Abb. 13) gibt die Heizphasen der Heizelemente an. Wenn die Kontrollleuchte nicht mehr leuchtet, dann hat der Herd die gewünschte Temperatur erreicht. Die Kontrollleuchte wird während der Garvorgänge manchmal leuchten und manchmal nicht. So wird angegeben, dass die Temperatur in der Garkammer aufrecht erhalten wird.

## Gehäuse des Mikrowellenherdes

Der Herd kann unter einem Kochfeld, in einem Hochschrank oder in Kombination mit einem Warmhalteschrank installiert werden. Die Größe der Öffnung muss den Angaben auf der Abbildung entsprechen.

Das Material des Möbelstücks, in das der Herd eingebaut wird, muss hitzeresistent sein. Der Herd muss zwischen den Wänden des Möbelstücks mittig ausgerichtet und mit den mitgelieferten Schrauben und Hülsen befestigt werden.

### EINBAU DES MIKROWELLENHERDES





Stromversorgung	220-240 V~, 50Hz
Maximal aufgenommene Leistung	3.200 W
Mikrowellenleistung	900 W
Grill	1500 W
Mikrowellenfrequenz	2.450 MHz

Vor dem Ausführen des elektrischen Anschlusses ist sicherzustellen, dass:

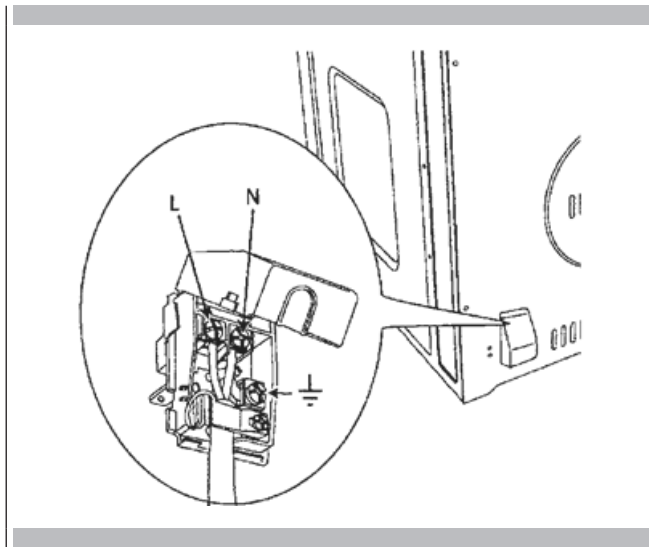
- die Eigenschaften der Anlage den Angaben auf dem Typenschild an der Vorderseite des Herdes entsprechen;
- die Anlage vorschriftsgemäß und entsprechend der gültigen Gesetze mit einer funktionierenden Erdung versehen ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur die über 50 °C höher als die Raumtemperatur ist, erreichen.

Dieser Herd muss über ein Netzkabel mit geeignetem Stecker, der zur Steckdose der Elektroanlage passt, die dieses Gerät speist, an das Stromversorgungsnetz angeschlossen werden.

Verfügt ein fixes Gerät nicht über ein Stromkabel und einen Stecker oder über ein anderes Gerät, mit dem es vom Hauptschalter getrennt werden kann, und zwar mit einem solchen Öffnungsabstand der Kontakte, dass die völlige Unterbrechung bei Überspannung der Kategorie III garantiert ist, dann muss eine solche Vorrichtung zur Unterbrechung im Hauptschalter der Stromversorgung in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen vorgesehen werden. Die omnipolare Steckdose oder der omnipolare Schalter müssen vom installierten Gerät aus leicht zugänglich sein.

**ANMERKUNG:** Der Hersteller übernimmt keine Haftung wenn die oben angeführten Angaben und die üblichen Unfallverhütungsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

ART UND MINDESTDURCHMESSER DER KABEL		SASO	
H05RR-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>



**Estimado Cliente,**

Profundamente le agradecemos y felicitamos por la selección realizada por Ud.

Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y fabricado con materiales de primerísima calidad, ha sido cuidadosamente probado para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

La rogamos por lo tanto leer y respetar las fáciles instrucciones que le permitirán alcanzar excelentes resultados desde el primer uso. Con este moderno aparato le enviamos nuestras más sinceras felicitaciones.

ÍNDICE	PÁGINA
<b>1 - Instrucciones de Seguridad</b>	<b>2</b>
<b>2 - Advertencias para el horno microondas</b>	<b>4</b>
<b>3 - Causas de los daños</b>	<b>5</b>
<b>4 - Primer uso</b>	<b>6</b>
<b>5 - Montaje y desmontaje de la rejilla plana</b>	<b>7</b>
<b>6 - Respeto por el ambiente</b>	<b>8</b>
<b>7 - Horno microondas pomos 45</b>	<b>9</b>
<b>8 - Presentación del horno</b>	<b>10</b>
Instalación y conexión	10
Primera conexión - Regulación del reloj	10
<b>9 - Funciones principales</b>	<b>11</b>
Panorámica del frontal de mandos	11
Las funciones de cocción	11
Funcionalidades del horno en sentido horario	11
Simples gestos para cocinar	11
Regulación de la temperatura	11
Calor residual	11
Control de la luz del horno	11
<b>10 - Funcionamiento con microondas</b>	<b>12</b>
Advertencias para las vajillas	12
<b>11 - Función manual: microondas</b>	<b>13</b>
<b>12 - Función manual: microondas + grill</b>	<b>14</b>
<b>13 - Funciones tradicionales: grill</b>	<b>15</b>
<b>14 - Para el instalador</b>	<b>16</b>
Empotrado del horno	16
<b>15 - Datos técnicos</b>	<b>17</b>
<b>16 - Conexión eléctrica</b>	<b>18</b>



## IMPORTANTES INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Leer atentamente y conservar para un uso futuro

**ESTE PRODUCTO HA SIDO CREADO PARA UN EMPLEO DE TIPO DOMÉSTICO. EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE POSIBLES DAÑOS A COSAS O PERSONAS DERIVADOS DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O POR USO INADECUADO, ERRÓNEO O ABSURDO.**

**EL APARATO NO DEBE SER USADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS REDUCIDAS, SENSORIALES O MENTALES, O POR PERSONAS SIN EXPERIENCIA O CONOCIMIENTOS NECESARIOS SI NO ES BAJO LA SUPERVISIÓN O DETRÁS DE LAS INSTRUCCIONES SOBRE EL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE PARA SU SEGURIDAD.**

**LOS NIÑOS DEBEN SER CONTROLADOS PARA ASEGURARSE QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO. PROHIBIDO COLOCAR PAPEL DE ALUMINIO, OLLAS O SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE INTERNA DEL HORNO PARA COCINAR. DURANTE EL USO EL APARATO SE PONE MUY CALIENTE. ATENCIÓN NO TOCAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES DENTRO DEL HORNO.**

### ATENCIÓN

Si la puerta o las guarniciones de la puerta están dañadas, el horno no se debe hacer funcionar hasta que no haya sido reparado por personal encargado;

Es peligroso para todos a excepción del personal encargado, realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación que implique la remoción de cualquier cubierta que proteja de la exposición de la energía de las microondas;

Los líquidos u otros alimentos no deben ser calentados en contenedores sellados ya que podrían explotar;

Los niños pueden utilizar el horno sin vigilancia solo cuando han sido instruidos de modo adecuado para que sean capaces de utilizar el horno de modo seguro y que entiendan los peligros derivados de un uso incorrecto.

utilizar solo los utensilios apropiados para hornos microondas;

### ATENCIÓN

cuando se calientan los alimentos en contenedores de plástico o papel, controlar el horno frecuentemente a causa de los riesgos de incendio;

si se nota emisión de humo, apagar y quitar la clavija del aparato y mantener la puerta cerrada para extinguir posibles llamas;

el calentamiento de bebidas en el horno microondas puede tener como resultado una ebullición eruptiva retardada, por lo tanto es necesario prestar atención cuando se maneja el contenedor;

el contenido de biberones y los homogeneizados en frascos deben ser mezclados o agitados y la temperatura debe ser controlada antes del consumo para evitar quemaduras;

los huevos en la cáscara y los huevos cocidos enteros no deben ser calentados en los hornos microondas ya que podrían explotar incluso una vez terminada la operación de calentamiento en el microondas;

 **ATENCIÓN**

la explicaciones en detalle para limpiar las guarniciones de las puertas de la cavidad y de las partes adyacentes;

el horno debería ser limpiado periódicamente y se debería remover todo residuo de alimento;

el no mantener el horno limpio podría causar el deterioro de las superficies que podría influir negativamente en la vida del aparato y dar origen a una situación de peligro;

No usar para la limpieza materiales ásperos abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno, porque pueden rayar la superficie y causar la rotura del vidrio.

Para la limpieza del aparato no se deben utilizar limpiadores a vapor.

### Preparación de los alimentos

¡Peligro de incendio!

Utilizar la función microondas exclusivamente para la preparación de

alimentos destinados al consumo. Otros tipos de aplicaciones pueden ser

peligrosos o causar daños.

Por ejemplo, las pantuflas y las almohadas de trigo o de cereales calentadas pueden

incendiarse incluso después de algunas horas.

### Vajillas

¡Peligro de lesiones!

Las vajillas en porcelana y cerámica pueden presentar pequeños agujeros en los mangos y en la cubierta.

Detrás de estos agujeros pueden esconderse cavidades. Si se verifica una filtración de líquido en estas cavidades, la vajilla se puede romper.

No utilizar vajillas no aptas a la función microondas.

¡Peligro de quemaduras!

El calor de los alimentos puede calentar la vajilla. Usar siempre agarradores para extraer las vajillas del compartimento de cocción.

### Potencia microondas y duración

¡Peligro de incendio!

