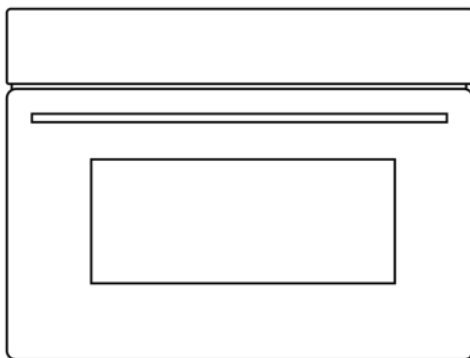




HORNO COMPACTO CON FUNCIÓN MICROONDAS

BUILT-IN COMBINATION OVEN
WITH HOT AIR AND MICROWAVE
FOUR COMPACT AVEC FONCTION MICRO-ONDES
FORNO COMPACTO COM FUNÇÃO MICROONDAS



JOR50MI

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

ES

3	INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
6	CAUSAS DE DAÑOS
6	INSTALACIÓN
8	SU NUEVO APARATO
8	Panel de control
8	Botones táctiles y display
9	Visualización de funciones
9	Configuración de parámetros
9	Ventilador
10	ACCESORIOS
15	ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ
15	Configuración del reloj
15	Limpieza de los accesorios
15	Calentar el horno
15	AJUSTES DEL HORNO
15	Ajuste del tipo de calentamiento y temperatura
16	Precalentamiento rápido
17	MICROONDAS
17	Notas sobre los recipientes para horno
18	Ajustes de potencia del microondas
18	Ajustes del microondas
19	FUNCIONAMIENTO MICROCOMBI
19	Ajuste del modo Combi Microondas
20	PROGRAMAS AUTOMÁTICOS
20	Ajuste de programas
21	PROGRAMAS DE DESCONGELACIÓN
22	AJUSTE DE COCCIÓN PROGRAMADA
22	AJUSTE DE OPCIONES CON TEMPORIZADOR
22	Ajuste de tiempo de cocción
22	Ajuste del reloj
23	Ajuste del temporizador
23	BLOQUEO INFANTIL
23	CUIDADO Y LIMPIEZA
24	Agentes de limpieza
25	Especificaciones técnicas
26	ACRILAMIDA EN ALIMENTOS
26	CONSEJOS SOBRE ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE
26	Ahorro de energía
26	Disposición de eliminación
28	GARANTÍA

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente poner en marcha el microondas con la puerta abierta ya que esto puede resultar en una exposición nociva a la energía de microondas. Es esencial no romper ni manipular los sellos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre el frontal del microondas en la puerta ni deje que se acumulen residuos en las superficies de sellado.

(c) ADVERTENCIA: Si el sello o los sellos de la puerta se deterioran, no debe usar el horno hasta que un técnico autorizado lo haya reparado.

APÉNDICE

Si el aparato no se mantiene en un buen estado de limpieza, la superficie puede deteriorarse y afectar a la vida útil del horno, así como conducir a una situación peligrosa.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o una exposición excesiva a la energía de microondas durante el uso del aparato, siga las siguientes precauciones básicas:

1. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, mentales y sensoriales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les proporciona supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si entienden los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato ni encargarse de su limpieza y mantenimiento sin supervisión.

2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS".

3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

4. Si el cable está deteriorado, debe reemplazarlo el fabricante, su servicio técnico o un técnico igualmente cualificado para evitar riesgos. (Para aparatos con fijación de tipo Y)

5. ADVERTENCIA: Es peligroso que personas no cualificadas realicen reparaciones o mantenimiento del aparato que implique la retirada de la cubierta protectora contra la exposición a la energía de microondas.

6. ADVERTENCIA: No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados ya que existe riesgo de que exploten.

7. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, mentales y sensoriales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les proporciona supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si entienden los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato ni encargarse de su limpieza y mantenimiento sin supervisión a menos que tengan 8 años o más y que tengan vigilancia.

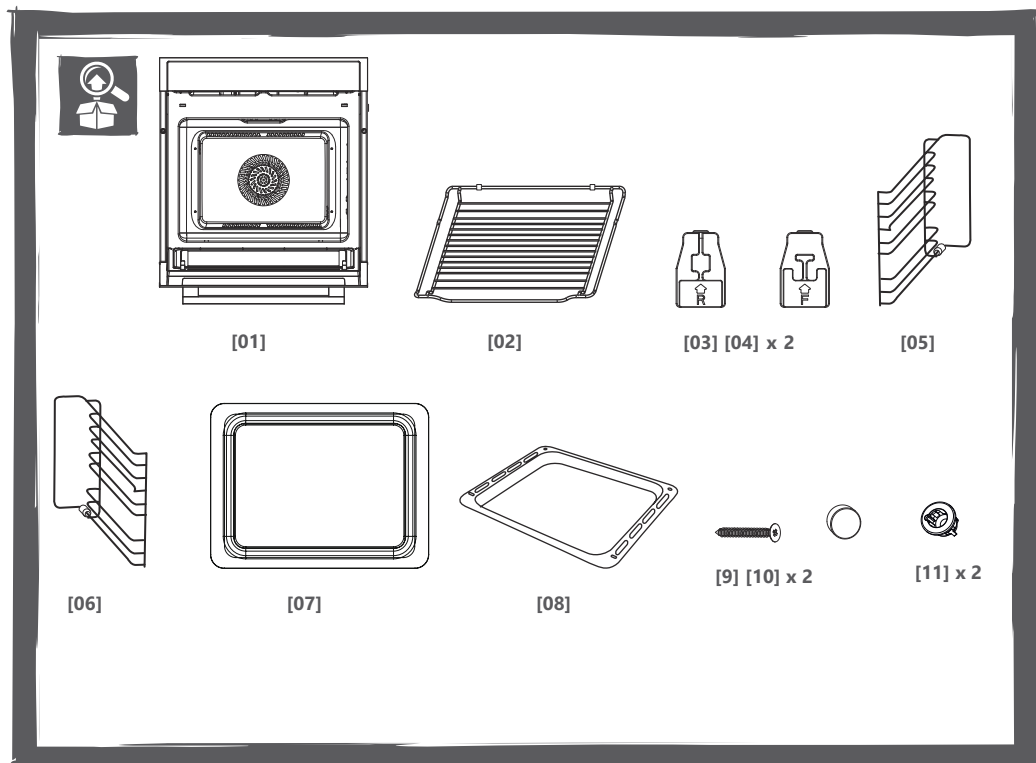
8. Cuando caliente comida en recipientes de plástico o papel, no descuide el horno en ningún momento debido al riesgo de ignición.

9. Use sólo utensilios que sean adecuados para hornos microondas.

10. Si el aparato emite humo, desconéctelo de la corriente y mantenga la puerta cerrada para ahogar cualquier posible llama.
11. Calentar bebidas en microondas puede provocar un retardo de ebullición, por lo que deben extremarse las precauciones al manipular el aparato.
12. Los contenidos de biberones o potitos deben removerse o agitarse y debe comprobarse su temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.
13. No caliente huevos en su cáscara o huevos duros enteros en el microondas ya que pueden explotar, incluso después de finalizar el calentamiento.
14. El horno debe limpiarse con regularidad y deben retirarse todos los residuos alimentarios.
15. No mantener una buena limpieza del horno puede conducir a un deterioro de la superficie que puede afectar negativamente a la vida útil del aparato y resultar en una situación peligrosa.
16. Use sólo el termómetro alimentario recomendado para este horno.(para hornos con función de uso de termómetro de sonda.)
17. El microondas debe funcionar con la puerta decorativa abierta.(para microondas con puerta decorativa.)
18. Este aparato está diseñado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - casas rurales;
 - ambientes tipo bed and breakfast.
19. Debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al sacar los recipientes del aparato. (Para aparatos fijos o encastrados que se usen a 900mm o más por encima del suelo y que tengan platos extraíbles. Esto no aplica a aparatos con puerta de bisagra de apertura inferior.)
20. Este aparato no puede limpiarse con vapor.
21. **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado de la corriente antes de cambiar la bombilla para evitar una descarga eléctrica.
22. **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
23. No utilice máquinas de limpieza a vapor.
24. Este microondas está diseñado para calentar comida y bebidas. Secar prendas o calentar almohadillas de calor, paños húmedos, esponjas o similares puede provocar lesiones, una explosión o incendios.
25. La superficie del cajón de almacenamiento puede calentarse.
26. **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse fuera del alcance del aparato a menos que estén continuamente supervisados.
27. El aparato se calienta durante el uso. Debe tener cuidado de no tocar las resistencias y elementos de calentamiento del interior.

28. No utilice recipientes metálicos para calentar comida y bebida en microondas.
29. No use productos de limpieza abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta del horno ya que la superficie puede rayarse, lo que puede resultar en la rotura del cristal.
30. El aparato está diseñado para su instalación encastrada.
31. El aparato no debe instalarse tras una puerta decorativa para evitar sobrecalentamiento. (No aplicable para aparatos diseñados para su instalación con puerta decorativa.)
32. **ADVERTENCIA:** Cuando el aparato esté en marcha en modo combinación, los niños sólo deben usar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las altas temperaturas generadas.

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.



CAUSAS DE DAÑOS

¡Atención!

- Generación de chispas: El metal (p.ej. una cuchara en un vaso) debe mantenerse a al menos 2 cm de las paredes y la puerta del horno. Las chispas pueden causar daños irreparables al interior del cristal de la puerta.
- Agua en la cavidad caliente: Nunca vierta agua en el interior de la cavidad todavía caliente. Esto causará vapor y el cambio de temperatura puede causar daños.
- Comida húmeda: No guarde comida húmeda durante periodos largos en el interior del horno cerrado.
- No use el aparato para almacenar comida, esto puede provocar corrosión.
- Dejar enfriar el aparato con la puerta abierta: Deje enfriar el aparato siempre con la puerta cerrada. No deje nada entre la puerta y el interior del horno. Aunque la puerta sólo esté ligeramente abierta, los muebles adyacentes pueden estropearse con el tiempo.
- Suciedad en las gomas de la puerta: Si el sello está muy sucio, la puerta no se cerrará correctamente durante el funcionamiento y los muebles adyacentes pueden estropearse con el calor. Mantenga siempre los sellos de goma limpios.
- Poner el microondas en marcha sin comida: Esto puede provocar una sobrecarga del aparato. Nunca lo ponga en marcha sin introducir alimentos en el interior, con la excepción de si está realizando una prueba corta de un recipiente (ver sección "Microondas, recipientes adecuados").
- Usar la puerta del aparato para apoyarse o colocar objetos encima: Nunca apoye su peso ni coloque nada (incluida vajilla o accesorios) sobre la puerta abierta del aparato.
- Transporte del aparato: No levante ni mueva el aparato sujetándolo por el tirador de la puerta, éste no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Preparar palomitas de microondas: No lo haga con la potencia del microondas muy alta, en ningún caso superior a 600 vatios. Coloque siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal, el disco puede saltar si se sobrecarga.
- Si un líquido se derrama al calentarlo, no deje que se cuele bajo el plato giratorio hacia el interior del aparato. Controle el proceso de cocción y empiece por un tiempo de cocción corto, aumentándolo más tarde si es necesario.
- El horno debe limpiarse con regularidad y retirar cualquier residuo de comida ya que puede explotar, incluso después de terminar de calentar.
- No mantener la limpieza del horno puede provocar un deterioro de la superficie que puede afectar negativamente a la vida útil del aparato e incluso resultar en una situación peligrosa.

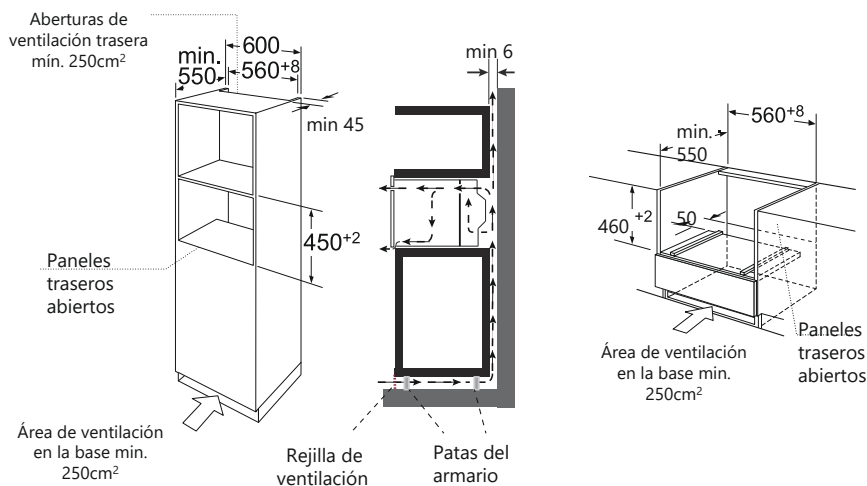
INSTALACIÓN

Encastrado en muebles de cocina

- Este aparato está diseñado para su uso encastrado en una cocina.
- Este aparato no está diseñado para usarse como aparato de libre instalación ni en el interior de un armario.
- El hueco del mueble no debe tener pared trasera detrás del aparato.
- Debe dejarse un hueco de al menos 45 mm entre la pared y la base o el panel trasero de la unidad.

- El armario debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en la parte delantera. Para conseguir esto, recorte el panel de la base o instale una rejilla de ventilación.
- No deben cubrirse las ranuras ni entradas de ventilación.
- El funcionamiento seguro de este aparato sólo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El instalador se hace responsable de cualquier daño derivado de una instalación incorrecta.
- Las unidades en las que se instale el aparato deben ser resistentes al calor hasta 90°C.
- No instale el aparato a una altura superior a 850mm.

Dimensiones de instalación

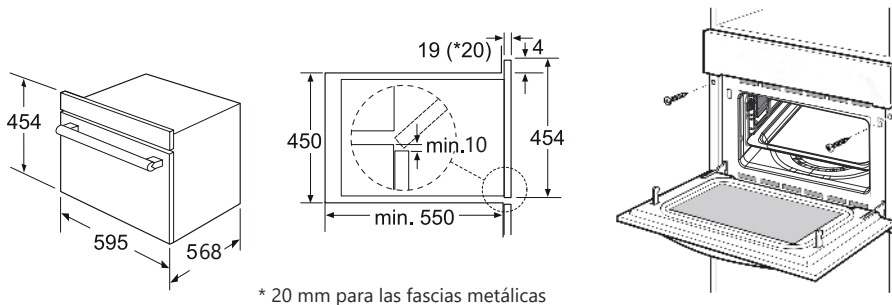


Nota: Debe quedar hueco por encima del horno.

Encastre

No sujete ni mueva el aparato cogido del tirador, ya que no puede soportar el peso del horno y podría romperse.

1. Introduzca con cuidado el microondas en el hueco, asegurándose de que está centrado.
2. Abra la puerta y fije el microondas con los tornillos incluidos.



* 20 mm para las fascias metálicas

- Introduzca el aparato por completo y céntrelo.
- No retuerza el cable de conexión.
- Atornille el aparato cuando esté en posición.
- El hueco entre la encimera y el aparato no debe cerrarse con listones adicionales.

Información importante

Conexión eléctrica

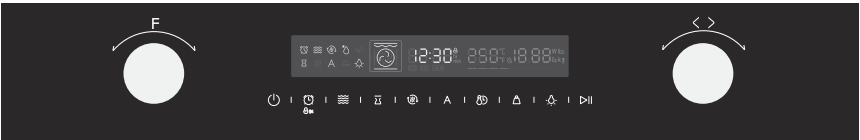
El aparato incluye un enchufe y sólo debe conectarse a una toma de corriente con una conexión adecuada a tierra.

Sólo un electricista cualificado que trabaje siguiendo todas las normativas vigentes puede instalar la toma de corriente o sustituir el cable de conexión. Si el enchufe no queda accesible tras la instalación, se debe instalar un interruptor aislante multipolar con un hueco de contacto de al menos 3 mm. La protección contra contactos debe estar garantizada por la instalación. Protección del fusible: Ver las especificaciones técnicas.

SU NUEVO APARATO

Use esta sección para familiarizarse con su nuevo aparato. A continuación se explican el panel de control y los controles de funcionamiento individual, así como información sobre la cavidad de cocción y los accesorios.

Panel de control



Botones táctiles y display

Los botones táctiles se usan para configurar las distintas funciones adicionales. En el display puede leer los valores que haya configurado.

Símbolo	Función
	Cancelar
	Microondas
	Temporizador/Bloqueo infantil
	Predefinido
	Precalentamiento
	Auto Menú
	Reloj/Temperatura
	Peso
	Lámpara
	Inicio/Pausa

Visualización de funciones

Use los botones de función para configurar el tipo de cocción.

Función	Uso
 Convencional	Las resistencias superior e inferior funcionan a la vez para una cocción convencional. El horno debe precalentarse a la temperatura requerida: ideal para platos de cocción lenta como estofados.
 Convección	Para hornear a varios niveles (p.ej. bandejas de galletas).
 Convencional+ Ventilador	Cómodo y ahorra tiempo, permite cocinar hasta 4 platos a la vez en distintas alturas sin mezclar sabores ni olores.
 Grill radiante	Para obtener los mejores resultados, use la altura superior para alimentos pequeños y la inferior para los más grandes.
 Doble Grill + Ventilador	Para gratinar y terminar la cocción de las verduras asadas
 Doble Grill	Las resistencias superiores interior y exterior funcionan a la vez para proporcionar un calor rápido y uniforme, que permita dorar adecuadamente la superficie de la comida.

Función	Uso
 Pizza	La pizza se cocina a la perfección con calor extra en la parte inferior y en los laterales, para que la base quede crujiente.
 Calor inferior	Es ideal para platos de cocción lenta como guisos, estofados.
 Microondas	Descongelar, recalentar y cocinar.
 MW+Convección	Para reducir el tiempo de cocción de porciones más grandes y dorarlas.
 MW+Doble Grill + Ventilador	Función adecuada si se requiere un dorado rápido de los alimentos y que queden bien cocinados.
 MW+Pizza	Función adecuada si se requiere un dorado rápido de la base del alimento y que quede bien cocinado.
 Descongelación	3 programas de descongelación
 Programas automáticos	13 programas de cocción El tipo y tiempo de cocción se ajustan según el peso.

Ajuste de parámetros

Use los botones de ajuste para configurar los parámetros.

Parámetro	Función
Auto menú	Seleccione entre 13 programas automáticos, desde P 01 a P 13.
Temperatura	Seleccione la temperatura de cocción (°C)  : 100-235  : 50-250  : 50-250  : 50-235  : 50-235  : 50-250  : 100-235  : 50-250  : 100-250  : 50-250  : 100-235
Peso	Ajuste el peso de los alimentos.
Tiempo	Ajuste el tiempo de cocción.
Microondas	Seleccione la potencia de microondas. 100W, 300W, 500W, 700W y 900W

Ventilador de refrigeración

Su horno dispone de un ventilador para refrigerar, que se encenderá durante el funcionamiento. El aire caliente se evacúa por encima de la puerta.

El ventilador continúa funcionando durante cierto tiempo después de la cocción.

¡Atención!

No cubra las ranuras de ventilación o el aparato puede sobrecalentarse.

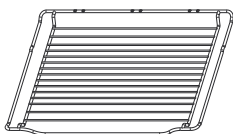
Notas

El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento en modo microondas, pero aún así el ventilador se encenderá, y puede seguir en marcha incluso después de que termine la operación del microondas. Puede aparecer condensación en la ventana de la puerta. Esto es normal y no afecta negativamente al funcionamiento de microondas. Retire la condensación con un paño tras la cocción.

ACCESORIOS

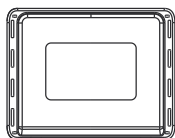
Nota:

El tipo y cantidad de accesorios está sujeto a la demanda real.



Rejilla

Para asar, por ejemplo, filetes o salchichas, y para tostar pan.

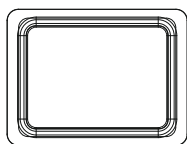


Bandeja de horneado (esmaltada)

Para hornear pasteles y asar pollos y otras aves enteros.

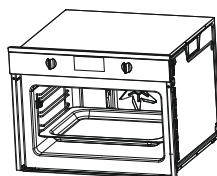
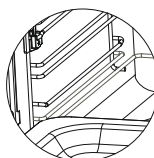
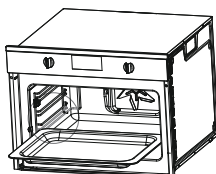
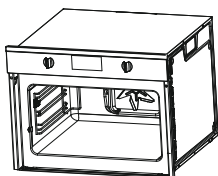
- Cuando cocine con función microondas está prohibido utilizar la bandeja esmaltada.

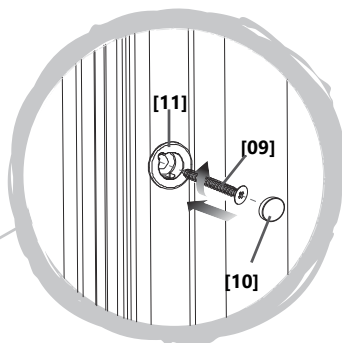
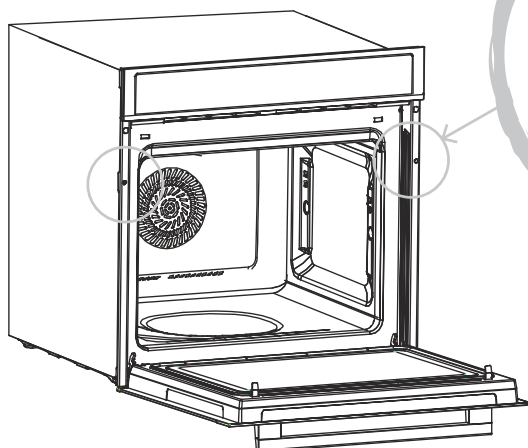
Por razones de seguridad, la bandeja debe colocarse en los raíles laterales y nunca en el suelo de la cavidad.



Bandeja de horneado (de cristal)

- Cuando cocine con función microondas, use la bandeja de cristal.
- Útil para recoger líquidos que puedan derramarse, como agua o grasa, al hornear ciertos alimentos.
- Para asegurar el mejor efecto de cocción, la bandeja de cristal se puede colocar en el raíl inferior, como se muestra en las imágenes inferiores.

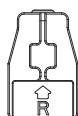




Cuando el horno esté colocado en el hueco del mueble, localice los dos orificios de la carcasa del horno y fíjelo usando los tornillos [09], [10] y [11].

Atención: No apriete en exceso los tornillos [09] para evitar daños al horno o al mueble. Fíjelo a mano con un destornillador.