No programar nunca los valores demasiado elevados para la potencia microondas o para la duración de cocción. Los alimentos pueden agarrar fuego y dañar el aparato. Atenerse a las indicaciones señaladas en estas instrucciones de uso.

### Envases

¡Peligro de incendio!

No calentar nunca los alimentos dentro de envases térmicos.

Los alimentos dentro de contenedores de plástico, papel u otros materiales inflamables deben estar siempre bajo vigilancia.

¡Peligro de quemaduras!

Los envases herméticos estancos pueden explotar. Atenerse a las indicaciones señaladas en el envase. Usar siempre agarradores para extraer los platos.

### Bebidas

¡Peligro de quemaduras!

Durante el calentamiento de líquidos se puede verificar un retardo en el proceso de ebullición.

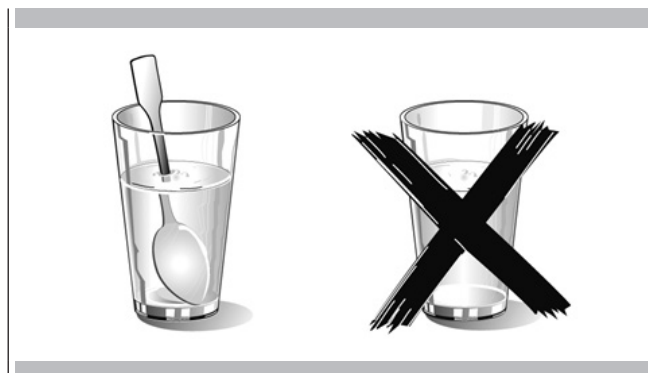
En otros términos, la temperatura de ebullición es alcanzada sin que se formen las típicas burbujas de vapor. Incluso un impacto ligero puede causar el imprevisto reboce del líquido o la formación de salpicaduras.

Cuando se calientan líquidos, colocar siempre una cuchara en el contenedor de modo de evitar un retraso del proceso de ebullición.

¡Peligro de explosión!

No calentar nunca las bebidas u otros tipos de alimentos en contenedores con tapa.

No calentar nunca excesivamente las bebidas alcohólicas.



### Alimentos para recién nacidos

¡Peligro de quemaduras!

No calentar nunca los alimentos para recién nacidos dentro de contenedores con tapa. Quitar siempre la tapa o la tetilla.

Una vez terminada la fase de calentamiento, agitar o mezclar siempre con cuidado de modo que el calor se distribuya homogéneamente.

Controlar la temperatura antes de dar los alimentos al niño.

### Alimentos con piel o corteza

¡Peligro de quemaduras!

No cocinar nunca los huevos con cáscara. No calentar nunca los huevos cocidos, ya que pueden explotar incluso después de la desactivación del microondas. Esto vale también para moluscos y crustáceos.

En caso de huevos en el sartén perforar antes la yema.

En caso de alimentos con piel o corteza dura como manzanas, tomates, patatas o salchichas, la corteza puede explotar.

Antes de proceder a la cocción perforar la corteza o la piel.

### Secado de los alimentos

¡Peligro de incendio!

No secar nunca los alimentos con la función microondas.

### Alimentos con bajo contenido de agua

¡Peligro de incendio!

No descongelar o calentar por mucho tiempo a una potencia excesiva los alimentos con bajo contenido de agua, como por ejemplo el pan.

### Aceite

¡Peligro de incendio!

No utilizar nunca la función microondas para calentar solamente el aceite.

### Pérdida del zumo de la fruta

Durante la preparaciones de dulces de fruta muy jugosos, no llenar excesivamente la cazuela. El zumo de la fruta que se desborda de la cazuela causa la formación de manchas difícilmente limpiables.

### Daño técnico

No utilizar nunca cazuelas esmaltadas con el microondas ya que causaría un daño técnico.

### Enfriamiento con la puerta del aparato abierta

El enfriamiento del compartimiento de cocción debe realizarse exclusivamente con la puerta cerrada. Controlar que nada quede atascado en la puerta del aparato. Incluso si la puerta está entrecerrada, con el pasar del tiempo los muebles adyacentes pueden dañarse.

### Guarnición muy sucia

Si la guarnición está muy sucia, durante el funcionamiento del aparato la puerta no se cierra más correctamente. Las superficies de los muebles adyacentes pueden dañarse. Mantener siempre limpia la guarnición.

### Puerta del aparato como superficie de apoyo

No apoyarse ni extenderse sobre la puerta del aparato abierta y no colocar vajillas o accesorios.

### Uso de la función microondas sin alimentos dentro del horno

Activar el aparato microondas solo después de haber introducido los alimentos en el compartimiento de cocción. Sin alimentos, se puede causar la sobrecarga del aparato mismo. La única excepción permitida es la de una breve prueba para las vajillas (véanse al respecto las advertencias relativas a las ollas).

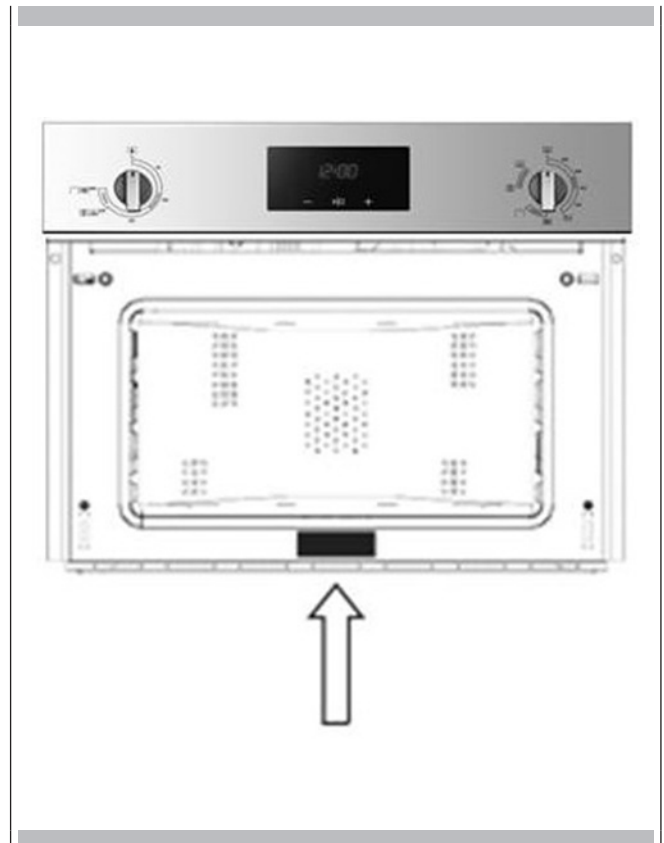
### Alimentos húmedos

No conservar alimentos húmedos dentro del compartimiento de cocción cerrado por periodos de tiempo prolongados.



### IMPORTANTE

La placa de las características del horno está accesible incluso con el aparato instalado. En esta placa, visible abriendo la puerta, están señalados todos los datos de identificación del aparato a los cuales de deberá hacer referencia para solicitud de recambios.



El horno debe ser limpiado a fondo con agua y jabón y enjuagarlo cuidadosamente.

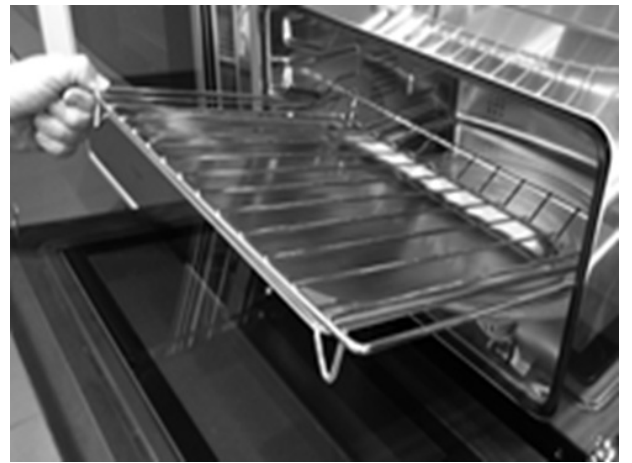
Calentar el horno por aproximadamente 30 minutos a la máxima temperatura; serán eliminados así todos los residuos de grasa de elaboraciones que podrían causar olores desagradables en fase de cocción. Usar la función grill con el horno sin los accesorios. Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos cuidadosamente con una solución alcalina de lavado muy caliente y un paño suave.



Para desmontar la rejilla, arrastrar hacia sí la rejilla hasta el bloqueo, luego levantar halando hacia arriba hasta la completa extracción.

Para montar la rejilla plana proceder introduciendo la rejilla inclinada a 45° hasta el bloqueo, luego colocarla horizontalmente y empujar hasta el tope la rejilla.

Se la rejilla está dotada de grasera (bandeja) para sacarla de su lugar, levantarla ligeramente y hacerla correr hacia sí. Volver a colocarla hasta que entre en lugar predispuesto.

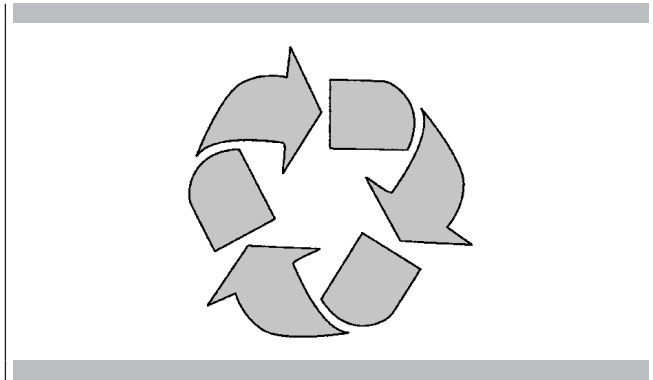


### IMPORTANTE

como precaución de seguridad antes de proceder a cualquier operación de limpieza del horno desconectar siempre la clavija de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato. Además evitar usar sustancias ácidas o alcalinas (zumos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar usar productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las partes pintadas.