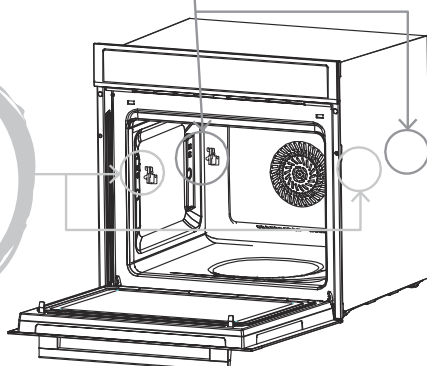
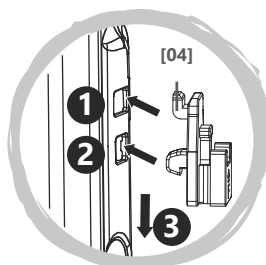
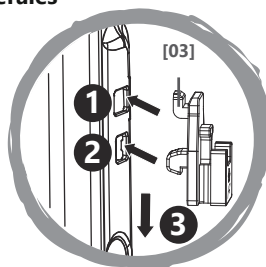
Instalación de los clips cerámicos y los raíles laterales

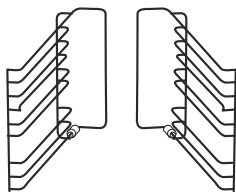


[03] x 2



[04] x 2

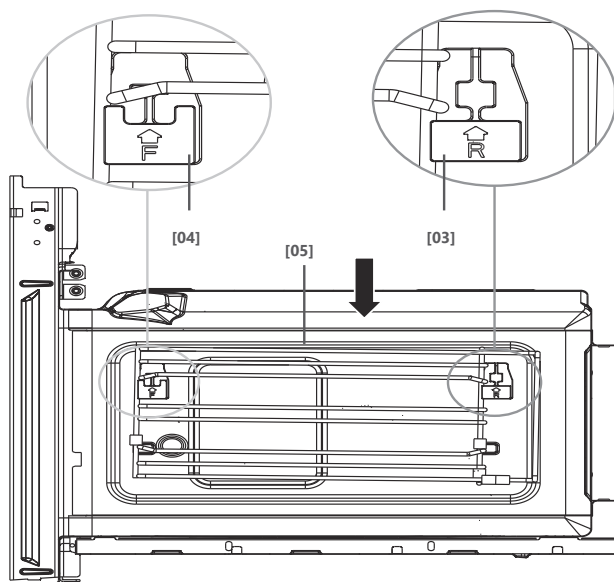
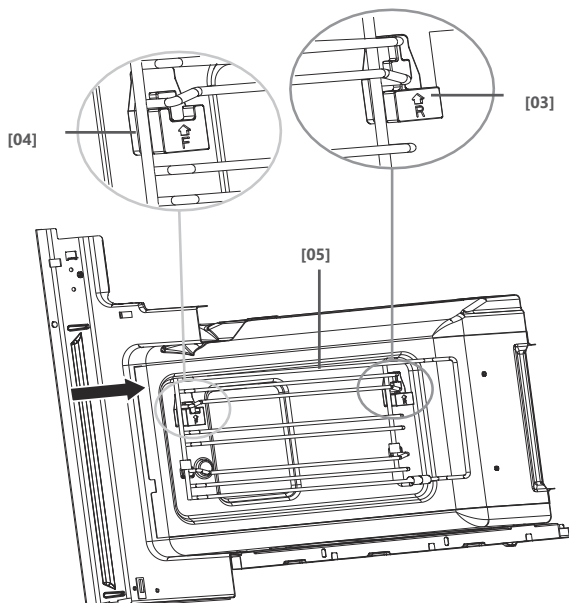


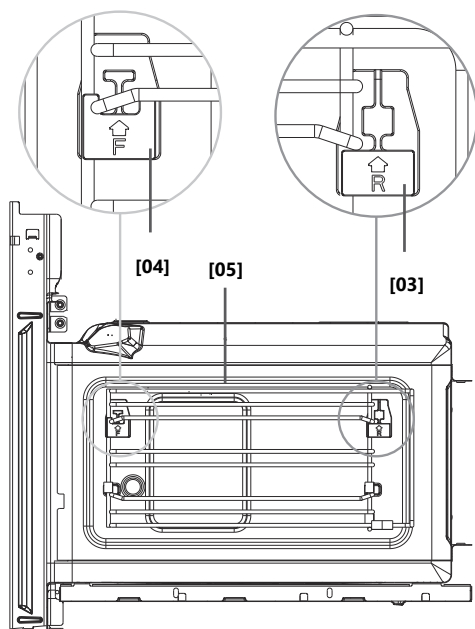


[05]

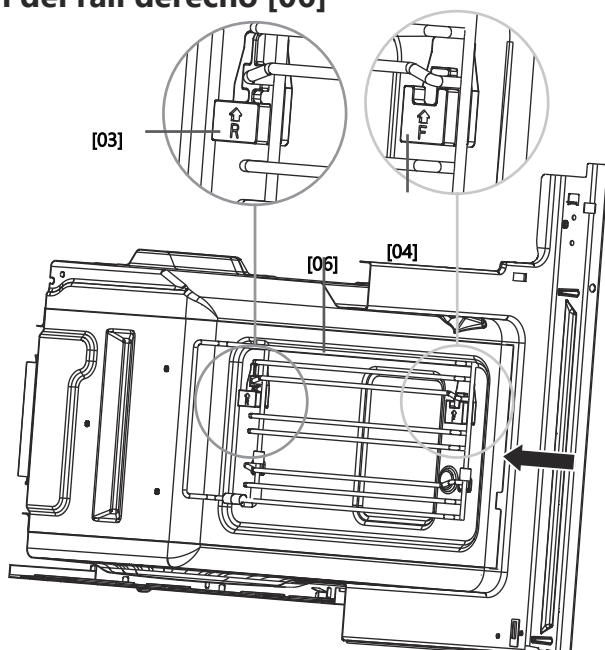
[06]

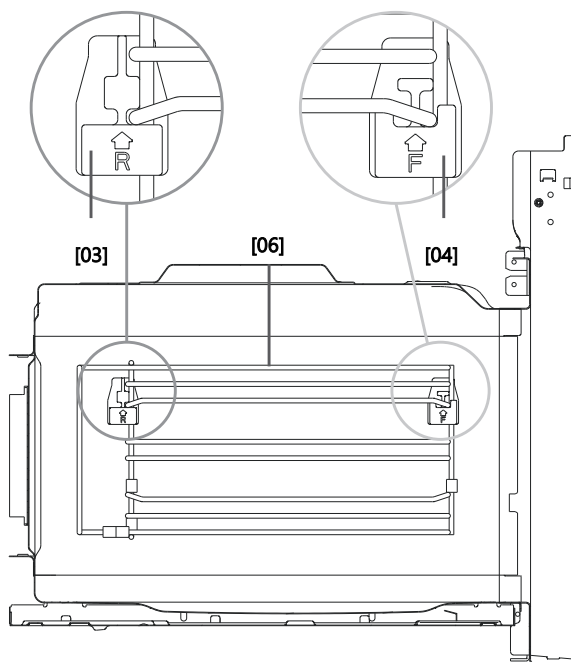
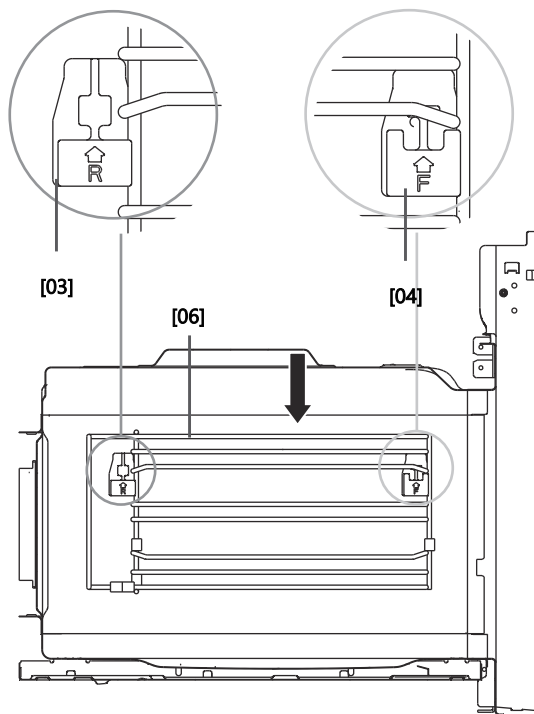
Instalación del raíl izquierdo [05]





Instalación del raíl derecho [06]





ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Esta sección detalla todo lo que debe saber para preparar comida en su nuevo horno por primera vez. Antes, lea la sección de instrucciones de seguridad.

Ajuste del reloj

1. En estado de espera, toque  para acceder al modo de ajuste del reloj. Se mostrará "00:00" y las cifras de la hora parpadearán.
2. Gire el mando de parámetros para configurar las cifras de la hora, dentro del rango de 0--23.
3. Toque  para confirmar, las cifras de los minutos parpadearán.
4. Gire el mando de parámetros para configurar las cifras de los minutos, dentro del rango de 0--59.
5. Toque  para finalizar los ajustes del reloj, ":" parpadeará.

Limpieza de los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua y jabón y un paño suave.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a producto nuevo, caliente el horno vacío y cerrado durante una hora en modo Convección  a 250°C. Asegúrese de que no quede ningún elemento de embalaje en el interior de la cavidad.

1. En estado de espera, gire el mando de función hasta que se ilumine . Se mostrará la temperatura predeterminada de convección.
2. Gire el mando de parámetros para ajustar la temperatura a 250°C.
3. Toque  para acceder al modo de ajuste de tiempo de cocción. "00:00" parpadeará.
4. Gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción a 60 minutos.
5. Toque la tecla . El horno comenzará a calentarse.

AJUSTES DEL HORNO

Hay varias formas de configurar su horno. En esta sección se detalla cómo seleccionar su ajuste de tipo y temperatura de cocción u horneado deseado. También puede seleccionar el tiempo de cocción que necesite su plato. Consulte la sección "Configuración de las opciones de ajuste de tiempo".

Ajuste del tipo de cocción y temperatura

Ejemplo:  Grill radiante a 200°C durante 25 minutos.

1. En estado de espera, gire el mando de función hasta que  y la temperatura se iluminen en la pantalla.

2. Gire el mando de parámetros para ajustar la temperatura a 200°C.
3. Toque  para acceder al ajuste del tiempo de cocción. "00:00" parpadeará.
4. Gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción a 25 minutos.
5. Toque  y el horno comenzará a calentarse.

Apertura del horno durante la cocción

El funcionamiento se pausará. Cuando cierre la puerta, toque la tecla  y la cocción se reanudará.

Pausar la cocción

Toque el botón  para pausar la cocción. Luego toque el botón  de nuevo para continuar la cocción.

Cambiar el tiempo de cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón  varias veces hasta que el tiempo de cocción parpadee, y luego gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción

Cambiar la temperatura

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón  repetidamente hasta que la temperatura parpadee, y gire el mando de parámetros para ajustar la temperatura.

Cancelar la cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón  para entrar en el modo de espera.

Precalentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, el horno alcanzará la temperatura configurada particularmente rápido. Esta función está disponible para los siguientes tipos de cocción:

	Convencional		Doble Grill+Ventilador
	Convección		Doble Grill
	Convencional + Vent.		Pizza
	Grill radiante		Resistencia inferior

Para asegurar una cocción uniforme, introduzca la comida sólo cuando haya completado el proceso de precalentamiento.

1. Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura.
2. Toque el botón . El símbolo  se iluminará en el display, y el horno comenzará a calentar.

Cuando el proceso de precalentamiento se complete, sonará una señal y el símbolo  del display parpadeará.

Cancelar el precalentamiento rápido

Durante el ajuste de la función de precalentamiento rápido, toque  para cancelar la función. Durante el precalentamiento rápido, toque  para cancelar la función.

Nota: Espere a oír la alarma y a que el icono de precalentamiento parpadee antes de abrir la puerta e introducir la comida.

MICROONDAS

Las microondas se convierten en calor en los alimentos. El microondas puede usarse de forma independiente o en combinación con otro tipo de calentamiento. En esta sección encontrará información sobre los recipientes adecuados y cómo configurar el microondas.

Nota:

Las cantidades de paso para el tiempo de ajuste del interruptor de codificación son las siguientes:

- 0-1 minutos: 5 segundos
- 1-3 minutos: 10 segundos
- 3-15 minutos: 30 segundos
- 15-60 minutos: 1 minuto
- Más de 60 minutos: 5 minutos

Notas sobre los recipientes

Recipientes adecuados

La vajilla adecuada es aquella resistente al calor, hecha de cristal, cristal cerámico, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor. Estos materiales permiten la transmisión de las microondas.

También puede usar platos de servir, lo que le evitaría tener que cambiar la comida de un plato a otro. Sólo puede usarse vajilla con bordes dorados o plateados si el fabricante le garantiza que son adecuados para su uso en microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son adecuados porque no permiten el paso de las microondas. La comida que se introduzca en recipientes de metal se mantendrá fría.

¡Atención!

Generación de chispas: El metal (p.ej. una cuchara en un vaso) debe mantenerse a al menos 2 cm de las paredes y la puerta del horno. Las chispas pueden causar daños irreparables al interior del cristal de la puerta.

Prueba de recipiente

No encienda el microondas a menos que haya comida en el interior. La prueba de recipiente explicada a continuación es la única excepción a esta norma.

Realice la siguiente prueba si no está seguro de si su vajilla es adecuada para el uso en microondas:

1. Caliente el recipiente vacío a potencia máxima entre 30 segundos y 1 minuto.
2. Compruebe la temperatura del recipiente ocasionalmente durante el proceso.

El recipiente debe seguir frío o tibio al tacto. No será adecuado si se calienta mucho o si genera chispas.

Ajustes de potencia del microondas

Use el botón  para ajustar la potencia deseada del microondas.

100W	- Descongelar alimentos delicados - Descongelar alimentos de forma irregular - Ablandar helados - Permitir que la masa suba
300 W	-Descongelar -Fundir chocolate y mantequilla
500 W	-Cocinar arroz, sopa
700 W	-Recalentamiento -Cocinar champiñones, marisco y crustáceos -Cocinar platos con huevo y queso
900 W	-Hervir agua, recalentar -Cocinar pollo, pescado, verduras

Notas

- Cuando toque un botón, la potencia seleccionada se iluminará.
- La potencia de microondas puede configurarse a 900 vatios durante un máximo de 30 minutos. Con todos los demás ajustes de potencia es posible un tiempo máximo de cocción de 1 hora y 30 minutos.

Ajustes del microondas

Ejemplo: Ajustar la potencia del microondas a 300 W y el tiempo a 17 minutos.

1. En modo de espera, toque el botón  para acceder a la función del microondas. La potencia de microondas predeterminada (900W) se mostrará, y parpadeará el tiempo de cocción predeterminado.
2. Gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción a 17 minutos.
3. Toque el botón  para activar la potencia de microondas. Luego gire el mando de parámetros para ajustar la potencia a 300W.
4. Toque el botón .

El aparato se pondrá en marcha y el tiempo de cocción empezará a descontarse en el display.

Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, sonará una señal para indicar que el microondas ha finalizado.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se pausará. Cuando cierre la puerta, toque el botón  y se volverá a poner en marcha.

Cambiar el tiempo de cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque  y gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción.

Cambiar el ajuste de potencia del microondas

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque  y gire el mando de parámetros para ajustar la potencia del microondas.

Pausar el funcionamiento

Toque el botón  brevemente y el horno se pausará. Vuelva a tocar  y continuará la cocción.

Cancelar la cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón  para entrar en el modo de espera.

Notas

Si abre la puerta del aparato durante la cocción, el ventilador puede seguir funcionando.

FUNCIONAMIENTO MICROCOMBI

Esto implica el funcionamiento simultáneo del grill y del microondas. Con el microondas, los platos se preparan más rápidamente, pero quedan bien dorados.

Puede activar todos los ajustes de potencia del microondas.

Excepción: 700 y 900 vatios

Ajuste de funcionamiento del microondas en combinación

Ejemplo: Función  +  MW + Pizza a 500 W y 190°C durante 17 minutos.

1. En estado de espera, toque el botón , y luego gire el mando de función para ajustar el modo MicroCombi. Deje de girar cuando  y  se muestren en la pantalla. La potencia de microondas predeterminada se mostrará y la temperatura predeterminada parpadeará.
2. Gire el mando de parámetros para ajustar la temperatura a 190°C.
3. Toque el botón  para confirmar la temperatura. El tiempo de cocción predeterminado parpadeará; gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción a 17 minutos.
4. Toque el botón . La potencia predeterminada parpadeará. Gire el mando de parámetros para ajustar la potencia a 500W.
5. Toque el botón . El horno comenzará a calentar.

Cuando el horno se ponga en marcha el tiempo comenzará a descontarse. Cuando haya finalizado el tiempo, sonará un timbre y el modo de combinación habrá terminado.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se pausará. Cuando cierre la puerta, toque el botón  y se volverá a poner en marcha.

Pausar el funcionamiento

Toque el botón  brevemente y el horno se pausará. Vuelva a tocar  y continuará la cocción.

Cambiar el tiempo de cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón  repetidamente hasta que el tiempo de cocción parpadee, y gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción.

Cambiar el ajuste de potencia del microondas

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón  y gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción.

Cambiar la temperatura

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón  repetidamente hasta que la temperatura parpadee, y gire el mando de parámetros para ajustar la temperatura.

Cancelar la cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón  para entrar en el modo de espera.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Los programas automáticos permiten preparar platos de forma muy sencilla. Seleccione el programa e introduzca el peso de la comida, y el programa automático configurará los ajustes óptimos. Puede elegir entre 13 programas. Coloque siempre la comida en el compartimento aún frío.

Configurar un programa

1. En modo de espera, toque el botón A dos veces para acceder a la función de Auto Menú. El primer número de programa parpadeará en la pantalla.
2. Gire el mando de parámetros para seleccionar el número de programa.
3. Toque el botón .
4. Gire el mando de parámetros para seleccionar el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Toque el botón . El programa comenzará y verá que el tiempo de cocción comenzará una cuenta atrás.

Auto menú

Programa n°	Alimento	Peso (g)
P 01**	Verduras frescas	200
		400
		600
P 02**	Patatas peladas/ cocidas	240
		480
		720
P 03	Patatas asadas	450
		1000
P 04	Trozos de pollo (congelados)	450
		400
P 05*	Pastel	500
		600
P 06*	Tarta de manzana	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Recalentar sopa	200
		400
		600
P 09**	Recalentar plato	250
		350
P 10**	Recalentar salsa/caldo	100
		200
		300
P 11	Pizza congelada	200
		400
		600
P 12*	Patatas congeladas	300
		400
		500
P 13	Lasaña	1600

El número de niveles están numerados del 1 al 5 desde abajo hacia arriba.

Notas

- Los programas con * son precalentados. Durante el precalentamiento, el tiempo de cocción se pausa y se mostrará el símbolo de precalentamiento. Después del precalentamiento, se oirá una alarma y el símbolo de precalentamiento parpadeará.
- Los programas con ** sólo usan la función microondas.

Cuando el programa finalice, sonará una señal y el horno dejará de calentar.

Cambiar el programa

Una vez ha comenzado el programa, el número de programa y el peso no pueden cambiarse.

Cancelar el programa

Toque el botón  para cancelar el programa.

Cambiar el tiempo de cocción

Si se usan programas automáticos el tiempo de cocción no se puede cambiar.

PROGRAMAS DE DESCONGELACIÓN

Puede usar los 3 programas de descongelación para descongelar carne, pollo y pan.

1. En estado de espera, toque el botón A para acceder a la función Descongelación. El primer número de programa parpadeará en la pantalla.
2. Gire el mando de parámetros y seleccione el número de programa.
3. Toque el botón .
4. Gire el mando de parámetros para ajustar el peso, el tiempo de cocción se mostrará.
5. Toque el botón  y el programa comenzará. El tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás.

Notas

Preparación de la comida

- Use alimentos que se hayan congelado a -18°C y almacenados en porciones tan finas como sea posible. Saque la comida que tenga que descongelar del paquete y pésela, ya que necesita conocer el peso para configurar el programa.
- Se producirá líquido cuando se descongele carne o pollo. Deseche este líquido al girar la carne y bajo ninguna circunstancia lo utilice para ningún otro propósito ni permita que entre en contacto con otros alimentos.
- Recipientes: Coloque los alimentos en un plato llano de porcelana o cristal, pero no lo cubra.
- Cuando descongele pollo (d 01), se oirá una señal en dos ocasiones para indicarle que debe girar los trozos.
- Tiempo de reposo: La comida descongelada debe dejarse reposar entre 10 y 30 minutos hasta que alcancen una temperatura media. Los trozos de carne más grandes requieren un tiempo de reposo más largo que los pequeños. Los filetes o la carne picada deben separarse antes de dejarse reposar. Después de este tiempo, puede seguir preparando la comida, aunque el centro de los trozos de carne más gruesos puede seguir congelado. En este punto se pueden retirar los menudillos de las aves.

Programa nº	Descongelación	Rango de peso en kg
d 01*	carne	0.10 - 1.50
d 02*	pollo	0.10 - 1.50
d 03*	pescado	0.10 - 0.80

*Durante la descongelación, coloque la comida en la bandeja de cristal.

*Si oye 3 pitidos, gire la comida y toque el botón de inicio para continuar la descongelación.

AJUSTE DE COCCIÓN PROGRAMADA

Cocción más flexible y cómoda: El aparato permite programar la hora de finalización de la cocción y la duración.

1. En el estado de espera, toque el botón . El símbolo  se iluminará en el display y las cifras de la hora parpadearán.
2. Gire el mando de parámetros para ajustar la hora, dentro del rango de 0--23.
3. Toque  para confirmar, las cifras de los minutos parpadearán.
4. Gire el mando de parámetros para ajustar los minutos, dentro del rango de 0--59.
5. Toque  para finalizar el ajuste de tiempo predeterminado.
6. Ajuste el tipo de cocción y la temperatura.
7. Toque  para finalizar el ajuste.

Cuando se alcance el tiempo programado, sonará un timbre y el horno empezará a calentar.

Especificaciones

Antes de utilizar la cocción programada debe haberse configurado el reloj. Tras configurar la cocción programada no puede usarse el temporizador de cocina.

AJUSTE DE OPCIONES CON TEMPORIZADOR

El horno dispone de varias opciones basadas en tiempo. Con el botón , puede acceder al menú y cambiar entre las funciones individuales. Puede usar el mando de parámetros para cambiar directamente una opción de ajuste de tiempo que ya se ha configurado.

Configuración del tiempo de cocción

El tiempo de cocción de su comida puede configurarse en el horno. Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, el horno se apagará automáticamente, por lo que no tendrá que interrumpir ninguna otra actividad para apagar el horno, y el tiempo de cocción no se excederá por accidente.

El horno se pondrá en marcha y el tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás en el display.

Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, se oirá una señal sonora y el horno dejará de calentar.

Ajuste del reloj

Consulte la sección *Antes de usar el aparato por primera vez*.

Cambiar el reloj

Repita los mismos pasos que para ajustar el reloj por primera vez.

Ajustar el temporizador

Puede usar el temporizador como reloj de cocina, que funciona de forma independiente al horno. El temporizador tiene su propia señal acústica, para que pueda saber si se trata del temporizador o de si el tiempo de cocción programado ha finalizado.

1. En el modo de espera, toque  para acceder al temporizador. "00:00min" parpadeará.
2. Gire el mando de parámetros para configurar el temporizador.
3. Toque  para iniciar el temporizador.

BLOQUEO INFANTIL

El horno cuenta con un bloqueo infantil para evitar que los niños puedan encenderlo por accidente. El horno no reaccionará a ningún ajuste excepto el temporizador y el reloj, que podrán configurarse aunque el bloqueo infantil esté encendido.

Activación del bloqueo infantil

En el estado de espera, mantenga pulsado el botón  durante aproximadamente 3 segundos. Sonará un pitido largo y el símbolo  aparecerá en el display. El bloqueo infantil quedará activado.

Desactivación del bloqueo infantil

En el estado bloqueado, mantenga pulsado el botón  durante aproximadamente 3 segundos. Sonará un pitido largo y el símbolo  se apagará. El bloqueo infantil quedará desactivado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Manteniendo un cuidado y limpieza regulares, su horno conservará su aspecto y su buen funcionamiento durante mucho tiempo.

Riesgo de descarga eléctrica

Si penetra humedad en la unidad puede provocar una descarga eléctrica. No use productos de limpieza a presión ni limpiadores a vapor.

Riesgo de quemaduras

Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo, deje que se enfríe.

Riesgo de daños graves para la salud

La energía de microondas puede salirse si la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. No utilice nunca el aparato si la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. Póngase en contacto con el servicio postventa.

Notas

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de distintos materiales, como cristal, plástico y metal.
- Las sombras en el panel de la puerta, que parecen rayas, se deben a los reflejos de la luz del horno.

- Los olores desagradables, por ejemplo después de preparar pescado, pueden eliminarse muy fácilmente. Añada unas gotas de zumo de limón a una taza de agua. Coloque también una cuchara en el recipiente para evitar que hierva con retraso. Caliente el agua durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

Para que las distintas superficies no resulten dañadas por el uso de un producto de limpieza inadecuado, tenga en cuenta las indicaciones de la tabla. No utilice:

- productos de limpieza cortantes o abrasivos,
- rasquetas metálicas o de vidrio para limpiar el cristal de la puerta,
- rascadores metálicos o de vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- estropajos y esponjas duros,
- productos de limpieza con altas concentraciones de alcohol.

Lave bien los paños y esponjas nuevos antes de utilizarlos.

Deje secar bien todas las superficies antes de volver a utilizar el aparato.

Zona	Producto de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente y jabón: Limpiar con un paño de cocina y se-car con un paño suave. No utilice limpiacristales ni rascado-res metálicos o de cristal para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente y jabón: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Elimine inmediatamente los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo). Bajo estos residuos puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el servicio posventa o en comercios especia-lizados. No utilice limpiacristales ni rascadores de metal o vidrio para la limpieza.
Cavidad de cocción	Agua caliente y jabón o una solución de vinagre: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Si el horno está muy sucio: No utilice spray para hornos ni otros limpiadores de hornos agresivos o materiales abrasivos. Los estropajos, las esponjas ásperas y los limpiadores de bandejas tampoco son adecuados. Estos artículos rayan la superficie. Deje secar bien las superficies interiores.
Huecos de la cavidad de cocción	Paño húmedo: Asegúrese de que no penetre agua en el interior del aparato a través del accionamiento del plato giratorio.
Raíles	Agua caliente y jabón: Limpiar con detergente para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Paneles de la puerta	Limpiacristales: Limpie con un paño de cocina. No utilice un rascador de vidrio.
Sello	Agua caliente y jabón: Limpiar con un paño de cocina, sin restregar. No utilice un rascador de metal o vidrio para limpiar.

Datos técnicos

Tensión nominal	230 V~ 50 Hz
Entrada de microondas	1650 W
Salida de microondas	900 W
Convección	1700 W
Grill	2200 W
Potencia máxima	3000 W

ACRILAMIDA EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

¿Qué alimentos se ven afectados?

La acrilamida se produce principalmente en productos de cereales y patatas que se calientan a altas temperaturas, como patatas fritas, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de panadería fina (galletas, pan de especias, galletas).

Consejos para reducir al mínimo la acrilamida al preparar alimentos

General	Mantenga los tiempos de cocción al mínimo. Cocine los alimentos hasta que estén dorados, pero no demasiado oscuros. Los alimentos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
Galletas para horno	Máx. 200°C en calefacción superior/inferior o máx. 180°C en modo aire caliente 3D o aire caliente. Máx. 190°C en calefacción superior/inferior o máx. 170°C en modo aire caliente 3D o aire caliente. La clara y la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuir fina y uniformemente sobre la bandeja de horno. Cocine al menos 400 g de una vez en una bandeja de horno para que las patatas fritas no se sequen.
Patatas fritas al horno	

CONSEJOS SOBRE ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE

Aquí encontrará consejos sobre cómo ahorrar energía al hornear y asar y cómo deshacerse de su aparato correctamente.

Ahorrar energía

- Precaliente el horno sólo si así se especifica en la receta o en las tablas de instrucciones de funcionamiento.
- Utilice moldes oscuros, lacados en negro o esmaltados. Absorben especialmente bien el calor.
- Abra la puerta del horno lo menos posible mientras esté cocinando, horneando o asando.
- Es mejor hornear varios pasteles uno tras otro. El horno aún está caliente y así se reduce el tiempo de horneado del segundo pastel. También puedes colocar dos moldes uno al lado del otro.
- Para cocciones más largas, puede apagar el horno 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Elimine los envases de forma respetuosa con el medio ambiente.



ELIMINACIÓN: No eliminar este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial.

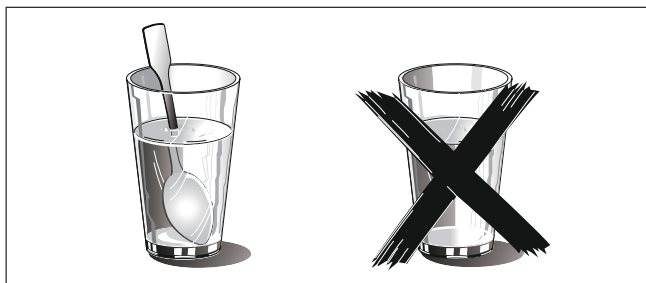
La directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los aparatos eléctricos domésticos no se eliminen en el flujo normal de residuos urbanos sin clasificar. Los aparatos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del contenedor con ruedas tachado en el producto le recuerda su obligación de que, cuando se deshaga del aparato, debe recogerlo por separado. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para obtener información sobre la correcta eliminación de su antiguo aparato.

Calentar los alimentos

⚠ Riesgo de quemaduras

Existe la posibilidad de que se retrase la ebullición cuando se calienta un líquido. Esto significa que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que las habituales burbujas de vapor suban a la superficie. Aunque el recipiente sólo se mueva un poco (al sacarlo del microondas), el líquido caliente puede hervir repentinamente y salpicar. Cuando caliente líquidos, coloque siempre una cuchara en el recipiente. Esto evitará que se retrase la ebullición.



CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

**El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios
sin previo aviso para la mejora del producto.**

CONTENTS

EN

3	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
6	CAUSES OF DAMAGES
6	INSTALLATION
8	YOUR NEW APPLIANCE
8	Control panel
8	Touch keys and display
9	Function and screen display
9	Parameter adjustment
9	Cooling fan
10	ACCESSORIES
15	BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME
15	Setting the clock
15	Cleaning the accessories
15	Heating up the oven
15	SETTING THE OVEN
15	Setting the type of heating and temperature
16	Rapid preheating
17	THE MICROWAVE
17	Notes regarding ovenware
18	Microwave power settings
18	Setting the microwave
19	MICROCOMBI OPERATION
19	Setting Microwave Combi operation
20	AUTOMATIC PROGRAMMES
20	Setting a programme
21	DEFROSTING PROGRAMMES
22	SETTING THE PRE-SET COOKING
22	SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS
22	Setting the cooking time
22	Setting the clock
23	Setting the timer
23	CHILDPROOF LOCK
23	CARE AND CLEANING
24	Cleaning agents
25	Technical data
26	ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS
26	ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS
26	Saving energy
26	Environmentally-friendly disposal
28	WARRANTY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

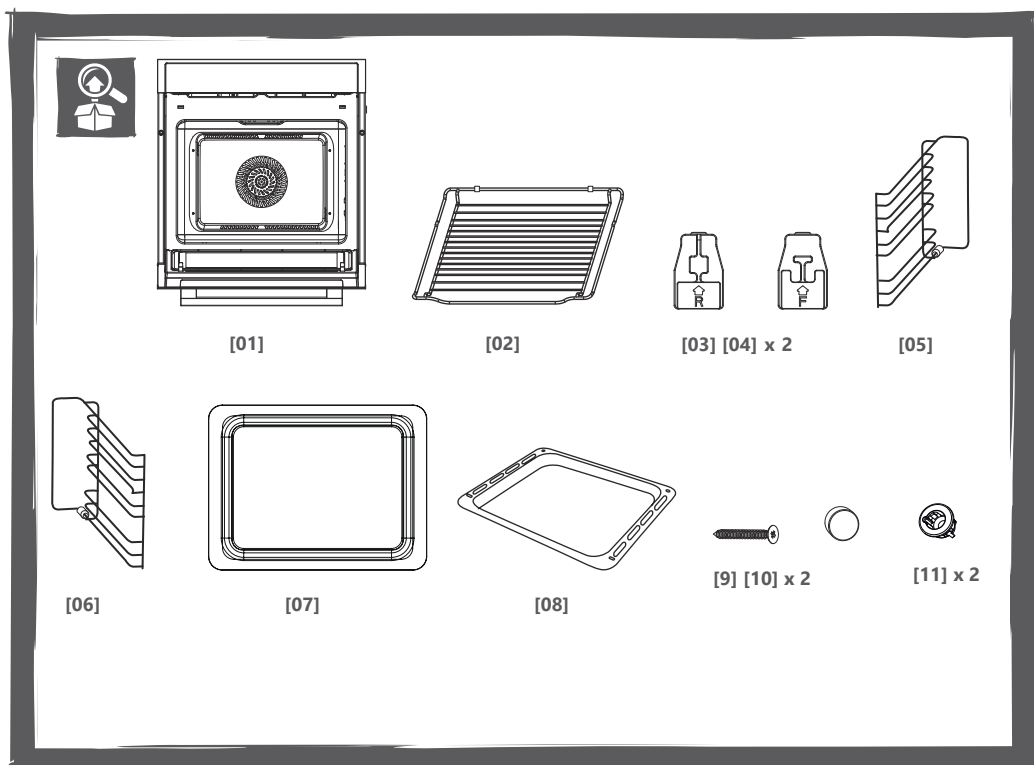
To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.
8. **When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.**
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
17. The microwave oven must be operated with the decorative door open.(for ovens with a decorative door.)
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)
20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner .
21. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
22. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
23. Steam cleaner is not to be used.
24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
25. Surface of a storage drawer can get hot.
26. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
29. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
30. The appliance is intended to be used built-in.
31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
32. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE



CAUSES OF DAMAGES

Caution!

- Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
- Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

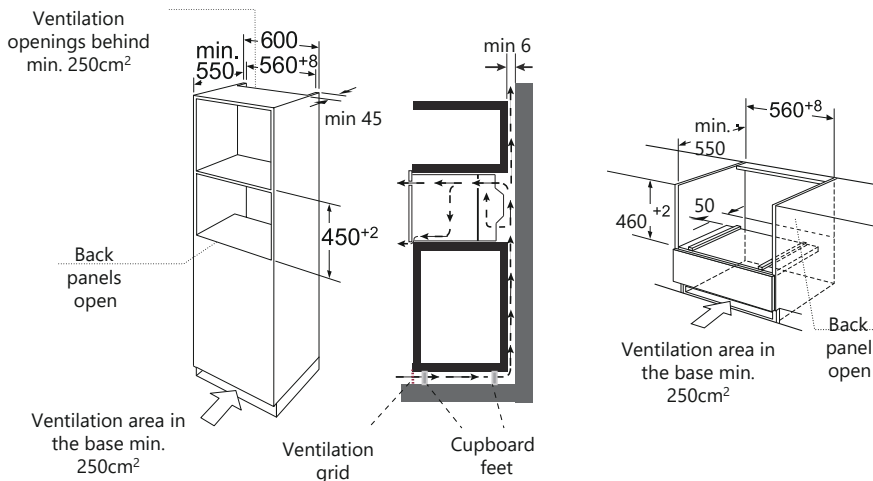
INSTALLATION

Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.

- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front.
- To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90°C.
- Installation height not less than 850mm.

Installation dimensions

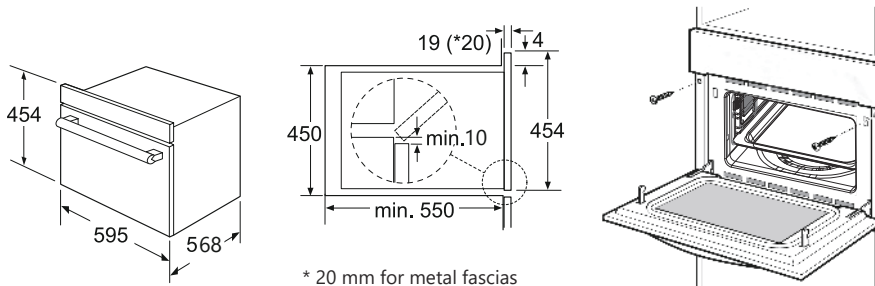


Note: There should be gap above the oven.

Building in

Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



- Full insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

Electrical connection

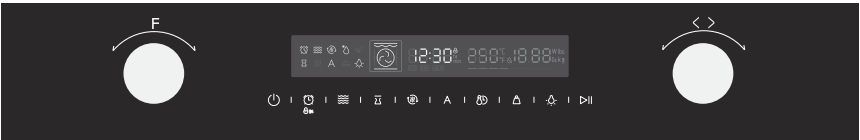
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.

Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation. Fuse protection: see instructions for use-technical data.

YOUR NEW APPLIANCE

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Cancel
	Microwave
	Kitchen Timer/Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
	Auto Menu
	Clock/Temperature
	Weight
	Light bulb
	Start/Pause

Function and screen display

Use the function keys to set the type of cooking.

Function	Use	Function	Use
 Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.	 Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
 Convection	For baking on several levels(e.g. baking trays of chocolate chip cookies).	 Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
 Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.	 Microwave	Defrost, reheat and cooking.
 Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.	 MW+Convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
 Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.	 MW+Double Grill + Fan	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
 Double Grilling	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.	 MW+Pizza	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
		 Defrost	3 defrosting programmes
		 Auto-programmes	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

Parameter	Function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking (°C)  : 100-235  : 50-250  : 50-250  : 50-235  : 50-235  : 50-250  : 100-235  : 50-250  : 100-250  : 50-250  : 100-235
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 500W, 700W and 900W

Cooling Fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

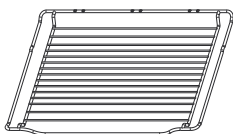
Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

ACCESSORIES

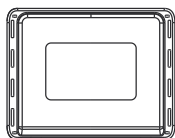
Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.



Grilling rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

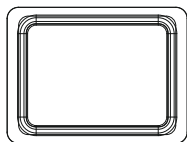


Baking tray-Enamel tray

For making cake roll and roasting whole chicken.

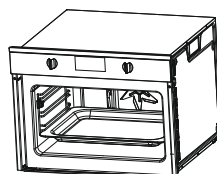
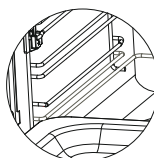
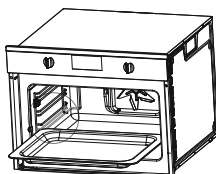
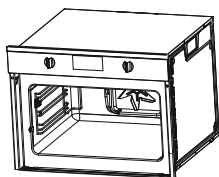
- When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.

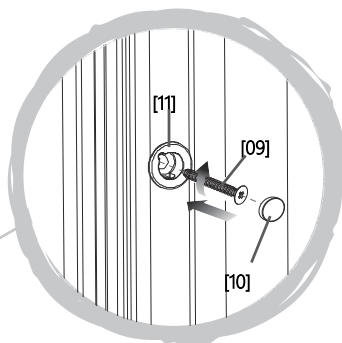
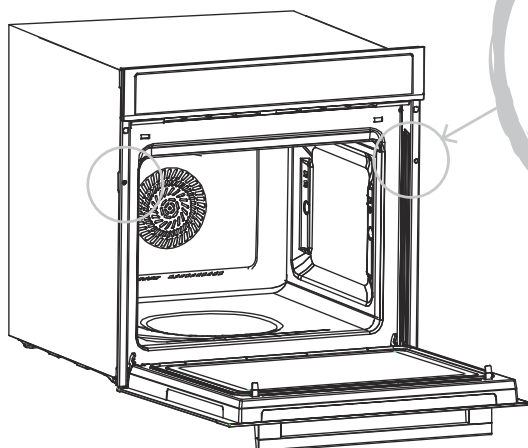
For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.



Baking tray-Glass tray

- When cooking with microwave function, please use the glass tray.
- Used for catching liquids, such as water and grease when food is baked.
- In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below. The glass tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.

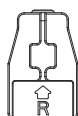




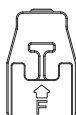
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [09], [10] and [11]

Caution: Do not over tighten the screws [09] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

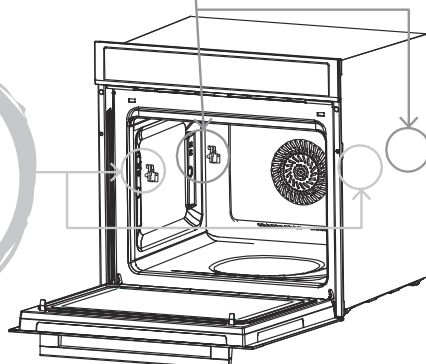
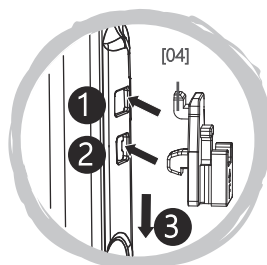
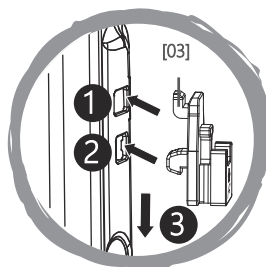
Installation of the ceramic clips and side rails

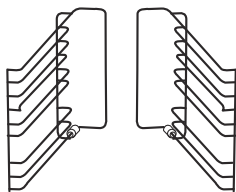


[03] x 2

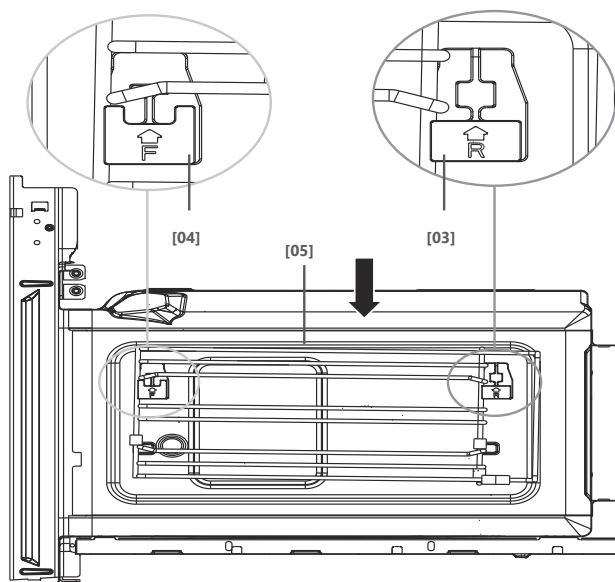
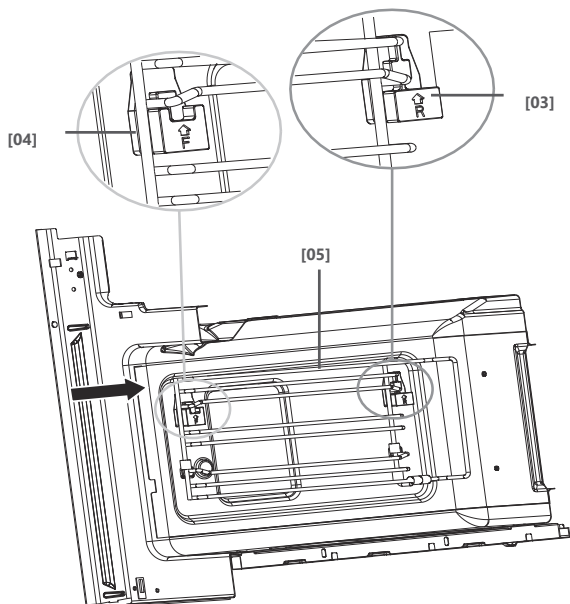


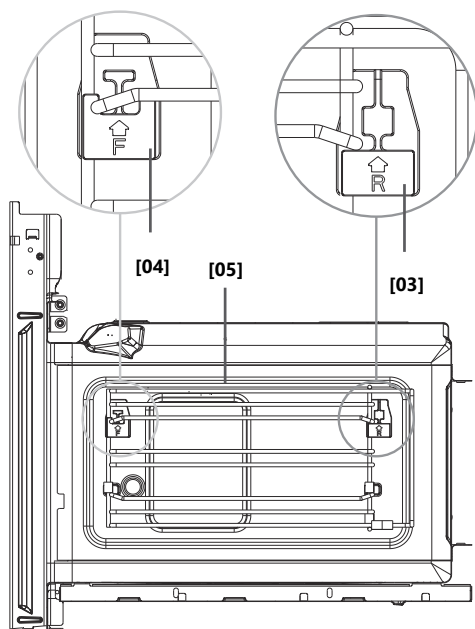
[04] x 2



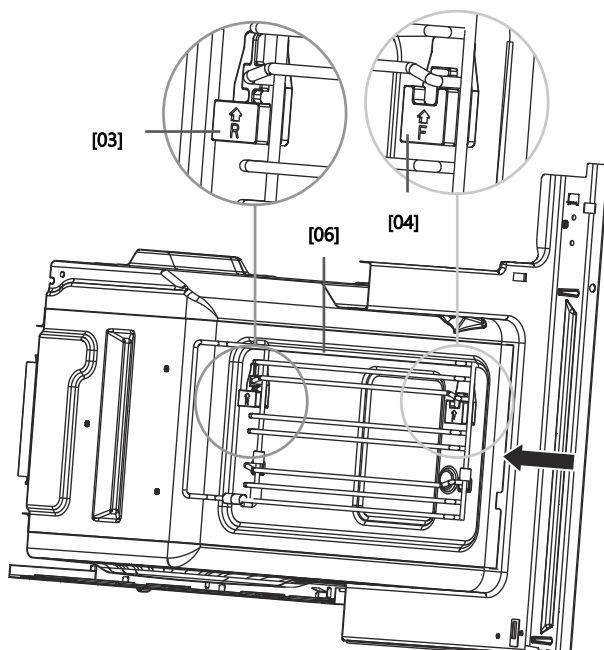


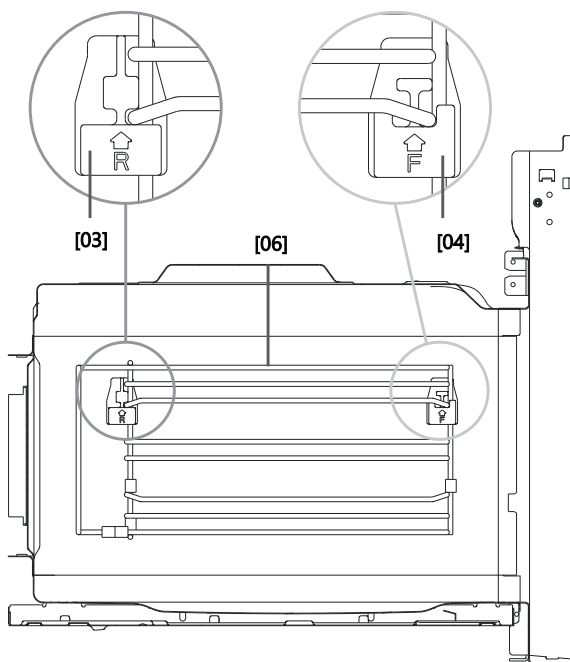
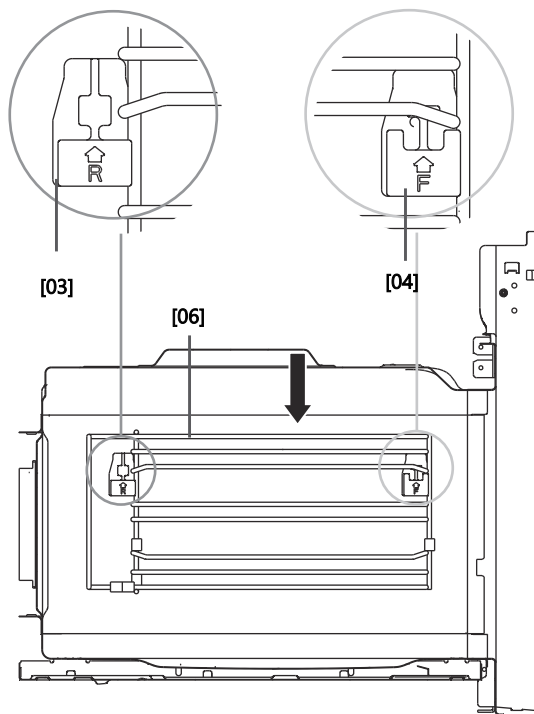
Left side rail installation [05]





Right side rail installation [06]





BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on Safety information.