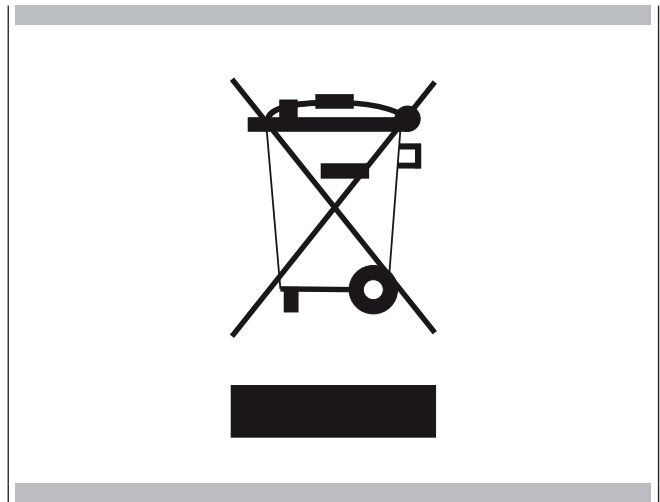
La documentación del presente aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con el fin de contribuir a la protección del ambiente.

Los embalajes están concebidos para no dañar el ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.



EL MATERIAL DE EMBALAJE es reciclable al 100% y está marcado con el símbolo del reciclado. Para la eliminación seguir las normativas locales. El material de embalaje (bolsas de plástico, partes en poliestireno, etc.) debe ser mantenido fuera del alcance de los niños ya que es una potencial fuente de peligro. ESTE APARATO está marcado conforme a la Directiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asegurándose que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud.

EL SÍMBOLO en el producto o en la documentación de acompañamiento indica que este producto no debe ser nunca tratado como desecho doméstico, sino que debe ser entregado en el punto de recogida idóneo para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



LA ELIMINACIÓN DEBE SER EFECTUADA siguiendo las normativas locales para la eliminación de los desechos. PARA INFORMACIONES ADICIONALES sobre el tratamiento, recuperación y reciclado de este producto, contactar la oficina local competente, el servicio de recogida de desechos domésticos o el negocio donde el producto fue comprado. ANTES DEL DESGUACE, hágalo inservible cortando el cable eléctrico de alimentación.

## PANORÁMICA DE MANDOS



FUNCIÓN COCCIÓN ESTÁNDAR	7
CONFIGURACIÓN TEMPERATURA COCCIONES ESTÁNDAR (termostato):	2
OFF :	1 y 12
FUNCIONES CON MICROONDAS: de 8 a 11; FUNCIONES COMBINADAS (microondas y cocción tradicional):	6
FUNCIONES TIMER (start y stop):	4
CONFIGURACIONES DEL TIMER:	3 y 5

1	OFF termostato;
2	SET Termostato – Mín 50°C a Máx (230°C);
3	función disminución tiempo;
4	función start y stop configuración tiempo;
5	función aumento tiempo;
6	luz + función cocción estándar grill - microondas;
7	luz + función cocción estándar grill ;
8	luz + función cocción microondas 150W;
9	luz + función cocción microondas 450W;
10	luz + función cocción microondas 600W;
11	luz + función cocción microondas 900W;
12	OFF conmutador – Todos los modos de cocción y elementos calefactores están apagados;
13	Indicador luminoso termostato
14	Indicador luminoso funciones

Estimado Cliente, su nuevo horno es manejado por termostato electrónico y por un conmutador que permite seleccionar cualquier función de cocción.

El control es elegante, ordenado y discreto, ¡más intuitivo que nunca!


## Instalación y conexión

Estimado Cliente, este horno es un aparato electrónico sofisticado, clasificado como muy duradero. Necesita ser instalado por personal cualificado que opere de acuerdo a la perfección tanto para las conexiones a la línea de alimentación como para la instalación en el mueble de la cocina.

(VER INSTRUCCIONES DE MONTAJE EN LA PÁG. 16)

## Primera conexión - Regulación del reloj

Cuando el horno es conectado a la red eléctrica por primera vez el display del timer comienza a parpadear. Presionar por más de 3 seg la tecla central del timer. Con las teclas + y - regular la hora (formato 24h), con la tecla central confirmar.

Si desea modificar la hora, presionar la tecla "-" mantenerla presionada y presionar la tecla "+", el puntito en medio de la hora comienza a parpadear, con las teclas "+" o "-" regular la hora, confirmar con la tecla start y stop .










### IMPORTANTE

Cada mando activado en el timer es confirmado por una señal acústica.











## Panorámica del frontal de mandos Las funciones de cocción

El control pone a disposición ¡seis funciones específicas de cocción!  
Para activar una función es suficiente seleccionar con el conmutador el símbolo correspondiente.

### Funcionalidades del horno en sentido horario

	1 Microondas 900W – Func.11
	2 Microondas 600W – Func.10
	3 Microondas 450W – Func.9
	4 Microondas 150W – Func.8
	5 GRILL - Func.7 - Tipo de cocción para la disposición en rejilla y dorado de los alimentos. La rejilla con el alimento a cocer debe ser introducida en la 2ª o 3ª posición de abajo. Precalentar por al menos 2 minutos antes de colocar el plato.
	6 Microondas combinado con Grill - Func.7
	Lámpara horno, permanece siempre encendida durante el funcionamiento en las distintas modalidades con microondas y cocciones tradicionales. La lámpara se activa automáticamente cuando seleccione cualquier función en el conmutador o abra la puerta con el conmutador en posición OFF. No es posible apagar la luz durante las cocciones.

En la siguiente tabla indicamos los resultados de las pruebas de cocción realizadas en nuestros laboratorios por un chef profesional, en todo caso se trata de indicaciones y valores que proponemos sirven para iniciar a experimentar las propias recetas y ¡obtener siempre los mejores resultados!

			
F		F	
°C	MAX	°C	200-220 190-210
	2-3		2-3 2
	14'-18'		50'-60' 40'-50'

### Simple gestos para cocinar

Bastan simples gestos para configurar una cocción tradicional (Func.7) gracias a la lógica de control fácil de usar: seleccionar la función más idónea al plato que está por cocinar y escogerla.

### Regulación de la temperatura

El cambio de la temperatura puede ser realizado en cualquier momento, después de haber seleccionado la función de cocción basta actuar en el termostato de un mínimo de +50 °C a MÁX (230°C), girando el pomo en sentido horario.

El control se activa después de pocos segundos de manera autónoma y al alcanzar la temperatura configurada, lo indicará con una señal acústica. El indicador luminoso (fig.13) indica el alcance de la temperatura deseada, cuando el horno llegue a la temperatura el indicador luminoso se apaga.

### Calor residual

Durante la cocción de los alimentos la estructura del horno almacena calor, este calor es mantenido aislado del resto de la cocina gracias a un aislamiento térmico generoso y a algunas disposiciones de fabricación.

Este calor es dispersado gradualmente en el tiempo y puede representar incluso un recurso en la cocina si es manejado.



### IMPORTANTE

Aproveche esta característica para mantener los alimentos calientes, o ¡para terminar la cocción de manera fácil!

### Control de la luz del horno

El control de la luz está activo en todas las funciones de cocción. Con la apertura de la puerta se enciende siempre la luz interna del horno.

Las microondas son transformadas en calor en los alimentos. El horno microondas puede ser utilizado solo o en combinación a otro tipo de calentamiento. Esta sección contiene informaciones relativas a las vajillas e instrucciones sobre cómo configurar el horno microondas.

## Advertencias para las vajillas

### Vajillas aptas

Son apropiadas las vajillas termoresistentes en vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o en material plástico refractario. Estos materiales son permeables a las microondas.

Es también posible utilizar platos de servicio. De este modo no será más necesario transvasar los alimentos.

Las vajillas con decoraciones doradas o plateadas pueden ser utilizadas solo en el caso que el fabricante garantice que estas son aptas para el uso en el horno microondas.

Se recuerda que cuando se usa el horno en función microondas la vajilla debe ser colocada en el plato rotatorio.

Cuando se usa el horno en la funcionalidad combinada es preferible que el plato a cocinar sea colocado en la rejilla redonda baja apoyada de modo que esté centrada en el plato rotatorio.

### Vajillas no aptas

Las vajillas en metal no son apropiadas.

El metal no es permeable a las microondas. Los alimentos colocados dentro de contenedores en metal quedan fríos.

### ATENCIÓN

Los componentes en metal, por ejemplo o cucharas contenidas en los vasos deben estar a una distancia no inferior a 2 cm de las paredes del horno y del lado interno de la puerta. Las chispas podrían de hecho dañar gravemente el vidrio de la puerta.

### ADVERTENCIA

**LA PARRILLA Y LA BANDEJA RECTANGULARES DE ANCHO COMPLETO ESTÁN DISEÑADAS PARA USARSE ÚNICAMENTE CON LOS MODOS DE COCCIÓN CONVENCIONALES. NO UTILICE ESTOS ACCESORIOS CON NINGUNA DE LAS FUNCIONES DE MICROONDAS.**

**SI LO HACE, PROVOCARÁ UN ARCO Y DAÑARÁ EL INTERIOR DE SU ELECTRODOMÉSTICO Y CREARÁ UN RIESGO DE INCENDIO.**

**EL ÚNICO ACCESORIO INCLUIDO QUE SE PUEDE USAR CON LAS FUNCIONES DE MICROONDAS ES EL SOPORTE REDONDO DE ALAMBRE DE METAL.**

## Prueba de las vajillas

No activar nunca el horno microondas sin haber antes introducido los alimentos.

La única excepción permitida está representada por la prueba para las vajillas.