Setting the clock

1. In waiting state, touch the  key to enter clock setting mode. "00:00" will display and the hour figures will flash.
2. Turn the parameter knob to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Turn the parameter knob to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish clock setting, ":" will flash.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250°C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. In waiting state, turn the function knob repeatedly till  lights. The default temperature of convection will display.
2. Turn the parameter knob to set the temperature to 250°C.
3. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
4. Turn the parameter knob to set the cooking time to 60 minutes.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up.

SETTING THE OVEN

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example:  Radiant Grilling at 200°C for 25 minutes.

1. In waiting state, turn the function knob repeatedly till  lights and the default temperature of radiant grilling will display.

2. Turn the parameter knob to set the temperature to 200°C.
3. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
4. Turn the parameter knob to set the cooking time to 25 minutes.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

Pausing operation

Touch the  key to pause operation. Then touch the  key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and turn the parameter knob to set the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the temperature flashes, and turn the parameter knob to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly. Rapid Preheating is available for the following types of heating:

 Conventional	 Double Grill+Fan
 Convection	 Double Grilling
 Conventional + Fan	 Pizza
 Radiant Grilling	 Lower Heater Element

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.
2. Touch the  key. The  symbol lights up in the display and the oven begins to heat up.

The preheating process is complete. A signal sounds and the  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  key to cancel the function. During rapid preheating, touch  to cancel the function.

Note: Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

THE MICROWAVE

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

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

0-1 minutes: 5 seconds

1-3 minutes: 10 seconds

3-15 minutes: 30 seconds

15-60 minutes: 1 minute

Over 60 minutes: 5 minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow micro-waves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for 30 seconds to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.

100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
500 W	-Cooking rice, soup
700 W	-Reheating -Cooking mushrooms, shell fish -Cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling water, reheating -Cooking chicken, fish, vegetables

Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Set microwave power to 300 W and cooking time to 17 minutes.

1. In waiting state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will flash.
2. Turn the parameter knob to set the cooking time to 17 minutes.
3. Touch the  key to activate the microwave power. Then turn the parameter knob to set the microwave power to 300W.
4. Touch the  key.

The operation will begin and the cooking time starts counting down in the display. After the cooking time has elapsed, a signal sounds to indicate the microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key and the operation will continue.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch  and turn the parameter knob to set the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then turn the parameter knob to set the microwave power.

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

Canceling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

Notes

If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MICROCOMBI OPERATION

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.

Exception: 700 and 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example:  +  MW + Pizza function with 500 W and 190°C for 17 minutes.

1. In waiting state, touch the  key, and then use the function selector to set MicroCombi mode. Stop turning when  and  display in the screen. The default microwave power will display and the default temperature will flash.
2. Turn the parameter knob to set the temperature to 190°C.
3. Touch the  key to confirm the temperature. The default cooking time will flash, and then turn the parameter knob to set the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key. The default power will blink. Turn the parameter knob to set the microwave power to 500W.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

When the cooking time has elapsed, a signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then turn the parameter knob to set the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then turn the parameter knob to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  key till the temperature flashes, and then turn the parameter knob to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the ⏻ key to enter into the waiting state.

AUTOMATIC PROGRAMMES

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

1. In waiting state, touch A key twice to enter the Auto menu function. The first programme number blinks in the screen.
2. Turn the parameter knob to select the programme number.
3. Touch the ⏻ key.
4. Turn the parameter knob to set the weight, cooking time will show.
5. Touch the ▶|| key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down.

Auto menu

Programme no.	Item	Weight(g)
P 01**	Fresh vegetables	200
		400
		600
P 02**	Potatoes peeled/cooked	240
		480
		720
P 03	Baked potatoes	450
		1000
P 04	Chicken pieces(frozen)	450
		400
P 05*	Cake	500
		600
		2400
P 06*	Apple pie	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Reheat soup	200
		400
		600
P 09**	Reheat plate	250
		350
		100
P 10**	Reheat sauce/stew	200
		300
		200
P 11	Frozen Pizza	400
		600
		300
P 12*	Frozen oven chips	400
		500
		1600

From the bottom to the top, the number of layers is from the first to the fourth.

Notes

- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.

When the programme has ended, a signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

Touch the  key to cancel operation.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time .

DEFROSTING PROGRAMMES

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. In waiting state, touch the A key once to enter the Defrost function. The first programme number blinks in the screen.
2. Turn the parameter knob to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Turn the parameter knob to set the weight, cooking time will show.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down.

Notes

Preparing food

- Use food that has been frozen at -18°C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Ovenware: Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.
- Resting time: The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat	0.10 - 1.50
d 02*	poultry	0.10 - 1.50
d 03*	fish	0.10 - 0.80

*During defrosting, place the food on the glass tray.
 *If you hear 3 beeps, turn the food over. Then touch start key to continue defrosting.

SETTING THE PRE-SET COOKING

More flexibility and convenience: The appliance can be programmed to preset the cooking end time and duration.

1. In waiting state, touch the  key. The  symbol lights up in the display and the hour figures will flash.
2. Turn the parameter knob to set the hour figures. The input time should be within 0--23..
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Turn the parameter knob to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish the pre-set time setting.
6. Setting the type of heating and temperature.
7. Touch  to finish the setting.

When the pre-set time has elapsed, an audible signal sounds. The oven starts cooking.

Specifications

Before setting the pre-set cooking, the clock must have been set. Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting.

SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the parameter knob.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

When the cooking time has elapsed, an audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock

Refer to *Before using the appliance for the first time*.

Changing the clock

Repeat the steps of setting the clock.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer. "00:00min " will flash.
2. Turn the parameter knob to set the timer time.
3. Touch  key to start timer.

CHILDPROOF LOCK

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

There will be a long beep and the  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

There will be a long beep and the  symbol goes out. The childproof lock is deactivated.

CARE AND CLEANING

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use:

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Technical data

Rated Voltage	230 V~ 50 Hz
---------------	--------------

Microwave Input	1650 W
-----------------	--------

Microwave Output	900 W
------------------	-------

Convection	1700 W
------------	--------

Grill	2200 W
-------	--------

Maximum Power	3000 W
---------------	--------

ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 200°C in Top/bottom heating or max. 180°C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190°C in Top/bottom heating or max. 170°C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.
Oven chips	

ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.



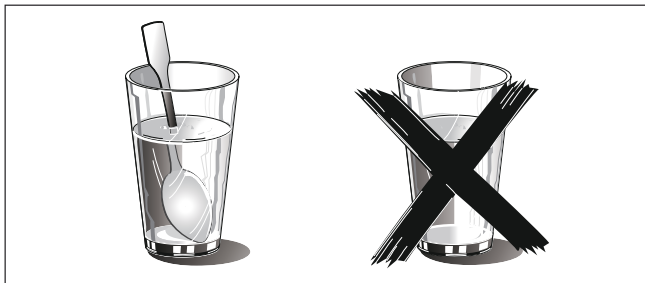
The European Directive 2012/19/UE on waste electrical and electronic equipment (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Heating food

⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.



www.ponjohnsonentuvida.es

CONTENU

FR

3	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
6	CAUSES DES DOMMAGES
6	INSTALLATION
8	VOTRE NOUVEL APPAREIL
8	Panneau de commande
8	Touches tactiles et écran
9	Affichage des fonctions
9	Réglages des paramètres
9	Ventilateur
10	ACCESSOIRES
15	AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL
15	Réglage de l'horloge
15	Nettoyage des accessoires
15	Chauffage du four
15	RÉGLAGES DU FOUR
15	Réglage du type de chauffage et de la température
16	Préchauffage rapide
17	MICRO-ONDES
17	Remarques sur les plats allant au four
18	Réglages de la puissance des micro-ondes
18	Réglages des micro-ondes
19	FONCTIONNEMENT DU MICROCOMBI
19	Réglage du mode Micro-ondes combiné
20	PROGRAMMES AUTOMATIQUES
20	Réglage des programmes
21	PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION
22	RÉGLAGE DE LA CUISSON PROGRAMMÉE
22	RÉGLAGE DES OPTIONS DE LA MINUTERIE
22	Réglage du temps de cuisson
22	Réglage de l'horloge
23	Réglage de la minuterie
23	VERROUILLAGE ENFANT
23	ENTRETIEN ET NETTOYAGE
24	Produits de nettoyage
25	Spécifications techniques
26	ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS
26	CONSEILS EN MATIÈRE D'ÉNERGIE ET D'ENVIRONNEMENT
26	Économie d'énergie
26	Dispositions relatives à l'élimination des déchets
28	GARANTIE

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- a) N'essayez pas de faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est essentiel de ne pas briser ou altérer les scellés de sécurité.
- b) Ne placez aucun objet entre l'avant du micro-ondes et la porte et ne laissez aucun débris s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- c) **AVERTISSEMENT** : Si le(s) joint(s) de la porte est (sont) endommagé(s), le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien agréé.

ANNEXE

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, la surface peut se détériorer et affecter la durée de vie du four, ce qui peut entraîner une situation dangereuse.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessure ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes pendant l'utilisation, suivez les précautions de base ci-dessous.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni procéder au nettoyage et à l'entretien sans surveillance.
2. Lisez et suivez les "PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE POSSIBLE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES".
3. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger (pour les appareils avec fixation en Y).
5. **AVERTISSEMENT**: Il est dangereux pour des personnes non qualifiées d'effectuer des réparations ou un entretien de l'appareil impliquant le retrait de la protection contre l'énergie des micro-ondes.
6. **AVERTISSEMENT**: Ne pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiques, car il existe un risque d'explosion.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni procéder au nettoyage et à l'entretien sans surveillance, sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et qu'ils sont surveillés.
8. Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, ne laissez jamais le four sans surveillance en raison du risque d'inflammation.
9. N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.

10. Si l'appareil dégage de la fumée, débranchez-le et maintenez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.

11. Le fait de chauffer des boissons dans un four à micro-ondes peut retarder l'ébullition, il convient donc d'être extrêmement prudent lors de la manipulation de l'appareil.

12. Le contenu des bouteilles ou des bocaux doit être remué ou agité et la température du contenu doit être vérifiée avant la consommation afin d'éviter les brûlures.

13. Ne chauffez pas d'œufs dans leur coquille ou d'œufs durs entiers au micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après que le micro-ondes a été chauffé.

14. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus alimentaires doivent être retirés du four.

15. Le fait de ne pas maintenir une bonne propreté du four peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui peut nuire à la durée de vie du four et entraîner une situation dangereuse.

16. Utilisez uniquement le thermomètre alimentaire recommandé pour ce four (pour les fours équipés d'une sonde thermométrique).

17. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte (pour les fours à micro-ondes avec porte décorative).

18. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- l'utilisation par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels ;
- les gîtes ruraux ;
- les chambres d'hôtes.

19. Veillez à ne pas déloger le plateau tournant lorsque vous retirez les récipients de l'appareil (pour les appareils fixes ou encastrables utilisés à une hauteur de 900 mm ou plus au-dessus du sol et dotés de plaques amovibles. Ceci ne s'applique pas aux appareils munis d'une porte à charnière s'ouvrant par le bas).

20. Cet appareil ne peut pas être nettoyé à la vapeur.

21. **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de changer l'ampoule afin d'éviter tout choc électrique.

22. **AVERTISSEMENT** : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir les jeunes enfants à l'écart.

23. Ne pas utiliser de machines de nettoyage à la vapeur.

24. Ce four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage de vêtements ou de coussins chauffants, de chiffons mouillés, d'éponges ou autres peut provoquer des blessures, une explosion ou un incendie.

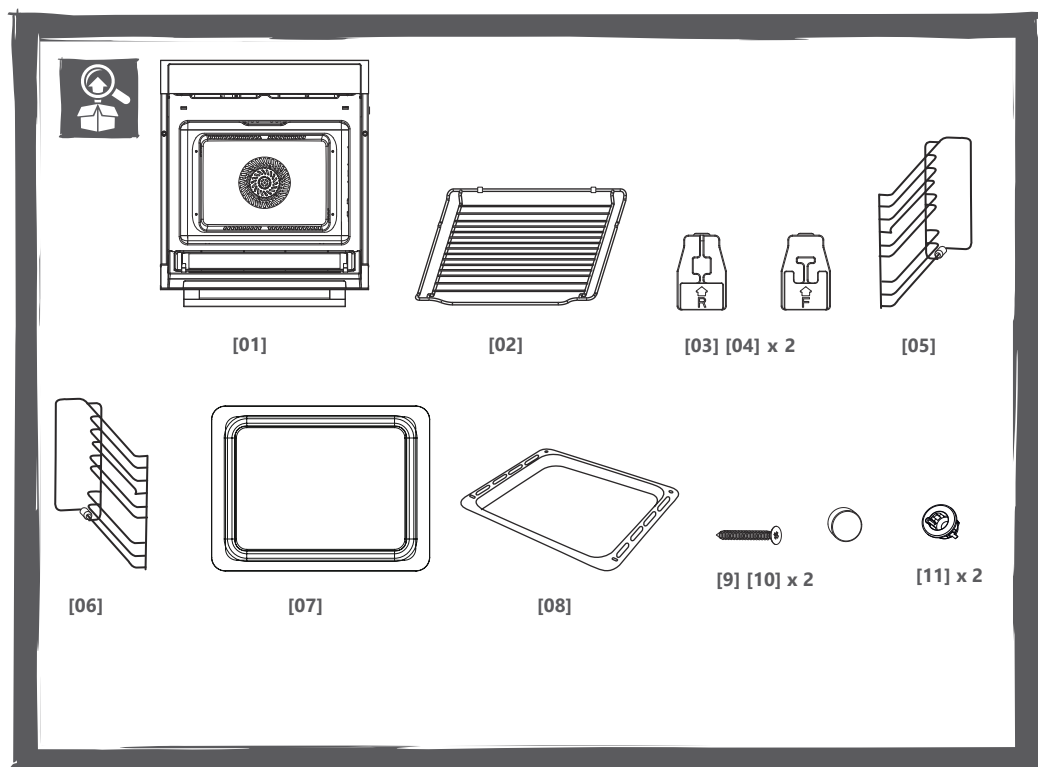
25. La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.

26. **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

27. L'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil. les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil.

28. Ne pas utiliser de récipients métalliques pour chauffer les aliments et les boissons dans les fours à micro-ondes.
29. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, car la surface risque d'être rayée, ce qui pourrait entraîner un bris de verre.
30. L'appareil est conçu pour être encastré.
31. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe (ne s'applique pas aux appareils conçus pour être installés avec une porte décorative).
32. **AVERTISSEMENT:** Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées générées.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.



CAUSES DES DOMMAGES

Attention !

- Production d'étincelles : le métal (par exemple une cuillère dans un verre) doit être maintenu à une distance d'au moins 2 cm des parois et de la porte du four. Les étincelles peuvent causer des dommages irréparables à l'intérieur de la vitre de la porte.
- De l'eau dans la cavité chaude : Ne versez jamais d'eau dans la cavité encore chaude. Cela provoquerait de la vapeur et le changement de température pourrait causer des dommages.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides pendant de longues périodes à l'intérieur du four fermé.
- N'utilisez pas l'appareil pour conserver des aliments, cela pourrait provoquer de la corrosion.
- Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte : laissez toujours l'appareil refroidir avec la porte fermée. Ne laissez rien entre la porte et l'intérieur du four. Même si la porte n'est que légèrement ouverte, les meubles adjacents peuvent être endommagés à la longue.
- Salissures sur les joints de porte : Si le joint est très sale, la porte ne se fermera pas correctement pendant le fonctionnement et les meubles adjacents risquent d'être endommagés par la chaleur. Veillez à ce que les joints en caoutchouc soient toujours propres.
- Faire fonctionner le micro-ondes sans aliments : cela peut entraîner une surcharge de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans aliments à l'intérieur, sauf si vous effectuez un court test de récipient (voir la section "Micro-ondes, récipients appropriés").
- Utilisation de la porte de l'appareil pour s'appuyer ou poser des objets : Ne jamais s'appuyer ou poser des objets (y compris de la vaisselle ou des accessoires) sur la porte ouverte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : Ne pas soulever ou déplacer l'appareil par la poignée de la porte, car celle-ci ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
- Préparation du pop-corn au micro-ondes : Ne préparez pas le pop-corn à une puissance de micro-ondes très élevée, en tout cas pas plus de 600 watts. Placez toujours le sac de pop-corn sur une assiette en verre, le disque de pop-corn peut éclater s'il est surchargé.
- Si un liquide se répand pendant le chauffage, ne le laissez pas couler sous le plateau tournant et pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Vérifiez le processus de cuisson et commencez par un temps de cuisson court, que vous augmenterez par la suite si nécessaire.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture doit être enlevé, car il peut exploser, même après avoir fini de chauffer.
- Le fait de ne pas maintenir le four propre peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et même créer une situation dangereuse.

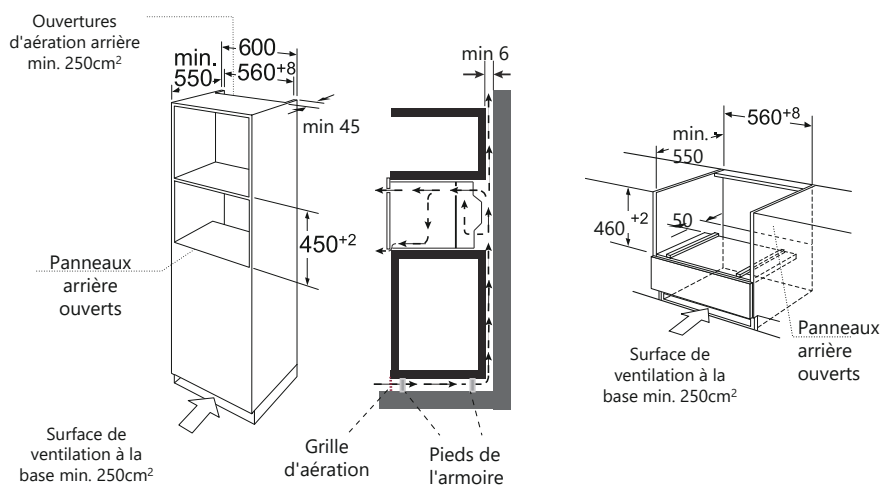
INSTALLATION

Insertion dans les meubles de cuisine

- Cet appareil est conçu pour être encastré dans une cuisine.
- Il n'est pas conçu pour être utilisé en tant qu'appareil indépendant ou à l'intérieur d'un placard.
- La niche du meuble ne doit pas comporter de paroi arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être laissé entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'appareil.

- Le boîtier doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm² à l'avant.
- Pour ce faire, découpez le panneau de base ou installez une grille d'aération.
- Les fentes et les entrées d'air ne doivent pas être recouvertes.
- La sécurité de fonctionnement de cet appareil ne peut être garantie que s'il a été installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C.
- Ne pas installer l'appareil à une hauteur supérieure à 850 mm.

Dimensions d'installation

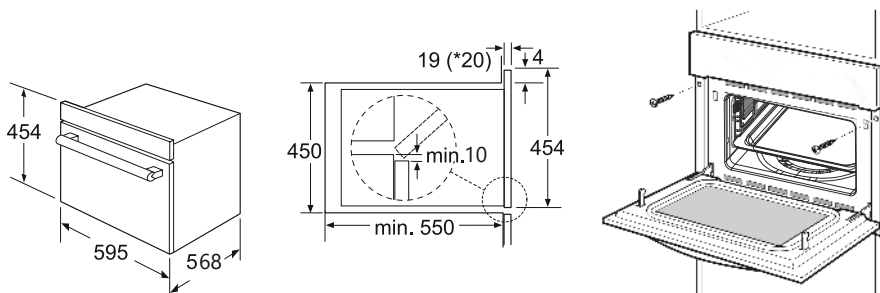


Remarque : il doit y avoir un espace au-dessus du four.

Montage

Ne tenez pas ou ne déplacez pas l'appareil par la poignée, car elle ne peut pas supporter le poids du four et pourrait se casser.

1. Insérer délicatement le micro-ondes dans le trou, en veillant à ce qu'il soit centré.
2. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes à l'aide des vis fournies.



* 20 mm pour les façades métalliques

- Insérer complètement l'appareil et le centrer.
- Ne pas tordre le câble de raccordement.
- Vissez l'appareil.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être comblé par des lattes supplémentaires.

Informations importantes

Raccordement électrique

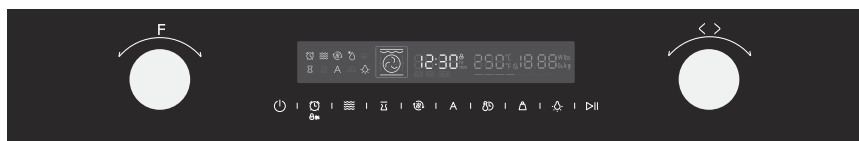
L'appareil est fourni avec une fiche et ne doit être branché que sur une prise de courant correctement mise à la terre.