En caso de dudas acerca de la idoneidad para el uso del horno microondas, se recomienda efectuar la siguiente prueba.

introducir la olla vacía en el aparato por 1/2 - 1 minuto a la máxima potencia. Controlar regularmente la temperatura. La olla debe estar fría o tibia en el caso que la olla esté caliente o se formen chispas, la olla no es apta.

Selecciono la función MICROONDAS escogiendo entre las distintas opciones del horno. Son 4 los niveles de MICROONDAS seleccionables, desde un mínimo de 150W a un máximo de 900W, pasando por 2 set intermedios de 450W y 600W.

Selecciono la función MICROONDAS más apta a mis necesidades.

Presionar la tecla start/stop  del timer, presionar la tecla + para aumentar el tiempo deseado.

Una vez configurado el tiempo deseado para la cocción, presionar nuevamente la tecla start/stop  y la función parte, si no presiono la tecla start/stop la función parte en automático después de 5 seg. Si la puerta está abierta la función no parte.

Si mantengo presionado - + por un tiempo mayor de 3 segundos la regulación del tiempo se acelera;


Al final de las configuraciones inicia la cuenta regresiva del microondas con la visualización del tiempo en el display.

La alimentación del microondas será regulada automáticamente de modo de obtener el mejor resultado posible.

Si durante la cocción es necesario abrir la puerta, en el display aparecerá el mensaje 'door', cuando la puerta es cerrada el horno vuelve a partir en automático.

El indicador acústico y el mensaje END que aparece en el display señalan la conclusión de la función.

Durante la cuenta regresiva es posible aumentar mediante la tecla + el tiempo para la cocción.

Si después de haber abierto la puerta se verifica que la cocción satisface nuestras exigencias, pero queda todavía tiempo visualizado en el display, es posible resetear el tiempo manteniendo presionada la tecla start/stop  en el display.


Durante las funciones con microondas es posible poner en pausa el tiempo abriendo la puerta.

Cada vez que son habilitadas las funciones microondas, el plato giratorio parte automáticamente. Si se abre la puerta el plato se detiene, para después volver a iniciar cuando se cierra la puerta.

Si la puerta del microondas queda abierta durante las funciones microondas, el horno no arranca y el plato no gira.

Selecciono la función MICROONDAS + GRILL  fun.6 del conmutador;


Presionar la tecla start/stop  del timer, presionar la tecla + para aumentar el tiempo deseado.

Una vez configurado el tiempo deseado para la función microondas, presionar nuevamente la tecla start/stop  y la función parte, si no presiono la tecla start/stop la función parte en automático después de 5 seg. Si mantengo presionado - + por un tiempo mayor a 3 segundos la regulación se acelera.

En el mando de la izquierda del horno, es posible regular la temperatura dentro del horno girando en sentido horario el pomo, de un mínimo de 50°C a un máximo de 200°C. Esta función considerada combinada permite cocinar aprovechando las microondas y la resistencia grill.

Al final de las configuraciones inicia la cuenta regresiva del microondas con la visualización del tiempo en el display.

La alimentación del microondas será regulada automáticamente de modo de obtener el mejor resultado posible.

Si durante la cocción es necesario abrir la puerta, en el display aparecerá el mensaje 'door', cuando la puerta es cerrada presionar nuevamente la tecla start/stop  para continuar hasta el final de la función.


El indicador acústico y el mensaje END que aparece en el display señalan la conclusión de la función.



### IMPORTANTE

La configuración del tiempo maneja solamente el funcionamiento del microondas. En este caso la resistencia grill continuará a funcionar siempre a la temperatura configurada. El funcionamiento terminará solo cuando el termostato sea puesto en posición OFF (1) o cuando sea puesto en posición OFF (12) del conmutador.

Durante la cuenta regresiva es posible aumentar mediante la tecla + el tiempo.

Si después de haber abierto la puerta se verifica que la cocción satisface nuestras exigencias, pero queda todavía tiempo visualizado en el display, es posible resetear el tiempo manteniendo presionada la tecla start/stop  en el display.

Durante las funciones con microondas es posible poner en pausa el tiempo abriendo la puerta del horno.



Durante le funciones combinadas el plato giratorio es activado solamente durante el funcionamiento de las microondas. Esta función ha sido expresamente estudiada para hacer más uniforme la cocción. Una vez que la cavidad ha alcanzado la temperatura deseada y el indicador luminoso fig.13 se apaga, el plato dejará de girar. Cada vez que el horno vuelve a partir para mantener la temperatura dentro, el plato giratorio vuelve a partir automáticamente durante las fases de funcionamiento del microondas.

Se durante la cocción luego, el plato no gira, no debemos preocuparnos ya que la cocción está de cualquier modo continuando y el horno está adecuadamente caliente.

Si se abre la puerta el plato se detiene, para después volver a iniciar si se cierra la puerta.

Si la puerta del microondas queda abierta durante las funciones microondas, SOLO la función microondas no parte, mientras que la función GRILL continuará a funcionar normalmente.



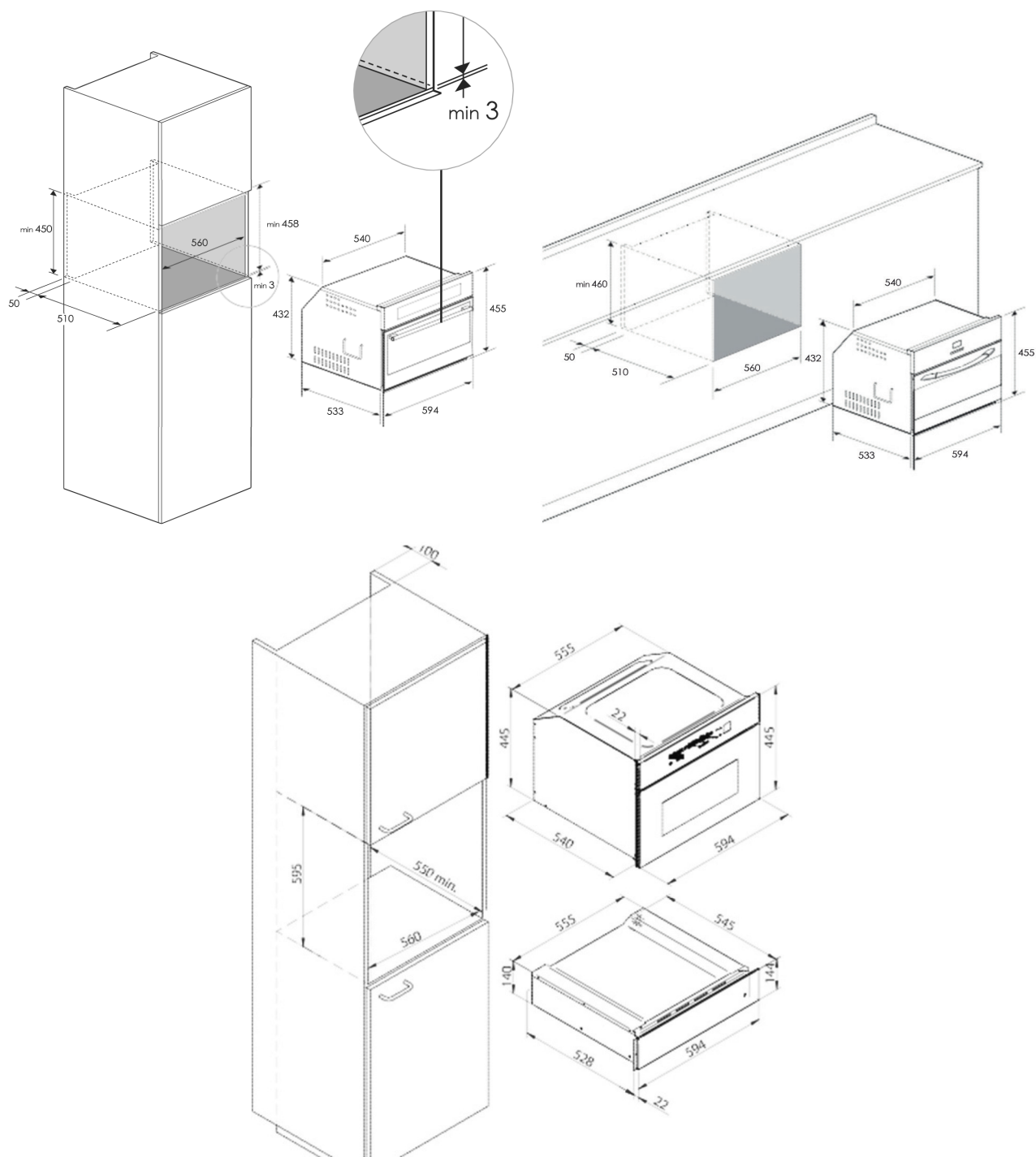
La función GRILL  func.7 permite una perfecta disposición en rejilla o dorado de los alimentos. La rejilla con el alimento a cocer debe ser introducida en la 2ª o 3ª posición de abajo. Para activar esta función basta colocar el conmutador a nivel del GRILL  func.7 y mediante el termostato es posible manejar la temperatura dentro de la cavidad de un mínimo de 50°C a un MÁX de (230°C). Una vez configurada la temperatura deseada dentro de la cavidad, cuando el horno esté en temperatura será señalado con una señal acústica y el indicador luminoso (fig.13) se apagará. Precalear por al menos 2 minutos antes de colocar el plato.

NOTA: El indicador luminoso (fig.13) indica las fases de calentamiento de las resistencias. Si el indicador luminoso se apaga indica la llegada a la temperatura del horno. El indicador luminoso continuará a tener durante las fases de cocción de los tiempos donde el indicador luminoso está apagado, esto indica el mantenimiento en temperatura de la cavidad.

## Empotrado del horno

El horno puede ser instalado debajo de una placa de cocción, en columna, o combinado al respectivo cajón caliente bebidas. Las dimensiones del empotrado deben ser como se indican en figura. El material del mueble debe ser capaz de resistir el calor. El horno debe ser centrado respecto a las paredes del mueble y fijado con los tornillos y casquillos que son suministrados en dotación.

### EMPOTRADO DEL HORNO



Alimentación de corriente	220-240 V~, 50Hz
Potencia máxima absorbida	3200 W
Potencia microondas	900 W
Grill	1500 W
Frecuencia microondas	2450 MHz

Antes de efectuar la conexión eléctrica asegurarse que:

- las características de las instalación sean tales de satisfacer cuanto indicado en la placa de matrícula aplicada en el frente del horno;
- la instalación esté dotada de una eficaz conexión de tierra según las normas y las disposiciones de ley en vigor. La puesta de tierra es obligatoria por términos de ley. El cable en ningún punto deberá alcanzar una temperatura superior a 50° C de la de ambiente.

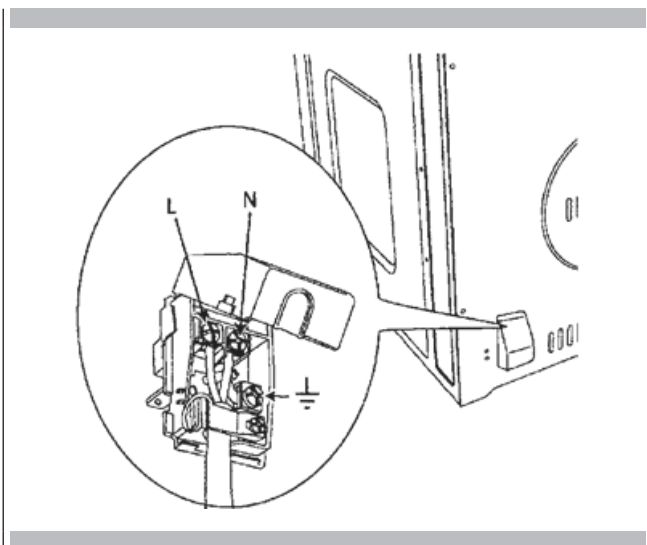
Este horno debe ser conectado a la alimentación a través de cable de alimentación con una clavija adecuada que sea compatible con la toma montada en la instalación eléctrica que alimenta este horno.

Si un aparato fijo no está provisto de cable de alimentación y de clavija, o de otro dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, dichos dispositivos de desconexión deben estar previstos en la red de alimentación conforme con las reglas de instalación.

La toma o el interruptor omnipolar deber ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

NOTA El fabricante declina toda responsabilidad en caso que cuanto indicado arriba y las usuales normas para prevención de accidentes no sean respetadas.

TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>



**Estimado Cliente,**

Agradecemos-lhe sentidamente e damos-lhe os parabéns pela sua escolha.

Este novo produto, idealizado e produzido com precisão, com materiais de primeiríssima qualidade, foi rigorosamente testado para poder satisfazer todas as suas exigências de uma cozedura perfeita.

Pedimos-lhe portanto que leia e respeite as fáceis instruções que lhe permitem alcançar excelentes resultados desde a primeira utilização. Desejamos sinceramente que tire o máximo partido deste moderno aparelho.

ÍNDICE	PÁGINA
<b>1 - Instruções de Segurança</b>	<b>2</b>
<b>2 - Advertências para o forno de microondas</b>	<b>4</b>
<b>3 - Causas dos danos</b>	<b>5</b>
<b>4 - Primeira utilização</b>	<b>6</b>
<b>5 - Montagem e desmontagem da grelha plana</b>	<b>7</b>
<b>6 - Respeito pelo ambiente</b>	<b>8</b>
<b>7 - Forno microondas com manípulo 45</b>	<b>9</b>
<b>8 - Apresentação do forno</b>	<b>10</b>
Instalação e ligação	10
Primeira ligação -	
Ajuste do relógio	10
<b>9 - Funções principais</b>	<b>11</b>
Panorâmica do painel de comandos	11
As funções de cozedura	11
Funcionalidades do forno no sentido horário	11
Gestos simples para cozinhar	11
Ajuste da temperatura	11
Calor residual	11
Controlo da luz do forno	11
<b>10 - Funcionamento com microondas</b>	<b>12</b>
Advertências para as louças	12
<b>11 - Função manual: microondas</b>	<b>13</b>
<b>12 - Função manual: microondas + grill</b>	<b>14</b>
<b>13 - Funções tradicionais: grill</b>	<b>15</b>
<b>14 - Para o técnico de instalação</b>	<b>16</b>
Embutimento do forno	16
<b>15 - Dados técnicos</b>	<b>17</b>
<b>16 - Ligação elétrica</b>	<b>18</b>



## INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES



Leia atentamente e guarde para consulta futura

**ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICO. O FABRICANTE ISENTA-SE DE TODAS AS RESPONSABILIDADES EM CASO DE EVENTUAIS DANOS A OBJETOS OU PESSOAS DECORRENTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA OU DE UMA UTILIZAÇÃO INDEVIDA, ERRADA OU ABSURDA.**

**O APARELHO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS SEM EXPERIÊNCIA OU OS CONHECIMENTOS NECESSÁRIOS SE NÃO SOB A SUPERVISÃO OU MEDIANTE O FORNECIMENTO DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO POR PARTE DE UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA.**

**AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA GARANTIR QUE NÃO BRINCAM COM O APARELHO. É PROIBIDO COLOCAR PAPEL DE ESTANHO, PANEAS OU SEMELHANTES EM CONTACTO COM A BASE INTERIOR DO FORNO PARA COZINHAR. DURANTE A UTILIZAÇÃO, O APARELHO ATINGE ALTAS TEMPERATURAS. ATENÇÃO PARA NÃO TOCAR NOS ELEMENTOS QUENTES DENTRO DO FORNO.**

### ATENÇÃO

Se a porta ou as juntas da porta se encontrarem danificadas, o forno não deve ser colocado em funcionamento até ser reparado por pessoal encarregado de tal;

É perigoso para todos, à exceção do pessoal encarregado, efetuar quaisquer operações de manutenção ou de reparação que impliquem a remoção de qualquer tampa que sirva para proteger contra a exposição à energia das microondas;

Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, uma vez que podem explodir;

As crianças podem utilizar o forno sem supervisão apenas quando tiverem recebido instruções adequadas de forma a serem capazes de utilizar o forno de modo seguro e que compreendam os perigos decorrentes de uma utilização incorreta;

utilize apenas utensílios apropriados para fornos de microondas;

### ATENÇÃO

quando se aquecerem alimentos em recipientes de plástico ou de papel, verifique com frequência o forno devido aos riscos de incêndio;

caso se detete a emissão de fumo, desligar ou retirar a ficha do aparelho da corrente e manter a porta fechada para extinguir eventuais chamas;

o aquecimento de bebidas no forno microondas pode ter como resultado uma ebulição eruptiva tardia; como tal, deve prestar atenção ao manusear o recipiente;

o conteúdo do biberão e os homogeneizados em copos devem ser misturados ou agitados e a temperatura deve ser controlada antes do consumo, para evitar queimaduras;

os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos de microondas, uma vez que poderão explodir inclusivamente uma vez terminada a operação de aquecimento no microondas;

 **ATENÇÃO**

a explicação detalhada para limpar as juntas das portas da câmara e das partes adjacentes;

o forno deve ser limpo com regularidade e deve remover todos os resíduos de alimentos;

um forno não mantido limpo pode levar à deterioração das superfícies, o que poderá afetar a vida útil do aparelho e dar origem a uma situação de perigo;

Não utilizar na limpeza materiais ásperos abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a superfície e provocar a trituração do vidro.

Na limpeza do aparelho não devem ser utilizadas máquinas de limpar a vapor.

**Preparação dos alimentos**

Perigo de incêndio!

Utilize a função microondas exclusivamente para a preparação de alimentos destinados ao consumo. Outros tipos de aplicações podem ser

perigosas ou provocar danos.

Por exemplo, as pantufas e as almofadas de grão ou de cereais aquecidas podem incendiar-se, mesmo após algumas horas.

**Louças**

Perigo de lesões!

As louças de porcelana e cerâmica podem apresentar pequenos orifícios nas pegas e na sua tampa.

Por detrás destes orifícios podem esconder-se cavidades. Se se verificar uma infiltração de líquido nestas cavidades, a louça pode rebentar.

Não utilize louças não adequadas à função microondas.

Perigo de queimaduras!

O calor dos alimentos pode aquecer a louça. Sirva-se sempre das pegas de cozinha para extrair as louças e os acessórios do compartimento de cozedura.

**Potência microondas e duração**

Perigo de incêndio!

Não configurar nunca valores demasiado elevados para a potência das microondas ou para a duração da cozedura. Os alimentos podem incendiar-se e danificar o aparelho. Atenda às indicações nestas instruções de utilização.

**Embalagens**

Perigo de incêndio!

Não aqueça nunca os alimentos dentro de embalagens térmicas. Os alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis devem estar sempre supervisionados.

Perigo de queimaduras!

As embalagens herméticas com vácuo podem explodir. Atenda sempre às indicações constantes das embalagens. Sirva-se sempre das pegas de cozinha para extrair os alimentos

**Bebidas**

Perigo de queimaduras!

Durante o aquecimento de líquidos, pode verificar-se um atraso no processo de ebulição.

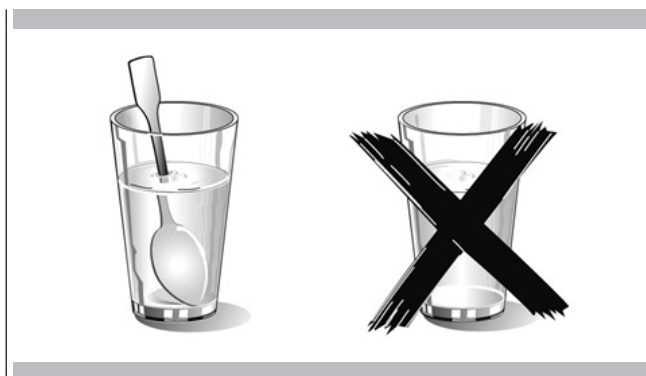
Por outras palavras, a temperatura de ebulição é alcançada sem que se formem as típicas bolhas de vapor. Mesmo uma colisão leve pode provocar o extravasamento do líquido ou a formação de salpicos.