Seul un électricien qualifié travaillant conformément à toutes les réglementations en vigueur peut installer la prise ou remplacer le câble de connexion. Si la prise n'est pas accessible après l'installation, il faut installer un sectionneur multipolaire avec un écart de contact d'au moins 3 mm. La protection des contacts doit être assurée par l'installation. Protection par fusible : voir les spécifications techniques.

VOTRE NOUVEL APPAREIL

Cette section vous permet de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Le panneau de commande et les différentes commandes sont expliqués ci-dessous, ainsi que des informations sur la cavité de cuisson et les accessoires.

Panneau de commande



Touches tactiles et écran

Les touches tactiles permettent de configurer les différentes fonctions supplémentaires. L'écran affiche les valeurs que vous avez réglées.

Symbole	Fonction
	Annuler
	Micro-ondes
	Minuterie/Sécurité enfants
	Prédéfini
	Préchauffage
	Menu auto
	Horloge/Température
	Poids
	Lampe
	Démarrage/Pause

Affichage des fonctions

Les touches de fonction permettent de régler le type de cuisson.

Fonction	Utilisation	Fonction	Utilisation
 Conventionnel	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément pour une cuisson conventionnelle. Le four doit être préchauffé à la température souhaitée : idéal pour les plats mijotés tels que les ragoûts.	 Pizza	La pizza est cuite à la perfection avec une chaleur supplémentaire sur le fond et les côtés pour faire croustiller la base.
 Convection	Pour la cuisson à plusieurs niveaux (par ex. plaques à biscuits).	 Chaleur inférieure	Il est idéal pour les plats mijotés tels que les ragoûts et les plats en sauce.
 Convection+ Ventilateur	Pratique et permettant de gagner du temps, il vous permet de cuisiner jusqu'à 4 plats en même temps à des hauteurs différentes sans mélanger les saveurs et les odeurs.	 Micro-ondes	Décongélation, réchauffage et cuisson.
 Grille radiante	Pour de meilleurs résultats, utilisez la hauteur supérieure pour les petits aliments et la hauteur inférieure pour les aliments plus gros.	 MW+Convection	Pour réduire le temps de cuisson de portions plus importantes et les faire dorer.
 Double gril + ventilateur	Pour les gratins et la finition des légumes rôtis.	 MW+ Double gril + ventilateur	Cette fonction convient si l'on souhaite que les aliments brunissent rapidement et qu'ils soient bien cuits.
 Double gril	Les éléments chauffants supérieur, intérieur et extérieur, fonctionnent ensemble pour fournir une chaleur rapide et homogène afin de dorer correctement la surface des aliments.	 MW+Pizza	Cette fonction convient si un brunissement rapide de la base de l'aliment est nécessaire et si l'aliment doit être bien cuit.
		 Dégivrage	3 programmes de dégivrage
		 Programmes automatiques	13 programmes de cuisson Le type et le temps de cuisson sont ajustés en fonction du poids.

Réglages des paramètres

Les boutons de réglage permettent de configurer les paramètres.

Paramètres	Fonction
Menu auto	Sélection de 13 programmes automatiques, de P 01 à P 13.
Température	Sélectionner la température de cuisson (°C)  : 100-235  : 50-250  : 50-250  : 50-235  : 50-235  +  : 50-250  : 100-235  +  : 50-250  : 100-250  +  : 50-250  : 100-235
Poids	Ajuster le poids de l'aliment.
Temps	Régler le temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélectionnez la puissance du four à micro-ondes. 100W, 300W, 500W, 700W et 900W

Ventilateur de refroidissement

Votre four est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud est évacué au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps après la cuisson.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération, sinon l'appareil risque de surchauffer.

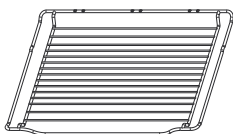
Remarques

L'appareil reste froid pendant le fonctionnement en mode micro-ondes, mais le ventilateur se met en marche et peut continuer à fonctionner même après la fin du fonctionnement du micro-ondes. De la condensation peut apparaître sur la vitre de la porte. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement du four à micro-ondes. Enlevez la condensation à l'aide d'un chiffon après la cuisson.

ACCESSOIRES

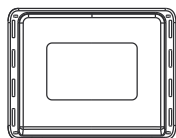
Remarque :

Le type et la quantité d'accessoires dépendent de la demande réelle.



Grille

Pour griller, par exemple des steaks ou des saucisses, et pour griller du pain.

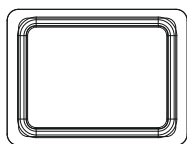


Plaque de cuisson (émaillée)

Pour la cuisson des gâteaux et le rôtiage des poulets entiers et autres volailles.

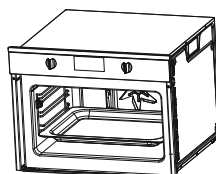
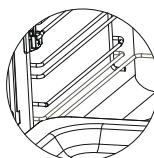
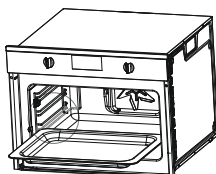
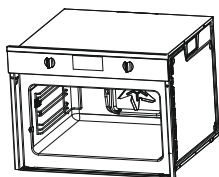
- Lors de la cuisson au micro-ondes, il est interdit d'utiliser le plateau émaillé.

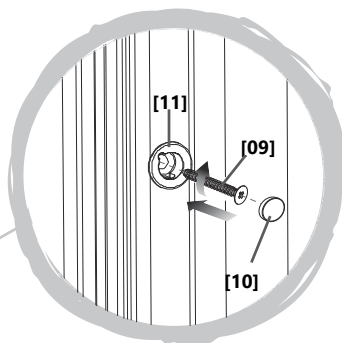
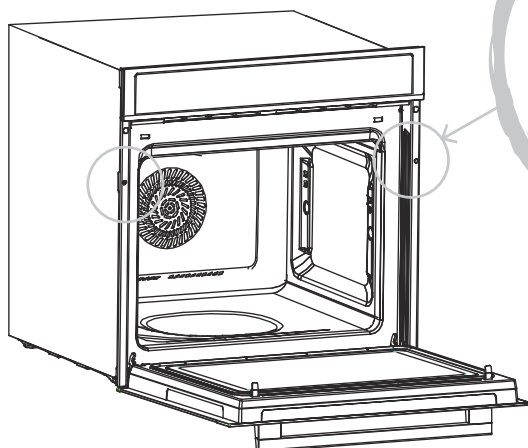
Pour des raisons de sécurité, le plateau doit être placé sur les rails latéraux et jamais sur le sol de la cavité.



Plaque de cuisson (verre)

- Lorsque vous cuisinez au micro-ondes, utilisez le plateau en verre.
- Il est utile pour recueillir les liquides susceptibles de s'écouler, tels que l'eau ou la graisse, lors de la cuisson de certains aliments.
- Pour garantir un effet de cuisson optimal, le plateau en verre peut être placé sur le rail inférieur, comme indiqué sur les photos ci-dessous.

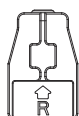




Lorsque le four est placé dans la niche de l'armoire, repérez les deux trous dans le boîtier du four et fixez-le à l'aide des vis [09], [10] et [11].

Attention: Ne serrez pas trop les vis [09] pour éviter d'endommager le four ou l'armoire. Fixez-les à la main à l'aide d'un tournevis.

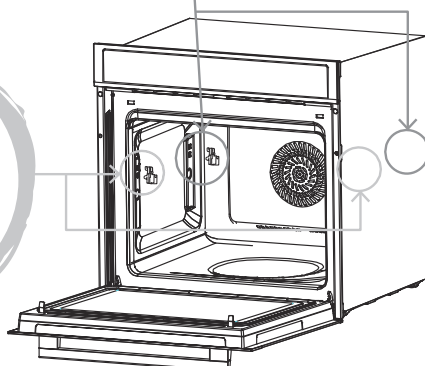
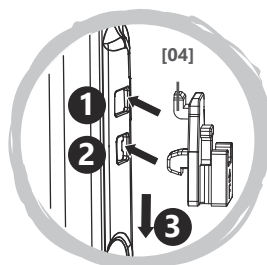
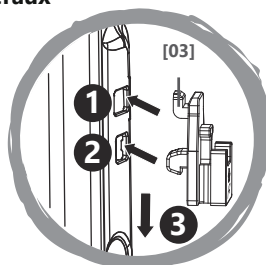
Installation des clips céramiques et des rails latéraux



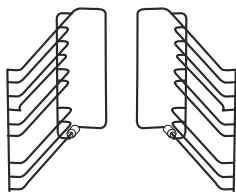
[03] x 2



[04] x 2

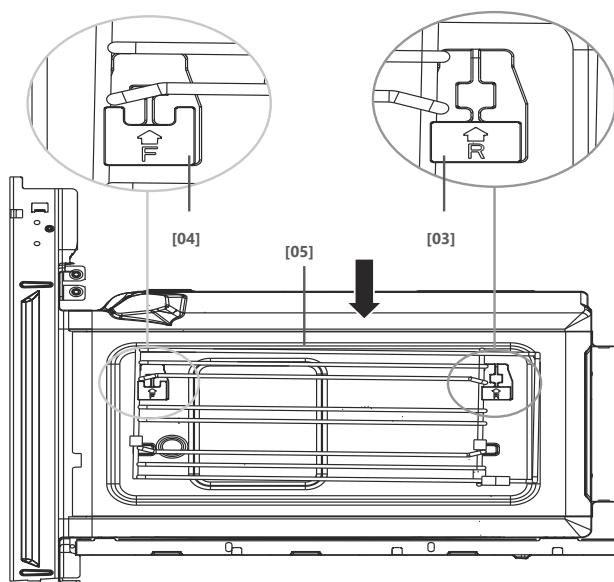
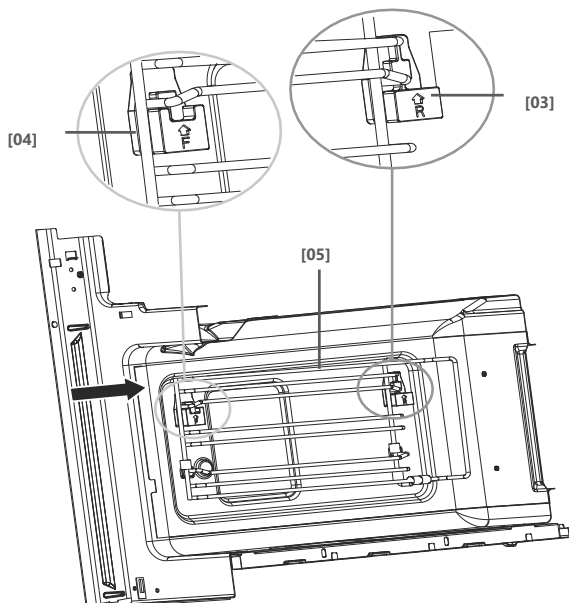


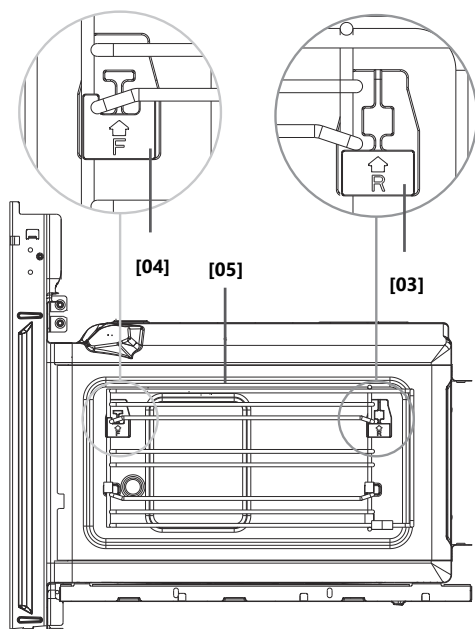
Installation du rail gauche [05]



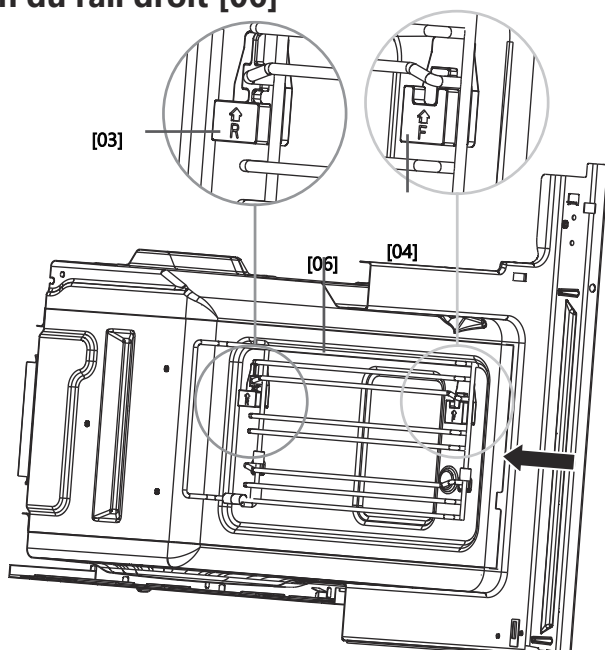
[05]

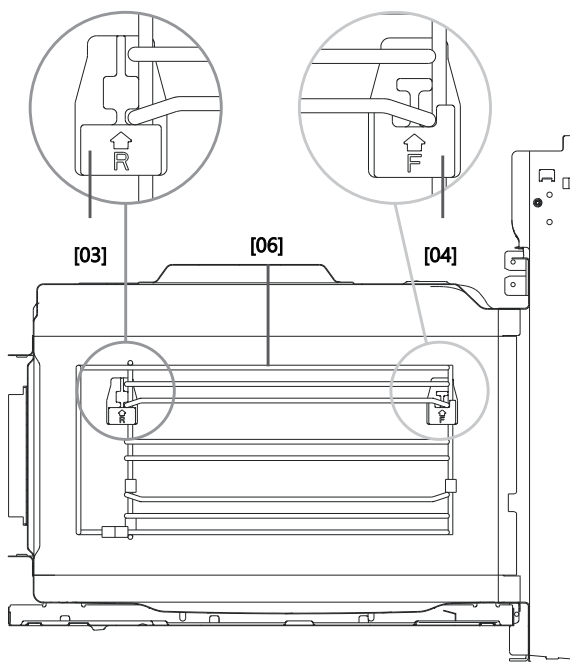
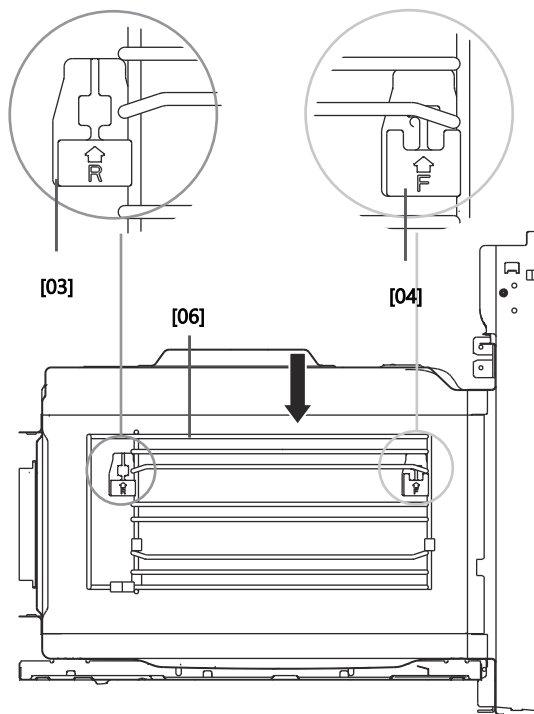
[06]





Installation du rail droit [06]





AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Cette section détaille tout ce que vous devez savoir pour préparer des aliments dans votre nouveau four pour la première fois. Lisez d'abord la section relative aux consignes de sécurité.

Réglage de l'horloge

1. En mode veille, touchez  pour accéder au mode de réglage de l'horloge. "00:00" s'affiche et les chiffres des heures clignotent.
2. Tournez le bouton de paramètre pour régler les chiffres des heures, entre 0 et 23.
3. Touchez  pour confirmer, les chiffres des minutes clignotent.
4. Tournez le bouton de paramètre pour régler les chiffres des minutes, dans une fourchette de 0 à 59.
5. Touchez  pour finaliser les réglages de l'horloge, ":" clignote.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau et du savon et un chiffon doux.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur de produit neuf, chauffez le four vide et fermé pendant une heure en mode Convection  à 250°C. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'emballage à l'intérieur de la cavité.

1. En mode veille, tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que  s'allume. La température de convection par défaut s'affiche.
2. Tournez le bouton de paramètre pour régler la température sur 250°C.
3. Touchez  pour entrer dans le mode de réglage du temps de cuisson. "00:00" clignote.
4. Tournez le bouton de paramètre pour régler le temps de cuisson sur 60 minutes.
5. Touchez . Le four commence à chauffer.

RÉGLAGES DU FOUR

Il existe plusieurs façons de régler votre four. Cette section explique comment sélectionner le type de cuisson ou de pâtisserie et la température souhaités. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson requis pour votre plat. Reportez-vous à la section "Réglage des options d'ajustement du temps".

Type de cuisson et réglage de la température

Exemple:  Griller par rayonnement à 200°C pendant 25 minutes.

1. En état d'attente, tournez le bouton de paramètre jusqu'à ce que  s'allume. La température par défaut du gril radiant s'affiche.

2. Tournez le bouton de paramètre pour régler la température sur 200°C.
3. Touchez  pour accéder au réglage du temps de cuisson. L'indication "00:00" clignote.
4. Tournez le bouton de paramètre pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
5. Touchez  et le four commence à chauffer.

Ouverture du four pendant la cuisson

Le fonctionnement s'interrompt. Lorsque vous fermez la porte, appuyez sur  et la cuisson reprend.

Pause de la cuisson

Touchez  pour mettre la cuisson en pause. Touchez à nouveau  pour poursuivre la cuisson.

Modification du temps de cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  plusieurs fois jusqu'à ce que le temps de cuisson clignote, puis tournez le bouton de paramètre pour régler le temps de cuisson.

Modification de la température

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  plusieurs fois jusqu'à ce que la température clignote, puis tournez le bouton de paramètre pour régler la température.

Annuler la cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  pour passer en mode veille.

Préchauffage rapide

Grâce au chauffage rapide, le four atteint la température de consigne très rapidement. Cette fonction est disponible pour les types de cuisson suivants :

 Conventionnel	 Double gril+ventilateur
 Convection	 Double gril
 Conventionnel + Vent.	 Pizza
 Gril radiant	 Résistance inférieure

Pour garantir une cuisson homogène, n'introduisez les aliments qu'une fois le processus de préchauffage terminé.

1. Régler le temps de cuisson et la température.
2. Touchez le bouton . Le symbole  s'allume sur l'écran et le four commence à chauffer.

Lorsque le processus de préchauffage est terminé, un signal sonore retentit et le symbole  de l'écran clignote.

Annulation du préchauffage rapide

Pendant le réglage de la fonction de préchauffage rapide, touchez  pour annuler la fonction. Pendant le préchauffage rapide, touchez  pour annuler la fonction.

Remarque: Attendez que l'alarme retentisse et que l'icône de préchauffage clignote avant d'ouvrir la porte et d'introduire les aliments.

Les micro-ondes sont converties en chaleur dans les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé seul ou en combinaison avec d'autres types de chauffage. Dans cette section, vous trouverez des informations sur les récipients appropriés et sur la manière d'installer le micro-ondes.

Remarque :

Les quantités de pas pour le temps de réglage du commutateur de codage sont les suivantes :

0- 1 minute : 5 secondes

1- 3 minutes : 10 secondes

3- 15 minutes : 30 secondes

15-60 minutes : 1 minute

Plus de 60 minutes : 5 minutes

Remarques sur les récipients

Récipients appropriés

La vaisselle appropriée est une vaisselle résistante à la chaleur, fabriquée en verre, en verre céramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux permettent la transmission des micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser des plats de service, ce qui vous évitera de devoir changer les aliments d'un plat à l'autre. N'utilisez des plats à bords dorés ou argentés que si le fabricant garantit qu'ils conviennent à une utilisation au micro-ondes.

Récipients inadaptés

Les récipients en métal ne conviennent pas car ils ne laissent pas passer les micro-ondes. Les aliments placés dans des récipients métalliques resteront froids.

Attention !

Production d'étincelles : Le métal (par exemple une cuillère dans un verre) doit être maintenu à une distance d'au moins 2 cm des parois et de la porte du four. Les étincelles peuvent causer des dommages irréparables à l'intérieur de la vitre de la porte.

Test des récipients

Ne mettez pas le micro-ondes en marche s'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur. Le test du récipient expliqué ci-dessous est la seule exception à cette règle.

Effectuez le test suivant si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée au micro-ondes :

1. Chauffer la casserole vide à puissance maximale pendant 30 secondes à 1 minute.
2. Vérifier la température du récipient de temps en temps pendant le processus.

Le récipient doit être encore frais ou tiède au toucher. Il ne convient pas s'il devient trop chaud ou s'il produit des étincelles.

Réglage de la puissance du micro-ondes

Utilisez  pour régler la puissance souhaitée du four à micro-ondes.

100W	- Décongélation des aliments délicats - Décongélation d'aliments de forme irrégulière - Ramollir la crème glacée - Permettre à la pâte de lever
300 W	- Décongeler - Faire fondre le chocolat et le beurre
500 W	- Cuisson du riz, de la soupe
700 W	- Réchauffer - Cuisson des champignons, des coquillages et des crustacés - Cuisson de plats à base d'œufs et de fromage
900 W	- Faire bouillir de l'eau, réchauffer - Cuire du poulet, du poisson, des légumes

Notes

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- La puissance du micro-ondes peut être réglée à 900 watts pour une durée maximale de 30 minutes. Avec toutes les autres puissances, le temps de cuisson maximum est de 1 heure et 30 minutes.

Réglages du micro-ondes

Exemple : Régler la puissance du micro-ondes sur 300 W et le temps sur 17 minutes.

1. En mode veille, touchez  pour accéder à la fonction micro-ondes. La puissance par défaut du four à micro-ondes (900 W) s'affiche et le temps de cuisson préréglé clignote.
2. Tournez le bouton de paramètre pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
3. Appuyez sur  pour activer la puissance du micro-ondes. Tournez le bouton de paramètre pour régler la puissance sur 300W.
4. Appuyez sur .

L'appareil se met en marche et le temps de cuisson commence à se décompter sur l'écran. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit pour indiquer que le micro-ondes est terminé.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt. Lorsque vous fermez la porte, appuyez sur  et le four redémarre.

Modification du temps de cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  et tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance du four à micro-ondes

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  et tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la puissance du micro-ondes.

Mise en pause

Touchez brièvement  et le four se met en pause. Appuyez à nouveau sur  et la cuisson se poursuit.

Annuler la cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  pour passer en mode veille.

Remarques

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

FONCTIONNEMENT DU MICRO-COMBI

Il s'agit de faire fonctionner simultanément le gril et le micro-ondes. Avec le micro-ondes, les plats sont préparés plus rapidement, mais restent bien dorés.

Vous pouvez activer toutes les puissances du micro-ondes.

Exception : 700 et 900 watts

Réglages combinés du four à micro-ondes

Exemple : Fonction  + MW  + Pizza à 500 W et 190°C pendant 17 minutes.

1. En mode veille, touchez la touche , puis tournez le bouton de fonction pour régler le mode MicroCombi. Cessez de toucher la touche lorsque  et  s'affichent à l'écran. La puissance préréglée des micro-ondes s'affiche et la température préréglée clignote.
2. Tournez le bouton de paramètre pour régler la température sur 190°C.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer la température. Le temps de cuisson par défaut clignote ; tournez le bouton de paramètre pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
4. Appuyez sur le bouton . Le réglage de puissance par défaut clignote. Tournez le bouton de paramètre pour régler la puissance à 500 W.
5. Appuyez sur le bouton . Le four commence à chauffer.

Lorsque le four se met en marche, le temps commence à se décompter. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et le mode combiné est terminé.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt. Lorsque vous fermez la porte, appuyez sur le bouton  et le four redémarre.

Mise en pause du fonctionnement

Touchez brièvement la touche  et le four se met en pause. Appuyez à nouveau sur  et la cuisson se poursuit.

Modification du temps de cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez la touche  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le temps de cuisson clignote, puis tournez le bouton de paramètre pour ajuster le temps de cuisson.

Modification de la puissance du four à micro-ondes

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez la touche  et tournez le bouton de paramètre pour ajuster le temps de cuisson.

Modifier la température

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la température clignote et tournez le bouton de réglage des paramètres pour ajuster la température.

Annuler la cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  pour passer en mode veille.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Les programmes automatiques facilitent la préparation des plats. Sélectionnez le programme et entrez le poids des aliments. Le programme automatique configure les réglages optimaux. Vous avez le choix entre 13 programmes. Placez toujours les aliments dans le compartiment lorsqu'ils sont encore froids.

Réglage d'un programme

1. En mode veille, appuyez deux fois sur la touche A pour accéder à la fonction Menu Auto. Le premier numéro de programme clignote à l'écran.
2. Tournez le bouton de paramètre pour sélectionner le numéro de programme.
3. Touchez la touche .
4. Tournez le bouton de paramètre pour sélectionner le poids, le temps de cuisson s'affiche.
5. Appuyez sur la touche . Le programme démarre et le temps de cuisson commence à décompter.

Menu auto

Programme n°.	Type d'aliment	Poids (g)
P 01**	Légumes frais	200
		400
		600
P 02**	Pommes de terre pelées/cuites	240
		480
		720
P 03	Pommes de terre en chemise	450
		1000
P 04	Morceaux de poulet (surgelés)	450
		400
P 05*	Gâteau	500
		600
P 06*	Tarte aux pommes	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Réchauffer la soupe	200
		400
		600
P 09**	Réchauffer un plat	250
		350
P 10**	Réchauffer la sauce/le bouillon	100
		200
		300
P 11	Pizza surgelée	200
		400
		600
P 12*	Pommes de terre surgelées	300
		400
		500
P 13	Lasagnes	1600

El número de niveles están numerados del 1 al 5 desde abajo hacia arriba.

Notes

- Les programmes marqués d'un * sont préchauffés. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson est interrompu et le symbole de préchauffage s'affiche. Après le préchauffage, une alarme retentit et le symbole de préchauffage clignote.
- Les programmes marqués ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

À la fin du programme, un signal sonore retentit et le four s'arrête de chauffer.

Modification du programme

Une fois le programme lancé, le numéro de programme et le poids ne peuvent plus être modifiés.

Annulation du programme

Touchez la touche (⏏) pour annuler le programme.

Modification du temps de cuisson

Si des programmes automatiques sont utilisés, le temps de cuisson ne peut pas être modifié.

PROGRAMMES DE DÉGIVRAGE

Les 3 programmes de décongélation permettent de décongeler la viande, la volaille et le pain.

1. En mode veille, appuyez sur la touche A pour accéder à la fonction Décongélation. Le premier numéro de programme clignote à l'écran.
2. Tournez le bouton de paramètre pour sélectionner le numéro de programme.
3. Touchez la touche △.
4. Tournez le bouton de paramètre pour ajuster le poids, le temps de cuisson s'affiche.
5. Appuyez sur le bouton ▷|| et le programme démarre. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Notes

Préparation des aliments

- Utilisez des aliments congelés à -18°C et conservés en portions aussi fines que possible. Sortez les aliments à décongeler de leur emballage et pesez-les, car vous devez connaître leur poids pour régler le programme.
- La décongélation de la viande ou de la volaille produit du liquide. Jetez ce liquide lorsque vous retournez la viande et ne l'utilisez en aucun cas à d'autres fins et ne le laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.
- Récipients : Placez les aliments dans un plat en porcelaine ou en verre peu profond, mais ne le couvrez pas.
- Lors de la décongélation du poulet (d 01), un signal sonore retentit deux fois pour vous indiquer de retourner les morceaux.
- Temps de repos : Les aliments décongelés doivent être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils atteignent une température moyenne. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les steaks ou la viande hachée doivent être séparés avant de reposer. Après cette période, vous pouvez continuer à préparer les aliments, bien que le centre des morceaux de viande plus épais puisse encore être congelé. À ce stade, les abats peuvent être retirés de la volaille.

Programme no.	Dégivrage	Gamme de poids en kg
d 01*	viande	0.10 - 1.50
d 02*	poulet	0.10 - 1.50
d 03*	poisson	0.10 - 0.80

* Pendant la décongélation, placez les aliments dans le plateau en verre.

* Si vous entendez 3 bips, retournez les aliments et appuyez sur le bouton de démarrage pour poursuivre la décongélation.

RÉGLAGE DE LA CUISSON PROGRAMMÉE

Une cuisson plus souple et plus pratique : l'appareil vous permet de régler l'heure de fin de cuisson et la durée.

1. En mode veille, appuyez sur la touche . Le symbole s'allume sur l'écran et les chiffres des heures clignotent.
2. Tournez le bouton de paramètre pour régler l'heure, dans la plage 0--23.
3. Touchez pour confirmer, les chiffres des minutes clignotent.
4. Tournez le bouton de paramètre pour régler les minutes, dans une plage de 0 à 59.
5. Touchez pour finaliser le réglage de l'heure par défaut.
6. Régler le type de cuisson et la température.
7. Touchez pour finaliser le réglage.

Lorsque la durée programmée est atteinte, un signal sonore retentit et le four commence à chauffer.

Spécifications

La minuterie doit être réglée avant d'utiliser la cuisson programmée. Une fois la cuisson programmée réglée, la minuterie de cuisson ne peut plus être utilisée.

OPTIONS DE RÉGLAGE AVEC MINUTERIE

Le four dispose de plusieurs options basées sur le temps. La touche permet d'accéder au menu et de passer d'une fonction à l'autre. Le bouton de réglage des paramètres permet de modifier directement une option de réglage de la durée déjà réglée.

Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de vos aliments peut être réglé dans le four. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. Vous n'avez donc pas besoin d'interrompre une autre activité pour éteindre le four et le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement.

Le four se met en marche et le temps de cuisson commence à se décompter sur l'écran. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête de chauffer.

Réglage de l'horloge

Voir la section *Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois*.

Modification de l'horloge

Répétez les mêmes étapes que pour le premier réglage de l'horloge.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine, qui fonctionne indépendamment du four. La minuterie possède son propre signal sonore, ce qui vous permet de savoir s'il s'agit de la minuterie ou si le temps de cuisson programmé s'est écoulé.

1. En mode veille, touchez  pour accéder à la minuterie. "00:00min" clignote.
2. Tournez le bouton de paramètre pour régler la minuterie.
3. Touchez  pour démarrer le minuteur.

VERROUILLAGE DES ENFANTS

Le four est équipé d'une sécurité enfant pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement le four. Le four ne réagit à aucun réglage, à l'exception de la minuterie et de l'horloge, qui peuvent être réglées même si la sécurité enfants est activée.

Activation de la sécurité enfants

En mode veille, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes. Un long bip retentit et le symbole  s'affiche à l'écran. La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la sécurité enfants

En mode verrouillé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes. Un long bip retentit et le symbole  s'éteint. La sécurité enfants est désactivée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

En l'entretenant et en le nettoyant régulièrement, votre four conservera longtemps son aspect et ses performances.

Risque de choc électrique

L'humidité qui pénètre dans l'appareil peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeurs à pression ou à vapeur.

Risque de brûlures

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint, laissez-le refroidir.

Risque d'atteinte grave à la santé

L'énergie des micro-ondes peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si la porte du four ou le joint de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.

Remarques

- Les légères différences de couleur sur la façade de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur le panneau de la porte, qui ressemblent à des rayures, sont dues à la réflexion de la lumière sur le four.

- Les odeurs désagréables, par exemple après la préparation du poisson, peuvent être éliminées très facilement. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron à une tasse d'eau. Placez également une cuillère dans la casserole pour éviter un retard d'ébullition. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à puissance maximale au micro-ondes.

Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés, veuillez respecter les instructions du tableau. Ne pas utiliser :

- les produits de nettoyage tranchants ou abrasifs
- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte,
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte,
- les tampons à récurer et les éponges dures,
- les produits de nettoyage à forte concentration d'alcool.

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons et éponges avant de les utiliser.

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

Zone	Produit de nettoyage
Façade de l'appareil	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec un torchon et essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ou de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.
Panneau frontal en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec un essuie-tout et sécher avec un chiffon doux. Enlevez immédiatement toute trace de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (p. ex. blanc d'œuf). La corrosion peut se former sous ces résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable peuvent être obtenus auprès du service après-vente ou du commerce spécialisé. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour verre ou de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.
Cavité de cuisson	Eau chaude savonneuse ou solution vinaigrée : essuyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. Si le four est très sale : n'utilisez pas de spray pour four ou d'autres nettoyeurs pour four agressifs ou des matériaux abrasifs. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyeurs pour plateaux ne conviennent pas non plus. Ces produits rayent la surface. Laissez les surfaces intérieures sécher complètement.
Ouvertures de la cavité de cuisson	Chiffon humide : Veuillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil par l'entraînement du plateau tournant.
Rails	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un détergent pour acier inoxydable ou au lave-vaisselle.
Panneaux de porte	Nettoyant pour vitres : Essuyer avec un chiffon de cuisine. Ne pas utiliser de grattoir.
Joints	Eau chaude et savon : Nettoyer avec un essuie-tout, sans frotter. Ne pas utiliser de grattoir en métal ou en verre pour nettoyer.

Données techniques

Tension nominale	230 V~ 50 Hz
Entrée micro-ondes	1650 W
Sortie micro-ondes	900 W
Convection	1700 W
Gril	2200 W
Puissance maximale	3000 W

ACRYLAMIDE DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Quels sont les aliments concernés ?

L'acrylamide est principalement produit dans les produits à base de céréales et de pommes de terre qui sont chauffés à haute température, tels que les frites, les chips, les toasts, les muffins, le pain, les produits de boulangerie fine (biscuits, pain d'épices, crackers).

Conseils pour minimiser l'acrylamide dans la préparation des aliments

General	Réduisez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop foncés. Les aliments gros et épais contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits cuits au four Croustillants au four	Max. 200°C en mode chauffage par le haut/le bas ou max. 180°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Max. 190°C en mode de chauffage par le haut/le bas ou max. 170°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Étaler finement et uniformément sur la plaque de cuisson. Cuire au moins 400 g à la fois sur une plaque de cuisson afin que les frites ne se dessèchent pas.

CONSEILS EN MATIÈRE D'ÉNERGIE ET D'ENVIRONNEMENT

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage, ainsi que sur la manière d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie

- Ne préchauffez le four que si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions.
- Utilisez des moules foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson, la cuisson au four ou le rôtissage.
- Il est préférable de cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Le four est encore chaud et cela réduit le temps de cuisson du deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules l'un à côté de l'autre.
- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Élimination respectueuse de l'environnement

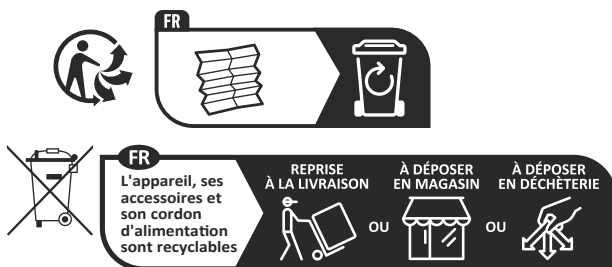
Éliminez les emballages en respectant l'environnement.

ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit avec les déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.



La directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les équipements électriques ménagers ne soient pas éliminés dans le flux normal des déchets municipaux non triés. Les appareils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée sur le produit vous rappelle votre obligation de collecter l'appareil séparément lorsque vous vous en débarrassez. Les consommateurs doivent s'adresser aux autorités locales ou à leur revendeur pour obtenir des informations sur l'élimination correcte de leur ancien appareil.

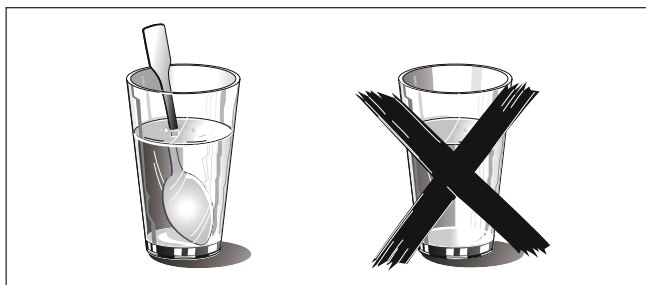


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Chauffage des aliments

⚠ Risque de brûlures

Le chauffage d'un liquide peut entraîner un retard d'ébullition. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que les bulles de vapeur habituelles ne remontent à la surface. Même si le récipient ne bouge que légèrement (lorsqu'il est retiré du micro-ondes), le liquide chaud peut soudainement bouillir et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

**La conception et les spécifications peuvent être
modifiées sans préavis pour améliorer le produit.**



www.ponjohnsonentuvida.es

CONTEÚDO

PT

3	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
6	CAUSAS DE DANOS
6	INSTALAÇÃO
8	O SEU NOVO APARELHO
8	Painel de controlo
8	Botões tácteis e ecrã
9	Visualização das funções
9	Regulação dos parâmetros
9	Ventilador
10	ACESSÓRIOS
15	ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ
15	Acertar o relógio
15	Limpeza dos acessórios
15	Aquecimento da câmara de cozimento
15	REGULAÇÕES DO FORNO
15	Regulação do tipo de aquecimento e da temperatura
16	Pré-aquecimento rápido
17	MICROONDAS
17	Notas sobre a loiça de forno
18	Regulação da potência do micro-ondas
18	Definições do micro-ondas
19	FUNCIONAMENTO DO MICROCOMBI
19	Definição do modo Micro-ondas Combi
20	PROGRAMAS AUTOMÁTICOS
20	Definições do programa
21	PROGRAMAS DE DESCONGELAÇÃO
22	DEFINIÇÃO DA COZEDURA PROGRAMADA
22	DEFINIÇÃO DAS OPÇÕES DO TEMPORIZADOR
22	Definição do tempo de cozedura
22	Definição do relógio
23	Definição do temporizador
23	BLOQUEIO DE CRIANÇAS
23	CUIDADOS E LIMPEZA
24	Produtos de limpeza
25	Especificações técnicas
26	ACRILAMIDA NOS ALIMENTOS
26	CONSELHOS ENERGÉTICOS E AMBIENTAIS
26	Poupança de energia
26	Disposições de eliminação
28	GARANTIA

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICROONDAS

- a) Não tente operar o micro-ondas com a porta aberta, pois isso pode resultar numa exposição prejudicial à energia do micro-ondas. É essencial não quebrar ou adulterar os selos de segurança.
- b) Não coloque quaisquer objectos entre a parte da frente do micro-ondas e a porta nem permita a acumulação de detritos nas superfícies de vedação.
- c) **AVISO:** Se o(s) vedante(s) da porta ficar(em) danificado(s), o forno não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico autorizado.

APÊNDICE

Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, a superfície pode deteriorar-se, afetar a vida útil da câmara de cozimento e provocar uma situação perigosa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

AVISO

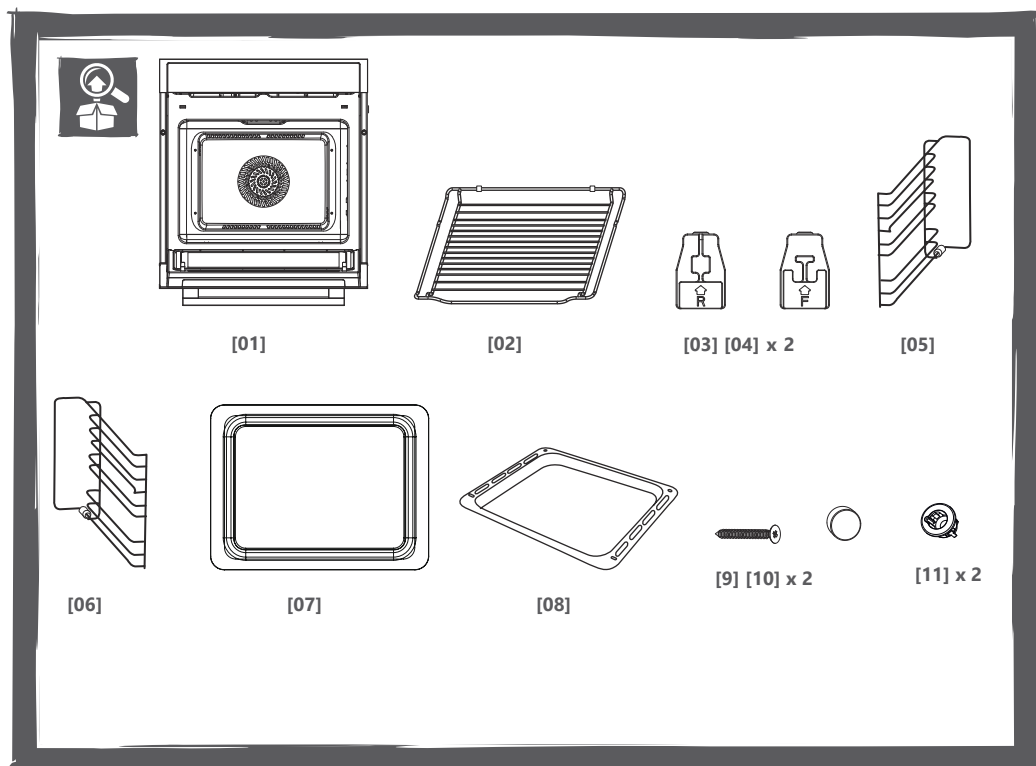
Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais ou exposição excessiva a energia de micro-ondas durante a utilização, respeite as seguintes precauções básicas:

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho nem efetuar operações de limpeza e manutenção sem supervisão.
2. Leia e siga as "PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICROONDAS".
3. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
4. Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo. (Para aparelhos com fixação em Y).
5. **AVISO:** É perigoso que pessoas não qualificadas efectuem reparações ou manutenções no aparelho que impliquem a remoção da proteção contra as micro-ondas.
6. **AVISO:** Não aquecer líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois existe o risco de explosão
7. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho nem efetuar operações de limpeza e manutenção sem supervisão, exceto se tiverem pelo menos 8 anos de idade e forem supervisionadas.
8. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, não deixe o forno sem vigilância em qualquer altura devido ao risco de ignição.
9. Utilize apenas utensílios adequados para fornos micro-ondas.

10. Se o aparelho emitir fumo, desligue-o da rede eléctrica e mantenha a porta fechada para abafar eventuais chamas.
11. O aquecimento de bebidas em fornos micro-ondas pode provocar um atraso na ebulição, pelo que se deve ter extremo cuidado ao manusear o aparelho.
12. O conteúdo dos biberões ou boiões deve ser agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.
13. Não aqueça ovos com casca ou ovos cozidos inteiros no micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois do aquecimento estar concluído.
14. A câmara de cozimento deve ser limpa regularmente e todos os resíduos alimentares devem ser removidos.
15. A não manutenção de uma boa limpeza da câmara de cozimento pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
16. Utilizar apenas o termómetro alimentar recomendado para este forno (para os fornos com função de termómetro de sonda).
17. O micro-ondas deve ser utilizado com a porta decorativa aberta (para fornos micro-ondas com porta decorativa).
18. Este aparelho destina-se ao uso doméstico e a aplicações semelhantes, tais como:
 - cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - utilização por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - casas de campo;
 - ambientes de alojamento e pequeno-almoço.
19. É necessário ter cuidado para não deslocar o prato giratório ao retirar os recipientes do aparelho. (Para aparelhos fixos ou encastrados que são utilizados a 900 mm ou mais acima do chão e que têm pratos giratórios amovíveis. Isto não se aplica aos aparelhos com porta articulada de abertura inferior).
20. Este aparelho não pode ser limpo a vapor.
21. AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de mudar a lâmpada, para evitar choques eléctricos.
22. AVISO: As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Manter as crianças pequenas afastadas do aparelho.
23. Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.
24. Este micro-ondas foi concebido para aquecer alimentos e bebidas. Secar roupa ou almofadas de aquecimento, panos molhados, esponjas ou similares pode causar ferimentos, explosão ou incêndio.
25. A superfície da gaveta de arrumação pode ficar quente.
26. AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas fora do alcance do aparelho, exceto se forem vigiadas permanentemente.
27. O aparelho aquece durante a utilização. É preciso ter cuidado para não tocar os elementos de aquecimento no interior do aparelho.

28. Não utilizar recipientes metálicos para aquecer alimentos e bebidas em fornos micro-ondas.
29. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal para limpar a porta do forno, pois a superfície pode ficar riscada, o que pode provocar a quebra do vidro.
30. O aparelho foi concebido para ser instalado de forma integrada.
31. O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento (não aplicável aos aparelhos concebidos para instalação com uma porta decorativa).
32. **AVISO:** Quando o aparelho está a funcionar em modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas. As crianças só devem utilizar o forno sob a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas.

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA.



CAUSAS DE DANOS

Atenção!

- Geração de faíscas: O metal (por exemplo, uma colher num copo) deve ser mantido a uma distância mínima de 2 cm das paredes e da porta da câmara de cozimento. As faíscas podem causar danos irreparáveis no interior do vidro da porta.
- Água na cavidade quente: Nunca deitar água no interior da cavidade ainda quente. Isto provocará vapor e a mudança de temperatura pode causar danos.
- Alimentos húmidos: Não guarde alimentos húmidos durante longos períodos de tempo no interior do forno fechado.
- Não utilizar o aparelho para guardar alimentos, pois pode provocar corrosão.
- Deixar arrefecer o aparelho com a porta aberta: Deixar sempre o aparelho arrefecer com a porta fechada. Não deixar nada entre a porta e o interior da câmara de cozimento. Mesmo que a porta esteja apenas ligeiramente aberta, os móveis adjacentes podem ser danificados com o tempo.
- Sujidade nas vedações da porta: Se a vedação estiver muito suja, a porta não fecha corretamente durante o funcionamento e os móveis adjacentes podem ser danificados pelo calor. Mantenha sempre as juntas de borracha limpas.
- Colocar o micro-ondas em funcionamento sem alimentos: Isto pode provocar uma sobrecarga do aparelho. Nunca utilize o aparelho sem alimentos no seu interior, exceto se estiver a efetuar um pequeno teste de recipiente (ver secção "Micro-ondas, recipientes adequados").
- Utilizar a porta do aparelho para se apoiar ou colocar objectos: Nunca apoiar o seu peso ou colocar qualquer objeto (incluindo loiça ou acessórios) na porta aberta do aparelho.
- Transportar o aparelho: Não levantar ou deslocar o aparelho pela pega da porta, pois esta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Preparação das pipocas no micro-ondas: Não preparar as pipocas no micro-ondas com uma potência muito elevada, nunca superior a 600 watts. Colocar sempre o saco de pipocas sobre um prato de vidro, pois o disco de pipocas pode rebentar se for sobrecarregado.
- Se o líquido se derramar durante o aquecimento, não o deixe escorrer por baixo do prato para o interior do aparelho. Verificar o processo de cozedura e começar com um tempo de cozedura curto, aumentando-o mais tarde, se necessário.
- A câmara de cozedura deve ser limpa regularmente e os resíduos alimentares devem ser removidos, pois podem explodir, mesmo depois de terminado o aquecimento.
- A falta de manutenção da limpeza da câmara de cozimento pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e até mesmo resultar numa situação perigosa.