Quando se aquecem líquidos, acrescente sempre uma colher no recipiente, de forma a evitar um atraso do processo de ebulição.

Perigo de explosão!

Nunca aqueça as bobinas ou outros tipos de alimentos em recipientes com tampa.

Nunca aqueça excessivamente as bebidas alcoólicas.

**Alimentos para recém-nascidos**

Perigo de queimaduras!

Nunca aqueça os alimentos para recém-nascidos dentro de recipientes com tampa. Remova sempre a tampa ou a tetina.

Uma vez concluída a fase de aquecimento, agite ou misture sempre com cuidado, de forma a que o calor se distribua de forma homogênea.

Verifique a temperatura antes de dar os alimentos à criança.

**Alimentos com pele ou casca**

Perigo de queimaduras!

Nunca coza os ovos com casca. Nunca aqueça os ovos cozidos, uma vez que podem explodir mesmo após a desativação do microondas. Isto vale também para os moluscos e crustáceos.

Em caso de ovos estrelados, fure antes a gema de ovo.

Em caso de alimentos com pele ou casca dura como as maçãs, os tomates, as batatas ou as salsichas, a casca pode explodir.

Antes de proceder à cozedura, fure a casca ou a pele.

**Secagem dos alimentos**

Perigo de incêndio!

Não seque nunca os alimentos com a função microondas.

**Alimentos com baixo conteúdo de água**

Perigo de incêndio!

Não congele nem aqueça por demasiado tempo ou a uma potência excessiva os alimentos com baixo conteúdo de água, como por exemplo o pão.

**Óleo**

Perigo de incêndio!

Nunca utilize a função microondas para aquecer apenas o óleo.



### Extravasamento do sumo da fruta

Durante a preparação de doces de fruta muito suculentos, não encha excessivamente o tabuleiro. O sumo da fruta que extravasa do tabuleiro causa a formação de manchas de limpeza difícil.

### Avaria técnica

Nunca utilize tabuleiros esmaltados com o microondas uma vez que podem provocar uma avaria técnica.

### Aquecimento com a porta do aparelho aberta

O aquecimento do compartimento de cozedura deve ser feito exclusivamente com a porta fechada. Certifique-se de que nada permaneça encastrado na porta do aparelho.

Mesmo que a porta se encontre entreaberta, com o passar do tempo, os móveis adjacentes podem danificar-se.

### Junta muito suja

Se a junta estiver muito suja, durante o funcionamento do aparelho, a porta deixa de fechar corretamente. As superfícies dos móveis adjacentes podem danificar-se. Mantenha sempre a junta limpa.

### Porta do aparelho como superfície de apoio

Não se apoie nem se estique sobre a porta do aparelho aberta e não coloque na mesma louças nem acessórios.

### Utilização da função microondas sem alimentos dentro do forno

Ative o aparelho de microondas apenas após ter inserido os alimentos no compartimento de cozedura. Sem alimentos, pode causar-se a sobrecarga do próprio aparelho. A única exceção permitida é a de um curto teste para as louças (ver, a este propósito, as advertências relativas às panelas).

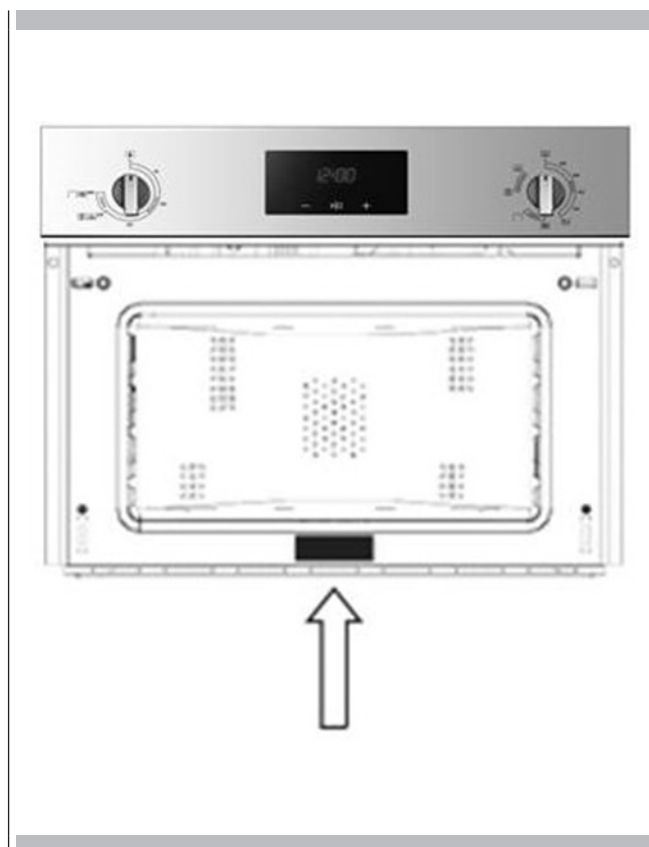
### Alimentos húmidos

Não conserve alimentos húmidos dentro do compartimento de cozedura fechado por períodos de tempo prolongados.



### IMPORTANTE

Pode aceder à placa das características do forno também com o aparelho instalado. Nesta placa, visível abrindo a porta, são indicados todos os dados de identificação do aparelho que deverá consultar para solicitação de peças de reposição.



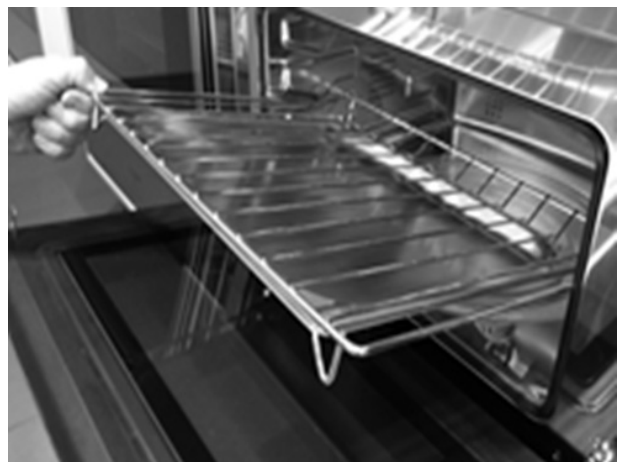
O forno é limpo a fundo com água e sabão e é lavado com precisão.

Aqueça o forno durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima; serão desta forma eliminados todos os resíduos de gorduras de trabalho que podem provocar odores desagradáveis na fase de cozedura. Utilize a função grill com o forno sem acessórios. Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com uma solução alcalina de lavagem muito quente e um pano macio.

Para desmontar a grelha plana, arraste para si a grelha até ao bloqueio; em seguida, eleve puxando para cima até à sua extração completa.

Para montar a grelha plana, proceda inserindo a grelha inclinada a 45° até ao bloqueio e, em seguida, posicione-a na horizontal e empurre até ao batente da grelha.

Se a grelha plana possuir pingadeira (bandeja), para a extrair da sua sede, eleve-a ligeiramente e deixe-a deslizar até si. Reintroduza-a até que entre na sede preparada.



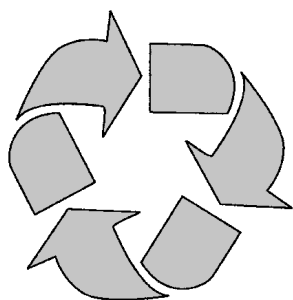
### IMPORTANTE

como precaução de segurança antes de proceder a qualquer operação de limpeza do forno, retire sempre a ficha da tomada de corrente ou corte a linha de alimentação do aparelho. Além disso, evite utilizar substâncias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, azeite, sal, tomates, etc.). Evite utilizar produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente na limpeza das partes pintadas.

A documentação do presente aparelho utiliza papel de pasta branqueada, sem cloro, ou papel reciclado a fim de contribuir para a proteção do ambiente.

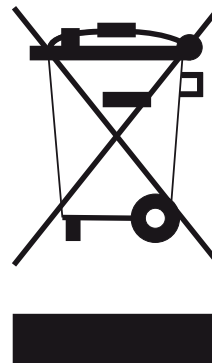
As embalagens foram concebidas para não danificarem o ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas sendo produtos ecológicos.

Ao reciclar a embalagem, irá contribuir para uma poupança de matérias-primas e uma redução do volume dos resíduos industriais e domésticos.



O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável e vem assinalado pelo símbolo da reciclagem. Para a eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, partes de polistireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, uma vez que é uma potencial fonte de perigo. ESTE APARELHO é assinalado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao se certificar de que este produto é corretamente eliminado, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

O SÍMBOLO no produto ou na documentação de acompanhamento indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo antes ser entregue junto do ponto de recolha adequado para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos.



A ELIMINAÇÃO DEVE SER EFETUADA seguindo as normas locais para a eliminação de resíduos. PARA MAIS INFORMAÇÕES sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o gabinete local competente, o serviço de recolha dos resíduos domésticos ou a loja na qual o produto foi adquirido. ANTES DA DESTRUICÃO, inutilize-o cortando o cabo elétrico de alimentação.