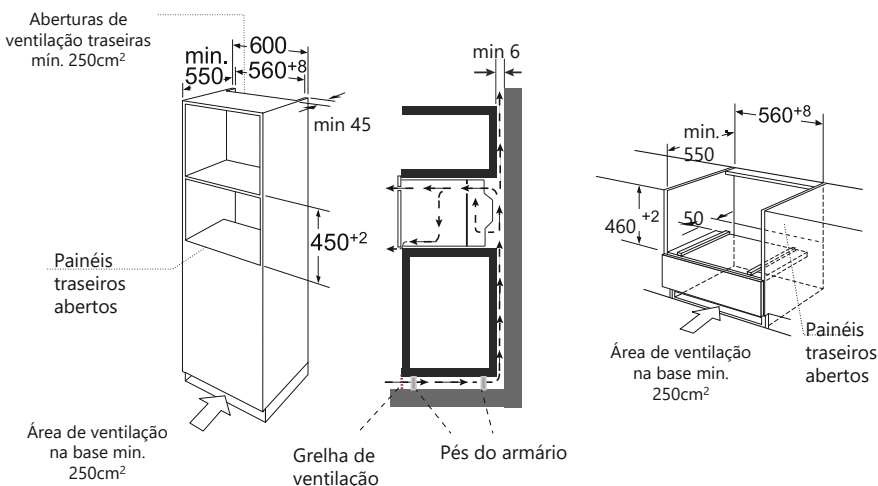
INSTALAÇÃO

Inserção em móveis de cozinha

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado numa cozinha de encastrar.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado como aparelho independente ou dentro de um armário.
- O armário não deve ter uma parede traseira atrás do aparelho.
- Deve ser deixado um espaço de pelo menos 45 mm entre a parede e a base ou o painel traseiro do aparelho.

- O armário deve ter uma abertura de ventilação de 250 cm² na parte da frente. Para o efeito, cortar o painel de base ou instalar uma grelha de ventilação.
- As ranhuras e entradas de ventilação não devem ser cobertas.
- O funcionamento seguro do aparelho só pode ser garantido se este tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- O instalador é responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação incorrecta.
- Os móveis em que o aparelho é instalado devem ser resistentes ao calor até 90°C.
- Não instalar o aparelho a uma altura superior a 850 mm.

Dimensões de instalação

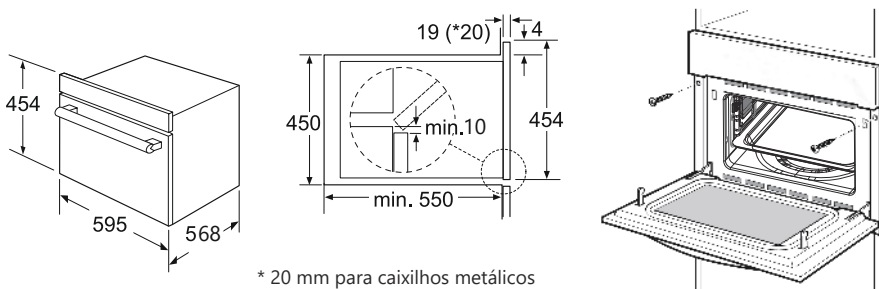


Nota: Deve haver um espaço por cima do forno.

Montagem

Não segurar ou deslocar o aparelho pela pega, pois esta não suporta o peso da câmara de cozimento e pode partir-se.

1. Introduzir cuidadosamente o micro-ondas no orifício, certificando-se de que está centrado.
2. Abra a porta e fixe o micro-ondas com os parafusos fornecidos.



* 20 mm para caixilhos metálicos

- Insira o aparelho completamente e centre-o.
- Não torcer o cabo de ligação.
- Aparafusar o aparelho na sua posição.
- O espaço entre a bancada e o aparelho não deve ser fechado com ripas adicionais.

Informações importantes

Ligação eléctrica

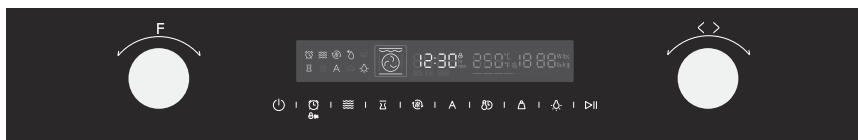
O aparelho é fornecido com uma ficha e só deve ser ligado a uma tomada de corrente devidamente ligada à terra.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação só pode ser efectuada por um electricista qualificado e em conformidade com todas as normas em vigor. Se a tomada não estiver acessível após a instalação, deve ser instalado um interruptor multipolar com uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm. A proteção dos contactos deve ser assegurada pela instalação. Proteção por fusível: Ver especificações técnicas.

O SEU NOVO APARELHO

Utilize esta secção para se familiarizar com o seu novo aparelho. O painel de controlo e os comandos de funcionamento individuais são explicados a seguir, bem como as informações sobre a cavidade de cozedura e os acessórios.

Painel de controlo



Botões tácteis e ecrã

Os botões tácteis são utilizados para configurar as várias funções adicionais. No ecrã, pode ler os valores que definiu.

Símbolo	Função
	Cancelar
	Micro-ondas
	Temporizador/Bloqueio de crianças
	Predefinido
	Pré-aquecimento
	Auto Menú
	Relógio/Temperatura
	Peso
	Lâmpada
	Iniciar/Pausa

Indicação das funções

Utilize os botões de função para definir o tipo de cozedura.

Função	Utilização	Função	Utilização
 Convencional	Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam simultaneamente para a cozedura convencional. O forno deve ser pré-aquecido à temperatura pretendida: ideal para pratos de cozedura lenta, como guisados.	 Pizza	A pizza é cozinhada na perfeição com calor extra no fundo e nos lados para tornar a base estaladiça.
 Convecção	Para cozedura em vários níveis (por exemplo, tabuleiros para biscoitos).	 Aquecimento inferior	É ideal para pratos de cozedura lenta, como guisados e caçarolas.
 Convencional+ Ventilador	Prático e económico, permite-lhe cozinhar até 4 pratos ao mesmo tempo em alturas diferentes sem misturar sabores e odores.	 Micro-ondas	Descongelção, reaquecimento e cozedura.
 Grelhador radiante	Para obter melhores resultados, utilize a altura superior para alimentos pequenos e a altura inferior para alimentos maiores.	 MW+Convecção	Para reduzir o tempo de cozedura das porções maiores e dourá-las.
 Grelhador duplo + Ventilador	Para gratinar e finalizar legumes assados.	 MW+Grelhador duplo + Ventilador	Função adequada se for necessário dourar rapidamente os alimentos e se estes tiverem de ficar bem cozinhados.
 Grelhador duplo	Os elementos de aquecimento superior interno e externo trabalham em conjunto para fornecer calor rápido e uniforme para dourar corretamente a superfície dos alimentos.	 MW+Pizza	Função adequada se for necessário dourar rapidamente a base dos alimentos e se os alimentos tiverem de ficar bem cozinhados.
		 Descongelção	3 programas de descongelção
		 Programas automáticos	13 programas de cozedura O tipo de cozedura e o tempo de cozedura são ajustados em função do peso.

Definições dos parâmetros

Utilize os botões de definição para configurar os parâmetros.

Parâmetro	Função
Auto menú	Selecionar entre 13 programas automáticos, de P 01 a P 13.
Temperatura	Selecionar a temperatura de cozedura (°C)  : 100-235  : 50-250  : 50-250  : 50-235  : 50-235  : 50-250  : 100-235  : 50-250  : 100-250  : 50-250  : 100-235
Peso	Ajustar o peso dos alimentos.
Tempo	Definir o tempo de cozedura.
Micro-ondas	Selecionar a potência do micro-ondas. 100W, 300W, 500W, 700W e 900W

Ventilador de arrefecimento

O seu forno está equipado com uma ventoinha de arrefecimento, que se liga durante o funcionamento. O ar quente é expelido por cima da porta.

Atenção!

Não tapar as ranhuras de ventilação ou o aparelho pode sobreaquecer.

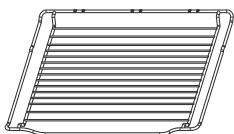
Notas

O aparelho mantém-se frio durante o funcionamento do micro-ondas, mas a ventoinha liga-se e pode continuar a funcionar mesmo após o fim do funcionamento do micro-ondas. Pode aparecer condensação no vidro da porta. Isto é normal e não afecta negativamente o funcionamento do micro-ondas. Remova a condensação com um pano depois de cozinhar.

ACESSÓRIOS

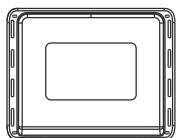
Nota:

O tipo e a quantidade de acessórios estão sujeitos à procura real.



Grelha

Para grelhar, por exemplo, bifes ou salsichas, e para tostar pão.

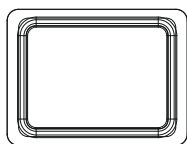


Tabuleiro de cozedura (esmaltado)

Para cozer bolos e assar frangos inteiros e outras aves de capoeira.

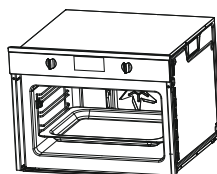
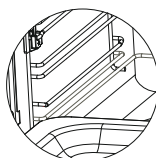
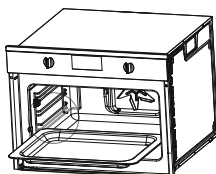
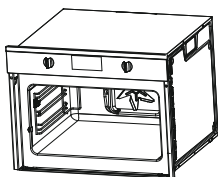
- Quando se cozinha com a função micro-ondas, é proibido utilizar o tabuleiro esmaltado.

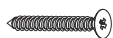
Por razões de segurança, o tabuleiro deve ser colocado sobre as calhas laterais e nunca no chão da cavidade.



Tabuleiro de cozedura (vidro)

- Quando cozinhar com a função micro-ondas, utilize o tabuleiro de vidro.
- Útil para recolher líquidos que possam derramar, como água ou gordura, ao cozer determinados alimentos.
- Para garantir o melhor efeito de cozedura, o tabuleiro de vidro pode ser colocado na calha inferior, como indicado nas imagens abaixo.





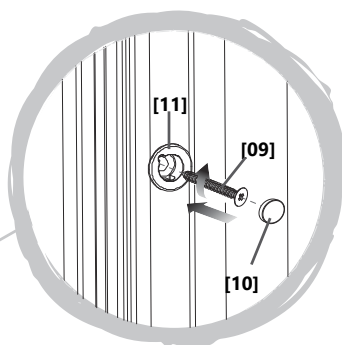
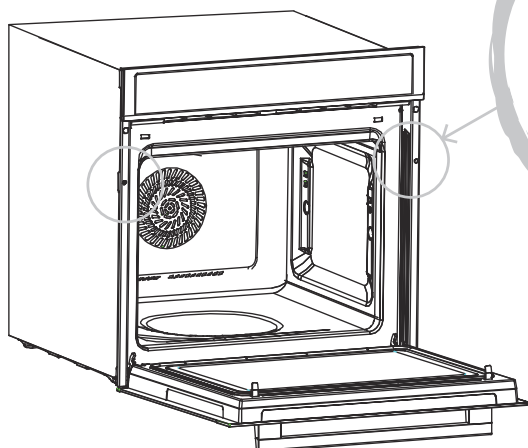
[9] x 2



[10] x 2



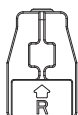
[11] x 2



Quando a câmara de cozimento for colocada no recesso do gabinete, localize os dois orifícios na carcaça da câmara de cozimento e fixe-a com os parafusos [09], [10] e [11].

Atenção: Não aperte demasiado os parafusos [09] para evitar danificar a câmara de cozimento ou o móvel. Fixar à mão com uma chave de fendas.

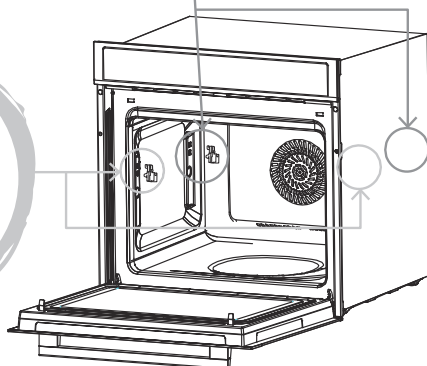
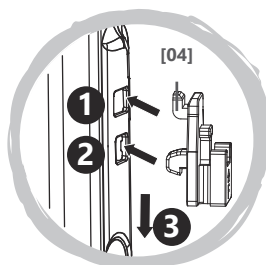
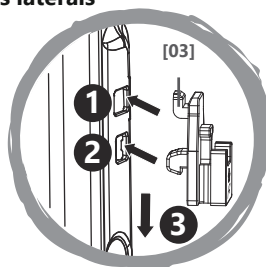
Instalação dos grampos de cerâmica e das calhas laterais



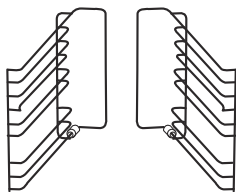
[03] x 2



[04] x 2

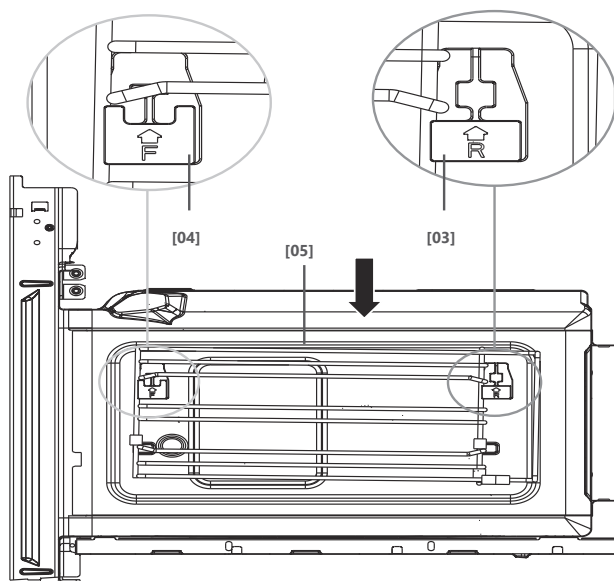
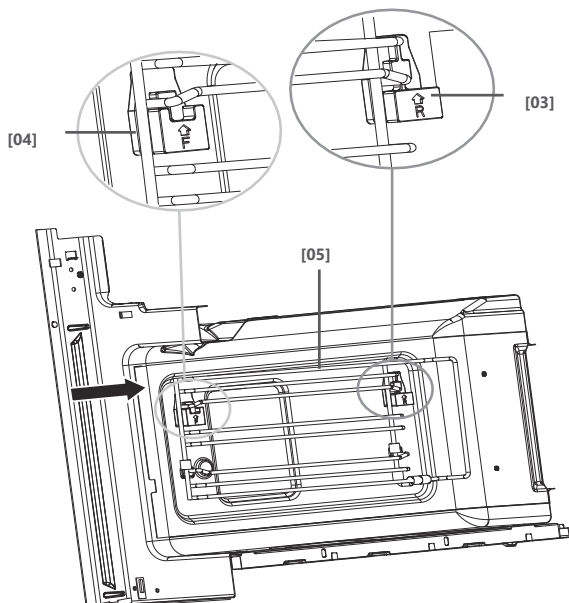


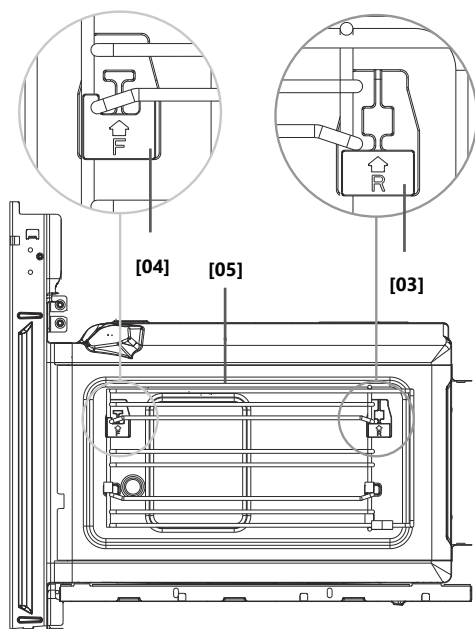
Instalação da calha esquerda [05]



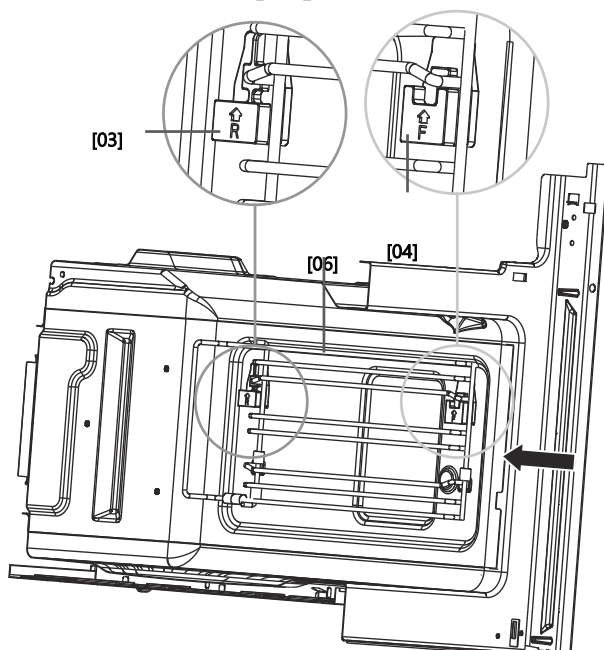
[05]

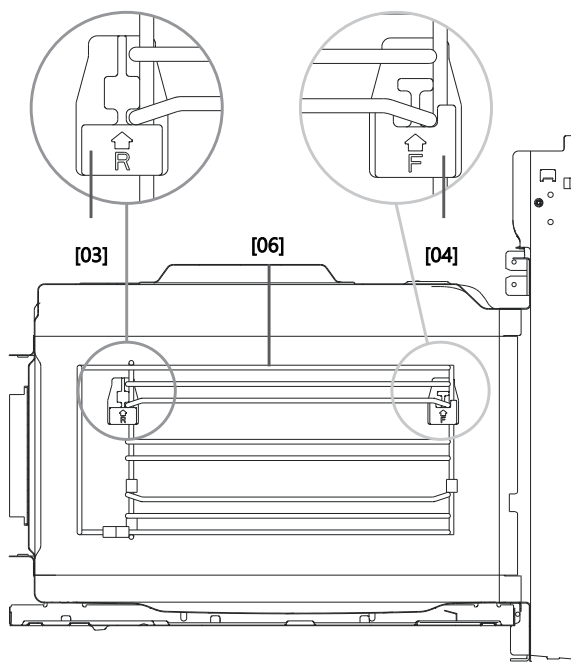
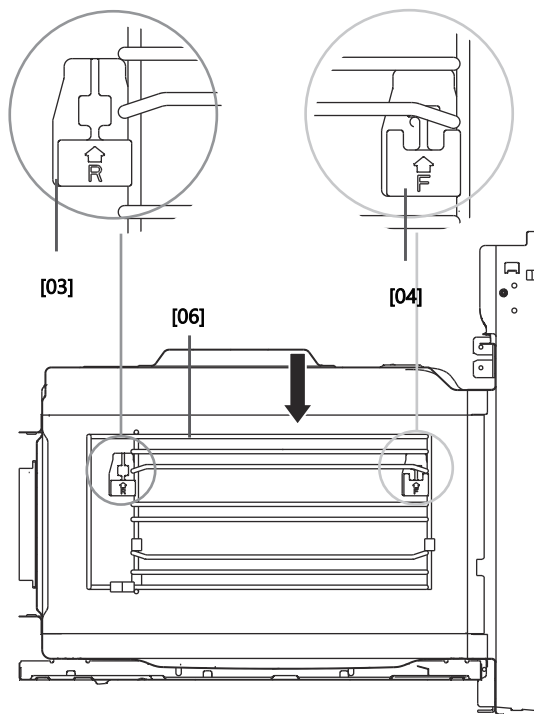
[06]





Instalação da calha direita [06]





ANTES DE UTILIZAR O DISPOSITIVO PELA PRIMEIRA VEZ

Esta secção descreve tudo o que precisa de saber para preparar alimentos no seu novo forno pela primeira vez. Antes de o fazer, leia a secção de instruções de segurança.

Definir o relógio

1. No estado de espera, toque em  para aceder ao modo de acerto do relógio. "00:00" será visualizado e os dígitos das horas piscarão.
2. Rode o botão de parâmetros para definir os números das horas, dentro do intervalo de 0--23.
3. Toque  para confirmar, os dígitos dos minutos ficam intermitentes.
4. Rode o botão de parâmetros para definir os dígitos dos minutos, no intervalo de 0 a 59.
5. Toque em  para finalizar as definições do relógio, ":" fica intermitente.

Limpeza dos acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com água e sabão e um pano macio.

Aquecer a câmara de cozimento

Para eliminar o cheiro a produto novo, aquecer a câmara de cozimento vazia e fechada durante uma hora no modo Convecção  a 250°C. Certificar-se de que não existe qualquer embalagem no interior da cavidade.

1. No modo de espera, rode o botão de função até que  fique iluminado. É apresentada a temperatura de convecção predefinida.
2. Rode o botão de parâmetros para ajustar a temperatura para 250°C.
3. Toque em  para aceder ao modo de ajuste do tempo de cozedura. A indicação "00:00" fica intermitente.
4. Rode o botão de parâmetros para ajustar o tempo de cozedura para 60 minutos.
5. Toque na tecla . O forno começa a aquecer.

CONFIGURAÇÕES DO FORNO

Existem várias formas de configurar o seu forno. Esta secção explica como seleccionar o tipo de cozedura ou de assadura e a regulação da temperatura pretendidos. Pode igualmente seleccionar o tempo de cozedura necessário para o seu prato. Ver a secção "Definição das opções de regulação do tempo".

Tipo de cozedura e regulação da temperatura

Exemplo:  Grelha radiante a 200°C durante 25 minutos.