## PANORÂMICA DOS COMANDOS



FUNÇÃO DE COZEDURA PADRÃO:	7
CONFIGURAÇÃO TEMPERATURA COZEDURAS PADRÃO (termostato):	2
OFF :	1 e 12
FUNÇÕES COM MICROONDAS: de 8 a 11; FUNÇÕES COMBINADAS (microondas e cozedura tradicional):	6
FUNÇÕES TIMER (start e stop):	4
CONFIGURAÇÃO DO TIMER:	3 e 5

1	OFF termostato;
2	SET Termostato – Mín 50°C a Máx (230°C);
3	função diminuição tempo;
4	função start e stop configuração tempo;
5	função incremento tempo;
6	luz + função cozedura standard grill - microondas;
7	luz + função cozedura standard grill;
8	luz + função cozedura microondas 150W;
9	luz + função cozedura microondas 450W;
10	luz + função cozedura microondas 600W;
11	luz + função cozedura microondas 900W;
12	OFF comutador – Todos os modos de cozedura e elementos quentes estão desligados;
13	Indicador luminoso termostato
14	Indicador luminoso de funções

Estimado Cliente, o seu novo forno é gerido por um termostato eletrónico e por um comutador que permite selecionar uma qualquer função de cozedura.

O controlo é elegante, ordenado e discreto, mais intuitivo que nunca!

## Instalação e ligação

Estimado Cliente, este forno consiste num aparelho eletrónico sofisticado, classificado como bem duradouro. Deve ser instalado por pessoal qualificado que opere segundo as regras da arte tanto para as ligações à linha de alimentação como para a instalação no móvel da cozinha.

(VER AS INSTRUÇÕES DE MONTAGEM NA PÁG. 16)

## Primeira ligação - Ajuste do relógio

Quando o forno for ligado à rede elétrica, na primeira vez o ecrã do timer começa a piscar. Prima durante mais de 3 seg o botão central do timer. Com as teclas + e -, ajuste a hora (formato de 24h), com a tecla central confirme.

Se desejar modificar a hora, prima a tecla "-", mantenha-a premida e prima a tecla "+", o ponto de meia-hora começa a piscar, com as teclas "+" ou "-" ajuste as horas e confirme com a tecla start e stop ▶|◻.



### IMPORTANTE

Cada comando ativado no timer é confirmado por um sinal acústico.








## Panorâmica do painel de comandos

### As funções de cozedura










O controlo coloca à disposição seis funções específicas de cozedura!

Para ativar uma função, basta selecionar com o comutador o símbolo correspondente.

### Funcionalidades do forno no sentido horário

	1 Microondas 900W – Func.11
	2 Microondas 600W – Func.10
	3 Microondas 450W – Func.9
	4 Microondas 150W – Func.8
	5 GRILL - Func.7 - Tipo de cozedura para grelhar ou alourar os alimentos. A grelha com o alimento a cozer é inserido na 2ª ou 3ª posição a contar de baixo. Pré-aqueça pelo menos durante 2 minutos antes de inserir o alimento.
	6 Microondas combinado com Grill - Func.7
	A lâmpada do forno permanece sempre ligada durante o funcionamento nas várias modalidades com microondas e cozeduras tradicionais. A lâmpada ativa-se automaticamente quando seleciona uma qualquer função no comutador ou abre a porta com o comutador na posição OFF. Não é possível desligar a luz durante as cozeduras.

Na tabela seguinte indicamos os resultados dos testes de cozedura efetuados nos nossos laboratórios por um cozinheiro profissional, em todo o caso trata-se de indicações e os valores que propomos servem para começar a experimentar receitas próprias e obter sempre os melhores resultados!

				
°C	MAX	°C	200-220	190-210
	2-3		2-3	2
	14'-18'		50'-60'	40'-50'

### Gestos simples para cozinhar

Bastam alguns gestos simples para configurar uma cozedura tradicional (Func.7), graças à lógica de controlo fácil de utilizar: selecione a função mais adequada para o alimento que está a cozinhar e escolha-a.

### Ajuste da temperatura

A modificação da temperatura pode ser efetuada a qualquer momento, após ter selecionado a função de cozedura, basta utilizar o termostato durante um mínimo de +50 °C a um MÁX (230°C), rodando o manípulo em sentido horário.

O controlo ativa-se após alguns segundos de forma autónoma e, ao ser atingida a temperatura definida, tal será assinalado com um sinal acústico. O indicador luminoso (fig. 13) indica o atingimento da temperatura desejada; quando o forno atingir a temperatura, o indicador luminoso apaga-se.

### Calor residual

Durante a cozedura dos alimentos, a estrutura do forno armazena o calor, este calor é mantido isolado do resto da cozinha graças a um isolamento térmico generoso e a alguns mecanismos de fabrico. Este calor é disperso gradualmente no tempo e pode representar ainda um recurso na cozinha, se for gerido.



### IMPORTANTE

Beneficie desta característica para manter os alimentos quentes, ou termine a cozedura de forma doce!

### Controlo da luz do forno

O controlo da luz é ativo em todas as funções de cozedura. Com a abertura da porta, acende-se sempre a luz interior do forno.

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. O forno microondas pode ser utilizado sozinho ou em combinação com outro tipo de aquecimento. Esta secção contém informações relativas às louças e instruções sobre como configurar o forno microondas.

## Advertências para as louças

### Louças adequadas

São apropriadas as louças termorresistentes em vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou de plástico refratário. Estes materiais são permeáveis às microondas.

É também possível utilizar pratos de serviço. Neste modo, deixará de ser necessário transferir os alimentos.

As louças com decorações douradas ou prateadas podem ser utilizadas apenas caso o fabricante garanta que são adequadas para utilização num forno microondas.

Lembramos que quando se usa o forno na função microondas, a louça é posicionada no prato rotativo.

Quando se usa o forno na funcionalidade combi, é preferível que o prato a cozinhar seja posicionado na grelha redonda baixa apoiada, de forma a que fique centrada no prato rotativo

### Louças adequadas

As louças metálicas não são apropriadas.

Não pode ser usado metal com microondas. Os alimentos colocados dentro de recipientes metálicos permanecem frios.



### ATENÇÃO

Os componentes metálicos, por exemplo colheres contidas nos copos devem permanecer a uma distância não inferior a 2 cm das paredes do forno e do lado interior da porta. As faíscas poderão danificar gravemente o vidro interior da porta.



### ATENÇÃO

**A GRELHA RETANGULAR E O TABULEIRO A TODA A LARGURA DESTINAM-SE EXCLUSIVAMENTE A SEREM USADOS COM AS MODALIDADES DE COZIMENTO CONVENCIONAIS.**

**NÃO UTILIZE ESTES ACESSÓRIOS COM NENHUMA DAS FUNÇÕES MICROONDAS. TAL PROVOCARÁ ARCOS ELÉTRICOS E DANIFICARÁ O INTERIOR DO APARELHO E CRIARÁ UM RISCO DE INCÊNDIO.**

**O ÚNICO ACESSÓRIO INCLUÍDO QUE PODE SER USADO COM AS FUNÇÕES MICROONDAS É A GRELHA EM REDE METÁLICA REDONDA.**

## Teste das louças

Não ative nunca o forno microondas sem ter primeiro inserido os alimentos.

A única exceção permitida é representada pelo teste para as louças.

Em caso de dúvida acerca da adequação das louças para utilização do forno microondas, é aconselhável efetuar o teste seguinte:


introduza a panela vazia no aparelho durante ½ - 1 minuto à potência máxima. Verifique regularmente a temperatura. A panela deve estar fria ou tépida. Caso esteja quente ou sempre que se formem faíscas, a panela não é adequada.



Selecione a função MICROONDAS escolhendo entre as várias opções do forno. São 4 os níveis de MICROONDAS selecionáveis, desde um mínimo de 150 W a um máximo de 900 W, passando por 2 definições intermédias de 450W e 600W.

Selecione a função MICROONDAS mais adequada às suas necessidades.

Prima a tecla iniciar/parar  do temporizador, prima a tecla + para aumentar o tempo desejado.

Uma vez configurado o tempo desejado para a cozedura, prima de novo a tecla iniciar/parar  e a função inicia, se não premir a tecla start/stop a função inicia automaticamente após 5 seg. Se a porta estiver aberta, a função não inicia.

Se mantiver premido - + durante mais do que 3 segundos, o ajuste do tempo acelera;


No fim das configurações, inicia a contagem decrescente do microondas com a visualização do tempo no ecrã.

A alimentação do microondas será ajustada automaticamente, de forma a obter o melhor resultado possível.

Se durante a cozedura for necessário abrir a porta, no ecrã surge a mensagem "door", quando a porta é fechada, o forno reinicia no modo automático.

O avisador acústico e a mensagem END que surge no ecrã assinalam a conclusão da função.

Durante a contagem decrescente, é possível aumentar usando a tecla + o tempo para a cozedura.

Se, após ter aberto a porta e verificado que a cozedura satisfaz as suas exigências mas permanece ainda tempo no ecrã, é possível redefinir o tempo mantendo premida a tecla start/stop  no ecrã.


Durante as funções com microondas, é possível colocar em pausa o tempo, abrindo a porta do forno.

Sempre que sejam ativadas as funções de microondas, o prato rotativo inicia automaticamente. Se for aberta a porta o prato para, para depois partir novamente quando é fechada a porta.

Se a porta do microondas permanecer aberta durante as funções microondas, o forno não inicia e o prato não gira.

Selecione a função MICROONDAS + GRILL  fun.6 do comutador;


Prima a tecla iniciar/parar  do temporizador, prima a tecla + para aumentar o tempo desejado.

Uma vez configurado o tempo desejado para a função de microondas, prima de novo a tecla iniciar/parar  e a função inicia, se não premir a tecla start/stop a função inicia automaticamente após 5 seg. Se mantiver premido - + durante mais do que 3 segundos, o ajuste acelera.

No comando à esquerda do forno, é possível ajustar a temperatura dentro do forno rodando no sentido horário o manípulo, de um mínimo de 50°C a um máximo de 200°C. Esta função considerada combinada permite cozinhar beneficiando das microondas e da resistência grill.

No fim das configurações, inicia a contagem decrescente do microondas com a visualização do tempo no ecrã.

A alimentação do microondas será ajustada automaticamente, de forma a obter o melhor resultado possível.

Se durante a cozedura for necessário abrir a porta, no ecrã surge a mensagem "door", quando a porta é fechada, prima novamente a tecla start/stop  para continuar até ao fim da função.


O avisador acústico e a mensagem END que surge no ecrã assinalam a conclusão da função.



### IMPORTANTE

A configuração do tempo gere exclusivamente o funcionamento do microondas. Neste caso, a resistência grill continuará a funcionar sempre à temperatura definida. O funcionamento terminará apenas quando o termostato for colocado na posição OFF (1) ou quando seja colocado na posição OFF (12) pelo comutador.

Durante a contagem decrescente, é possível aumentar usando a tecla + o tempo.

Se, após ter aberto a porta e verificado que a cozedura satisfaz as suas exigências mas permanece ainda tempo no ecrã, é possível redefinir o tempo mantendo premida a tecla start/stop  no ecrã.



Durante as funções com microondas, é possível colocar em pausa o tempo, abrindo a porta do forno.

Durante as funções combinadas, o prato rotativo é ativado exclusivamente durante o funcionamento das microondas. Esta função foi propositadamente estudada para tornar a cozedura mais uniforme. Uma vez que a câmara atinja a temperatura desejada e o indicador luminoso fig.13 se apague, o prato deixará de rodar. Sempre que o forno reinicie, para manter a temperatura no interior, o prato rotativo reinicia automaticamente durante as fases de funcionamento do microondas.

Se durante a cozedura assim o prato não rodar, não deve preocupar-se, uma vez que a cozedura está a continuar e o forno está adequadamente quente.

Se for aberta a porta o prato para, para depois partir novamente se for fechada a porta.

Se a porta do microondas permanecer aberta durante as funções microondas, APENAS a função microondas não inicia, enquanto a função GRILL continuará a funcionar normalmente.

A função GRILL  func.7 permite grelhar ou alourar na perfeição os alimentos. A grelha com o alimento a cozer é inserido na 2ª ou 3ª posição a contar de baixo. Para ativar esta função, basta posicionar o comutador em correspondência do GRILL  func.7 e, mediante o termostato, é possível gerir a temperatura dentro da câmara desde um mínimo de 50°C a um MÁX (230°C).

Uma vez configurada a temperatura desejada dentro da câmara, quando o forno estiver à temperatura, será assinalado por um sinal acústico e o indicador luminoso (fig.13) apaga-se. Pré-aqueça pelo menos durante 2 minutos antes de inserir o alimento.

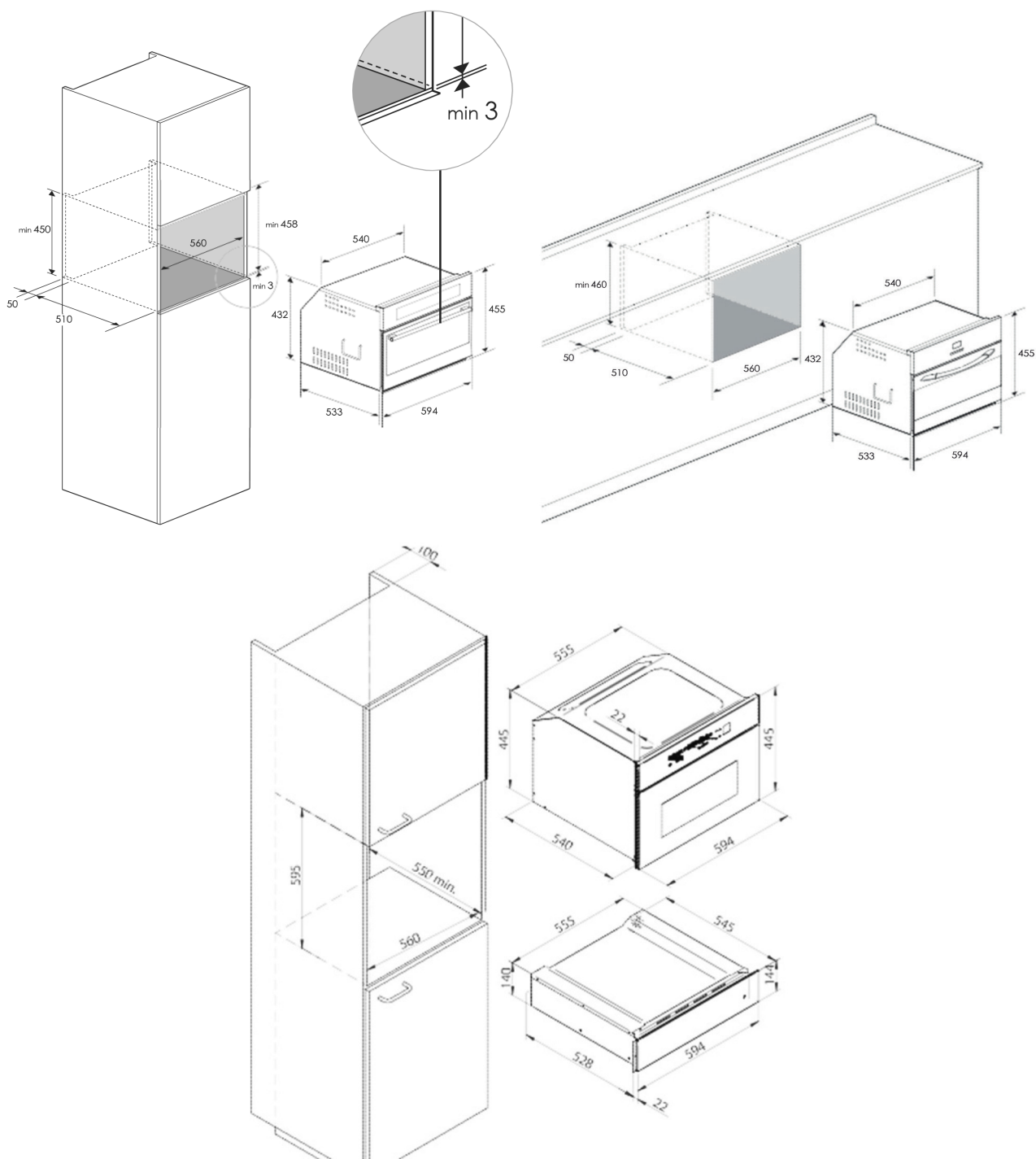
NB: O indicador luminoso (fig.13) indica as fases de aquecimento das resistências. Se o indicador luminoso se apagar, tal indica que a temperatura do forno foi alcançada. O indicador luminoso continuará a ter, durante as fases de cozedura, tempos nos quais o indicador luminoso está aceso e tempos nos quais o mesmo está apagado; isto indica a manutenção da temperatura da câmara.

## Embutimento do forno

O forno pode ser instalado sob um plano de cozedura, em coluna, ou combinado à correspondente gaveta aquece-alimentos. As dimensões do embutimento devem ser as indicadas na figura.

O material do móvel deve ser capaz de resistir ao calor. O forno deve estar centrado em relação às paredes do móvel e fixado com os parafusos e as chumaceiras fornecidas com o produto.

### EMBUTIMENTO DO FORNO



Alimentação de corrente	220-240 V~, 50Hz
Potência máxima absorvida	3200 W
Potência das microondas	900 W
Grill	1500 W
Frequência das microondas	2450 MHz

Antes de efetuar a ligação elétrica, certifique-se de que:

- as características do equipamento são tais que satisfaçam o indicado na placa da matrícula aplicada na dianteira do forno;
- o equipamento seja munido de uma ligação à terra eficaz, segundo as normas e as disposições de lei em vigor. A ligação à terra é obrigatória nos termos da lei. O cabo não deverá, em nenhum ponto, atingir uma temperatura superior a 50° C em relação à ambiente.

Este forno deve estar ligado à alimentação através de um cabo de alimentação com uma ficha correspondente que seja compatível com a tomada montada no equipamento elétrico que alimenta este forno.

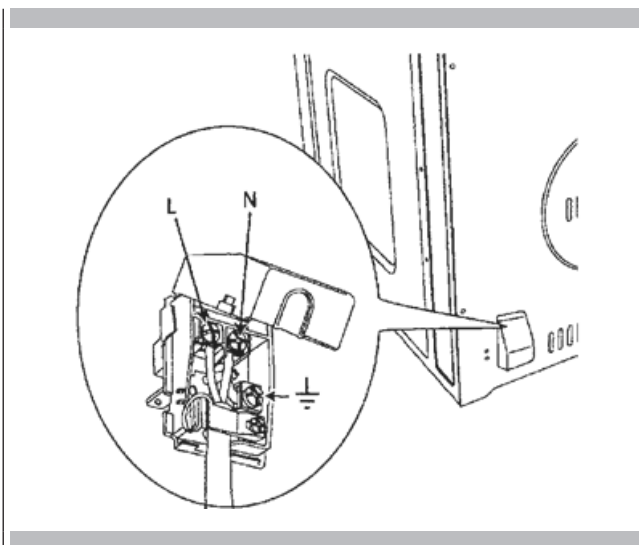
Se um aparelho fixo não possuir um cabo de alimentação e uma ficha, ou outro dispositivo que assegure o desligamento da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, tais dispositivos de desligamento devem ser previstos na rede de alimentação, em conformidade com as regras de instalação.

A ficha ou o interruptor omipolar devem ser de fácil acesso com o aparelho instalado.

N.B. O fabricante isenta-se de todas as responsabilidades nos casos anteriores e se as regras anti-acidentes normais não forem respeitadas.

#### TIPOS E DIÂMETRO MÍNIMO DOS CABOS

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>





**FULGOR**  
MILANO

————— SINCE 1949 —————