1. No modo de espera, rode o botão de função até que  e a temperatura fiquem iluminados.

2. Rode o botão de parâmetros para definir a temperatura para 200°C.
3. Toque em  para aceder à definição do tempo de cozedura. A indicação "00:00" fica intermitente.
4. Rode o botão de parâmetros para definir o tempo de cozedura para 25 minutos.
5. Toque em  e o forno começa a aquecer.

Abrir a câmara de cozimento durante a cozedura

O funcionamento é interrompido. Quando fechar a porta, toque na tecla  e a cozedura será retomada.

Pausa na cozedura

Toque na tecla  para interromper a cozedura. Em seguida, toque novamente no botão  para continuar a cozedura.

Alterar o tempo de cozedura

Esta operação pode ser efectuada em qualquer altura. Toque várias vezes no botão  até que o tempo de cozedura pisque, depois rode o botão de parâmetros para ajustar o tempo de cozedura.

Alterar a temperatura

Pode ser efectuada em qualquer altura. Rode o botão de parâmetros para ajustar a temperatura.

Cancelar a cozedura

Pode ser efectuada em qualquer altura. Toque no botão  para entrar no modo de espera.

Pré-aquecimento rápido

Com o aquecimento rápido, a câmara de cozimento atinge a temperatura definida de forma particularmente rápida. Esta função está disponível para os seguintes tipos de cozedura:

	Convencional		Grelhador duplo+Ventilador
	Convecção		Grelhador duplo
	Convencional + Vent.		Pizza
	Grelhador radiante		Aquecimento inferior

Para garantir uma cozedura homogênea, introduzir os alimentos apenas depois de terminado o processo de pré-aquecimento.

1. Definir o tempo e a temperatura de cozedura.
2. Toque no botão . O símbolo  acende-se no ecrã e a câmara de cozimento começa a aquecer.

Quando o processo de pré-aquecimento estiver concluído, é emitido um sinal sonoro e o símbolo  do ecrã pisca.

Cancelamento do pré-aquecimento rápido

Durante a definição da função de pré-aquecimento rápido, toque em  para cancelar a função. Durante o pré-aquecimento rápido, toque em  para cancelar a função.

Nota: Aguarde até que o alarme soe e o ícone de pré-aquecimento fique intermitente antes de abrir a porta e introduzir os alimentos.

MICRO-ONDAS

As micro-ondas são convertidas em calor nos alimentos. O micro-ondas pode ser utilizado de forma independente ou em combinação com outros tipos de aquecimento. Nesta secção, encontrará informações sobre os recipientes adequados e como configurar o micro-ondas.

Nota:

As quantidades de passos para o tempo de regulação do interruptor de codificação são as seguintes:

0-1 minutos: 5 segundos

1-3 minutos: 10 segundos

3-15 minutos: 30 segundos

15-60 minutos: 1 minuto

Mais de 60 minutos: 5 minutos

Notas sobre a loiça de forno

Recipientes próprios para micro-ondas

Os utensílios de mesa adequados são os utensílios de mesa resistentes ao calor feitos de vidro, vidro cerâmico, porcelana, cerâmica ou plástico resistente ao calor. Estes materiais permitem a transmissão de micro-ondas.

Pode também utilizar pratos de servir, o que evitará que tenha de mudar a comida de um prato para outro. Só utilize pratos com aros dourados ou prateados se o fabricante garantir que são adequados para utilização no micro-ondas.

Recipientes inadequados

Os recipientes de metal não são adequados porque não permitem a passagem das micro-ondas. Os alimentos colocados em recipientes de metal permanecerão frios.

Cuidado!

Geração de faíscas: O metal (por exemplo, uma colher num copo) deve ser mantido a uma distância mínima de 2 cm das paredes e da porta da câmara de cozimento.

As faíscas podem causar danos irreparáveis no interior do vidro da porta.

Teste do recipiente

Não ligue o micro-ondas a menos que haja alimentos no seu interior. O teste do recipiente explicado abaixo é a única exceção a esta regra.

Efectue o seguinte teste se não tiver a certeza de que a sua loiça é adequada para ser utilizada no micro-ondas:

1. Aquecer o recipiente vazio na potência máxima durante 30 segundos a 1 minuto.
2. Verificar ocasionalmente a temperatura do recipiente durante o processo.

O recipiente deve ainda estar frio ou morno ao toque. Não será adequado se ficar demasiado quente ou se forem geradas faíscas.

Definições de potência do micro-ondas

Utilize o botão  para definir a potência de micro-ondas pretendida.

100W	- Descongelação de alimentos delicados - Descongelação de alimentos com formas irregulares - Amaciamento de gelados - Deixar a massa crescer
300 W	- Descongelar - Derreter o chocolate e a manteiga
500 W	-Cozinhar arroz, sopa
700 W	- Reaquecimento - Cozinhar cogumelos, mariscos e crustáceos - Cozinhar pratos com ovos e queijo
900 W	- Ferver água, reaquecer - Cozinhar frango, peixe, legumes

Notas

- Quando tocar num botão, a potência selecionada acende-se.
- A potência do micro-ondas pode ser regulada para 900 watts durante um máximo de 30 minutos. Com todas as outras definições de potência, é possível um tempo máximo de cozedura de 1 hora e 30 minutos.

Definições do micro-ondas

Exemplo: Definir a potência do micro-ondas para 300 W e o tempo para 17 minutos.

1. No modo de espera, toque no botão  para aceder à função de micro-ondas. A potência predefinida do micro-ondas (900 W) é visualizada e o tempo de cozedura predefinido pisca.
2. Rode o botão de parâmetros para definir o tempo de cozedura para 17 minutos.
3. Toque no botão  para ativar a potência de micro-ondas. Em seguida, rode o botão de parâmetros para definir a potência para 300W.
4. Toque no botão .

O aparelho arranca e o tempo de cozedura inicia a contagem decrescente no visor.

Quando o tempo de cozedura estiver esgotado, soa um sinal para indicar que o micro-ondas terminou.

Abrir a porta da câmara de cozimento durante o funcionamento

O funcionamento é interrompido. Quando fechar a porta, toque no botão  e o funcionamento será reiniciado.

Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito em qualquer altura. Tocar  e rodar o botão de parâmetros para definir o tempo de cozedura.

Alterar a definição de potência do micro-ondas

Isto pode ser feito em qualquer altura. Tocar  e rodar o botão de parâmetros para ajustar a potência do micro-ondas.

Pausar a operação

Toque brevemente no botão  e a câmara de cozedura entra em pausa. Toque novamente em  e a cozedura prossegue.

Cancelar a cozedura

Pode ser efectuado em qualquer altura. Tocar no botão  para entrar no modo de espera.

Observações

Se abrir a porta do aparelho durante a cozedura, o ventilador pode continuar a funcionar.

FUNCIONAMENTO DA MICROCOMBI

Isto implica o funcionamento simultâneo do grelhador e do micro-ondas. Com o micro-ondas, os pratos são preparados mais rapidamente, mas ficam bem dourados.

É possível ativar todas as definições de potência do micro-ondas.

Exceção: 700 e 900 watts

Definição de funcionamento do micro-ondas em combinação

Exemplo: Função  +  MW + Pizza a 500 W e 190°C durante 17 minutos.

1. No estado de espera, toque no botão  e, em seguida, rode o botão de funções para definir o modo MicroCombi. Pare de rodar quando  e  forem apresentados no ecrã. A potência de micro-ondas predefinida será exibida e a temperatura predefinida piscará.
2. Rode o botão de parâmetros para definir a temperatura para 190°C.
3. Toque no botão  para confirmar a temperatura. O tempo de cozedura predefinido pisca; rode o botão de parâmetros para definir o tempo de cozedura para 17 minutos.
4. Toque no botão . A potência predefinida fica intermitente. Rode o botão de parâmetros para ajustar a potência para 500W.
5. Toque no botão . O forno começa a aquecer.

Quando o forno arranca, inicia-se a contagem decrescente do tempo. Depois de decorrido o tempo, soa um sinal sonoro e o modo combinado é terminado.

Abrir a porta da câmara de cozimento durante o funcionamento

O funcionamento é interrompido. Quando fechar a porta, toque no botão  e o funcionamento recomeça.

Pausar a operação

Toque brevemente no botão  e o forno entra em pausa. Toque  novamente e a cozedura continua.

Alterar o tempo de cozedura

Esta operação pode ser efectuada em qualquer altura. Toque repetidamente no botão  até o tempo de cozedura piscar e rode o botão de parâmetros para ajustar o tempo de cozedura.

Alterar a regulação da potência do micro-ondas

Esta operação pode ser efectuada em qualquer altura. Tocar no botão  e rode o botão de parâmetros para ajustar o tempo de cozedura.

Alterar a temperatura

Esta operação pode ser efectuada em qualquer altura. Toque repetidamente no botão  até a temperatura piscar e rode o botão de parâmetros para ajustar a temperatura.

Cancelar a cozedura

Pode ser efectuado em qualquer altura. Toque no botão  para entrar no modo de espera.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Os programas automáticos facilitam muito a preparação dos pratos. Selecione o programa e introduza o peso dos alimentos, e o programa automático configurará as definições ideais. Pode escolher entre 13 programas. Colocar sempre os alimentos no compartimento quando ainda estão frios.

Definir um programa

1. No modo de espera, toque duas vezes no botão A para aceder à função Menu automático. O primeiro número de programa piscará no ecrã.
2. Rode o botão de parâmetros para seleccionar o número do programa.
3. Toque no botão .
4. Rode o botão de parâmetros para seleccionar o peso, o tempo de cozedura será apresentado.
5. Toque no botão . O programa inicia-se e o tempo de cozedura começa a contar.

Auto menú

Programa nº	Alimento	Peso (g)
P 01**	Legumes frescos	200
		400
		600
P 02**	Batatas descascadas/ cozinhadas	240
		480
		720
P 03	Batatas assadas	450
		1000
P 04	Pedacos de frango (congelados)	450
		400
P 05*	Bolo	500
		600
P 06*	Tarte de maçã	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Reaquecimento da sopa	400
		600
P 09**	Reaquecer um prato	250
		350
		100
P 10**	Reaquecer molho/caldo	200
		300
		200
P 11	Pizza congelada	400
		600
		300
P 12*	Batatas congeladas	400
		500
		1600
P 13	Lasanha	1600

O número de níveis é numerado de 1 a 5, de baixo para cima.

Notas

- Os programas com * são pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozedura é interrompido e o símbolo de pré-aquecimento é visualizado. Após o pré-aquecimento, soa um alarme e o símbolo de pré-aquecimento fica intermitente.
- Os programas com ** utilizam apenas a função micro-ondas.

Quando o programa termina, é emitido um sinal sonoro e o forno pára de aquecer.

Modificação do programa

Uma vez iniciado o programa, o número do programa e o peso não podem ser alterados.

Anulação do programa

Toque no botão  para cancelar o programa.

Alterar o tempo de cozedura

Se forem utilizados programas automáticos, o tempo de cozedura não pode ser alterado.

PROGRAMAS DE DESCONGELAÇÃO

Pode utilizar os 3 programas de descongelação para descongelar carne, aves e pão.

1. No modo de espera, toque no botão A para aceder à função Descongelação. O primeiro número de programa piscará no ecrã.
2. Rode o botão de parâmetros e seleccione o número do programa.
3. Toque no botão .
4. Rode o botão de parâmetros para ajustar o peso, o tempo de cozedura será apresentado.
5. Toque no botão  e o programa inicia-se. O tempo de cozedura inicia a contagem decrescente.

Notas

Preparação de alimentos

- Utilize alimentos congelados a -18°C e armazenados em porções tão finas quanto possível. Retire os alimentos a descongelar da embalagem e pese-os, pois é necessário saber o peso para definir o programa.
- Durante a descongelação das carnes ou das aves, produz-se um líquido. Deite fora este líquido ao virar a carne e não o utilize em caso algum para outros fins nem o deixe entrar em contacto com outros alimentos.
- Recipientes: Coloque os alimentos num prato raso de porcelana ou de vidro, mas não o cubra.
- Quando descongelar o frango (d 01), soará um sinal duas vezes para o avisar que deve virar os pedaços.
- Tempo de repouso: Os alimentos descongelados devem ser deixados a repousar durante 10 a 30 minutos até atingirem uma temperatura média. Os pedaços de carne maiores requerem um tempo de repouso mais longo do que os pedaços mais pequenos. Os bifes ou a carne picada devem ser separados antes de repousarem. Após este tempo, pode continuar a preparar os alimentos, embora o centro dos pedaços de carne mais grossos possa ainda estar congelado. Nesta altura, os miúdos podem ser retirados das aves.

Programa nº	Descongelação	Gama de pesos em kg
d 01*	carne	0.10 - 1.50
d 02*	frango	0.10 - 1.50
d 03*	peixe	0.10 - 0.80

* Durante a descongelação, coloque os alimentos no tabuleiro de vidro.
 * Se ouvir 3 sinais sonoros, vire os alimentos e toque no botão Iniciar para continuar a descongelação.

CONFIGURAÇÃO DE COZEDURA PROGRAMADA

Cozinhar de forma mais flexível e cómoda: O aparelho permite-lhe definir o tempo e a duração do fim da cozedura.

1. No estado de espera, toque no botão . O símbolo  acende-se no ecrã e os dígitos das horas piscam.
2. Rode o botão de parâmetros para ajustar a hora, dentro do intervalo 0--23.
3. Toque em  para confirmar, os dígitos dos minutos ficarão intermitentes.
4. Rode o botão de parâmetros para ajustar os minutos, no intervalo de 0 a 59.
5. Toque em  para finalizar a definição da hora predefinida.
6. Definir o tipo de cozedura e a temperatura.
7. Toque  para finalizar a definição.

Quando o tempo definido for atingido, soará um sinal sonoro e o forno começará a aquecer.

Especificações

O temporizador deve ser regulado antes de utilizar a cozedura programada. Após a definição da cozedura programada, o temporizador de cozedura não pode ser utilizado.

OPÇÕES DE CONFIGURAÇÃO COM TEMPORIZADOR

O forno dispõe de várias opções baseadas no tempo. Com o botão , pode aceder ao menu e alternar entre as funções individuais. Com o botão de parâmetros, é possível alterar diretamente uma opção de ajuste do tempo já definida.

Definir o tempo de cozedura

O tempo de cozedura dos seus alimentos pode ser definido na câmara de cozimento. Quando o tempo de cozedura tiver decorrido, a câmara de cozimento desliga-se automaticamente, pelo que não é necessário interromper qualquer outra atividade para desligar a câmara de cozimento e o tempo de cozedura não é ultrapassado acidentalmente.

A câmara de cozimento arranca e o tempo de cozedura inicia a contagem decrescente no ecrã.

Quando o tempo de cozedura estiver esgotado, é emitido um sinal sonoro e a câmara de cozimento pára de aquecer.

Acertar o relógio

Ver secção *Antes da primeira utilização do aparelho*.

Alterar o relógio

Repita os mesmos passos que para acertar o relógio pela primeira vez.

Acertar o temporizador

O temporizador pode ser utilizado como um temporizador de cozinha, que funciona independentemente da câmara de cozimento. O temporizador tem o seu próprio sinal acústico, para que se possa saber se é o temporizador ou se o tempo de cozedura programado já passou.

1. No modo de espera, toque em  para aceder ao temporizador. A indicação "00:00min" piscará.
2. Rode o botão de parâmetros para definir o temporizador.
3. Toque em  para iniciar o temporizador.

BLOQUEIO DE CRIANÇAS

A câmara de cozimento está equipada com um bloqueio para crianças para evitar que estas liguem acidentalmente a câmara de cozimento. A câmara de cozimento não reage a quaisquer definições, exceto o temporizador e o relógio, que podem ser definidos mesmo que o bloqueio para crianças esteja ativado.

Ativar o bloqueio para crianças

No estado de espera, prima e mantenha premido o botão  durante cerca de 3 segundos. É emitido um sinal sonoro longo e o símbolo  aparece no ecrã. O bloqueio para crianças está ativado.

Desativar o bloqueio para crianças

No estado bloqueado, prima e mantenha premido o botão  durante cerca de 3 segundos. É emitido um sinal sonoro longo e o símbolo  apaga-se. O bloqueio para crianças está desativado.

CUIDADOS E LIMPEZA

Se manter cuidados e limpezas regulares, o seu forno manterá o seu aspeto e bom desempenho durante muito tempo.

Risco de choque elétrico

A entrada de humidade no aparelho pode provocar um choque elétrico. Não utilizar aparelhos de limpeza a pressão ou a vapor.

Risco de queimaduras

Nunca limpe o aparelho imediatamente após o ter desligado, deixe-o arrefecer.

Risco de danos graves para a saúde

Se a porta do compartimento de cozedura ou o vedante da porta estiverem danificados, pode ocorrer uma fuga de energia do micro-ondas. Nunca utilizar o aparelho se a porta do compartimento de cozedura ou a vedação da porta estiverem danificadas. Contactar o serviço pós-venda.

Observações

- As ligeiras diferenças de cor na parte da frente do aparelho devem-se à utilização de diferentes materiais, como o vidro, o plástico e o metal.
- As sombras no painel da porta, que parecem riscas, devem-se aos reflexos da luz do forno.

- Os odores desagradáveis, por exemplo, após a preparação de peixe, podem ser eliminados muito facilmente. Adicione algumas gotas de sumo de limão a uma chávena de água. Coloque também uma colher na panela para evitar uma fervura retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos na potência máxima no micro-ondas.

Produtos de limpeza

Para evitar danos nas diferentes superfícies devido à utilização de produtos de limpeza inadequados, é necessário respeitar as indicações da tabela. Não utilizar:

- produtos de limpeza cortantes ou abrasivos,
- raspadores de metal ou de vidro para limpar o vidro da porta,
- raspadores de metal ou de vidro para limpar o vedante da porta,
- esfregões e esponjas duros,
- produtos de limpeza com elevadas concentrações de álcool.

Lavar bem os panos e esponjas novos antes de os utilizar.

Deixar secar bem todas as superfícies antes de voltar a utilizar o aparelho.

Zona	Produto de limpeza
Parte frontal do aparelho	Água quente com sabão: Limpar com um pano de cozinha e passar um pano macio. Não utilizar limpa-vidros ou raspadores de metal ou de vidro para a limpeza.
Painel frontal em aço inoxidável	Água quente com sabão: Limpar com um pano de cozinha e secar com um pano macio. Remova imediatamente todos os vestígios de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). Sob estes resíduos pode formar-se corrosão. Os produtos de limpeza especiais para aço inoxidável podem ser obtidos junto do serviço pós-venda ou de revendedores especializados. Não utilizar limpa-vidros, nem raspadores de metal ou de vidro para a limpeza.
Cavidade de cozedura	Água quente com sabão ou solução de vinagre: Limpar com um pano de cozinha e secar com um pano macio. Se a câmara de cozimento estiver muito suja: Não utilize spray de forno ou outros produtos de limpeza agressivos ou materiais abrasivos. Os esfregões, as esponjas ásperas e os produtos de limpeza de tabuleiros também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixar secar bem as superfícies interiores.
Aberturas da caixa de tiro	Pano húmido: Certifique-se de que não entra água no interior do aparelho através do acionamento do gira-discos.
Calhas	Água quente com sabão: Limpar com detergente para aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça.
Painéis das portas	Limpa-vidros: Limpar com um pano de cozinha. Não utilizar um raspador de vidro.
Borracha da porta	Água morna e sabão: Limpar com um pano de cozinha, sem esfregar. Não utilizar um raspador de metal ou de vidro para limpar.

Dados técnicos

Tensão nominal	230 V~ 50 Hz
Entrada de micro-ondas	1650 W
Saída de micro-ondas	900 W
Convecção	1700 W
Grelhador	2200 W
Potência máxima	3000 W

ACRILAMIDA NOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Que alimentos são afectados?

A acrilamida é produzida principalmente em produtos à base de cereais e batatas que são aquecidos a altas temperaturas, tais como batatas fritas, batatas fritas de pacote, tostas, muffins, pão, produtos de padaria fina (biscoitos, pão de gengibre, bolachas).

Dicas para minimizar a acrilamida na preparação de alimentos

Geral	Reduza ao mínimo o tempo de cozedura. Cozinhe os alimentos até ficarem dourados, mas não demasiado escuros. Os alimentos grandes e espessos contêm menos acrilamida.
Biscoitos cozidos	Máx. 200°C em aquecimento superior/inferior ou máx. 180°C em ar quente 3D ou modo de ar quente. Máx. 190°C em aquecimento superior/inferior ou máx. 170°C em ar quente 3D ou modo de ar quente. A clara de ovo e a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida. Espalhar fina e uniformemente no tabuleiro de cozedura.
Batatas fritas de pacote cozidas	Cozinhar pelo menos 400 g de cada vez num tabuleiro para que as batatas fritas não sequem.

ACONSELHAMENTO SOBRE ENERGIA E AMBIENTE

Aqui encontrará dicas sobre como poupar energia ao cozer e assar e como eliminar corretamente o seu aparelho.

Poupar energia

- Pré-aquecer o forno apenas se tal estiver indicado na receita ou nas tabelas de instruções de utilização.
- Utilizar formas escuras, lacadas a preto ou esmaltadas. Estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abrir a porta do forno o menos possível enquanto cozinha, coze ou assa.
- É preferível cozer vários bolos um a seguir ao outro. O forno ainda está quente, o que reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar duas formas lado a lado.
- Para tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e utilizar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação amiga do ambiente

Eliminar as embalagens de forma ecológica.



ELIMINAÇÃO: Não eliminar este produto como lixo municipal indiferenciado. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.

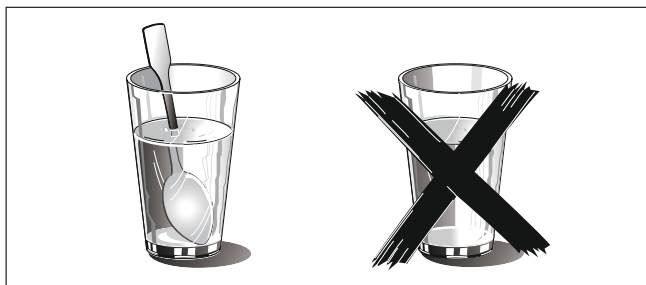
A Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) exige que os equipamentos eléctricos domésticos não sejam eliminados no fluxo normal de resíduos urbanos não triados. Os aparelhos devem ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e a reciclagem dos materiais que contêm e para reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do caixote do lixo com rodas riscado no produto recorda-lhe a obrigação de recolher o aparelho separadamente quando o elimina. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou o seu revendedor para obterem informações sobre a eliminação correcta do seu aparelho usado.

Aquecimento dos alimentos

⚠ Risco de queimaduras

Existe a possibilidade de ebulição retardada quando se aquece um líquido. Isto significa que o líquido atinge a temperatura de ebulição sem que as habituais bolhas de vapor subam à superfície. Mesmo que o recipiente se mova apenas um pouco (quando retirado do micro-ondas), o líquido quente pode ferver subitamente e salpicar. Quando aquecer líquidos, coloque sempre uma colher no recipiente. Isto evitará a ebulição retardada.



CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



www.ponjohnsonentuvida.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)
www.ponjohnsonentuvida.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

