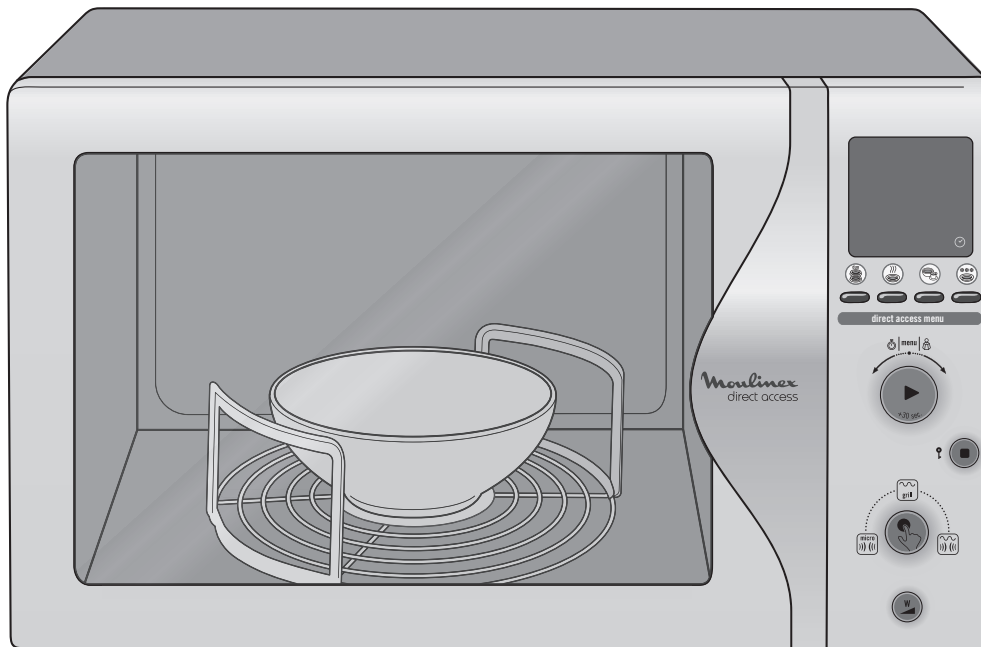




MW 2100
MW 2300
MW 2310

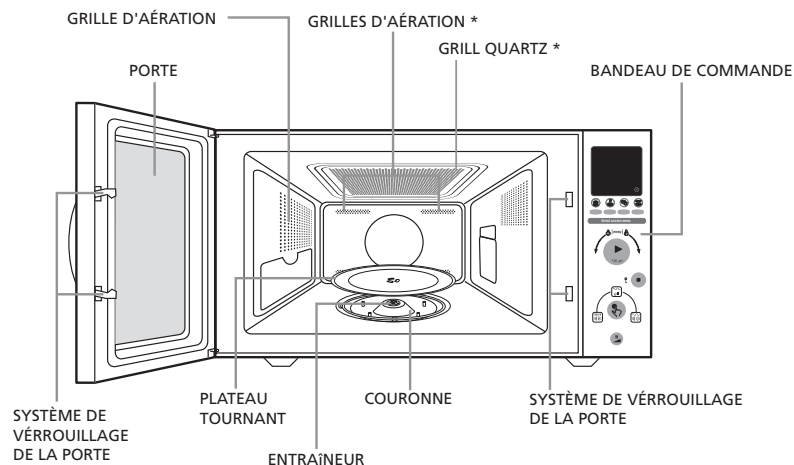
Français	p.	2
English	p.	16
Español	p.	30
Italiano	p.	44
Português	p.	58



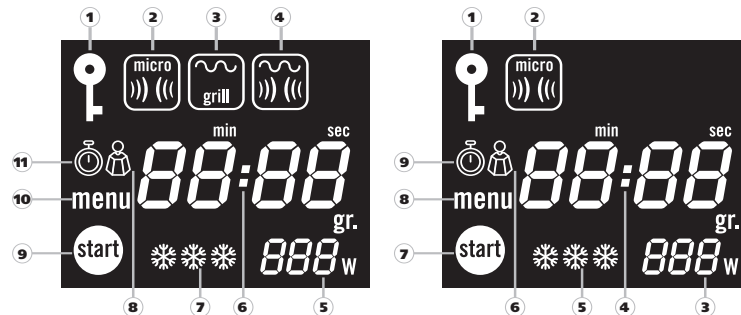
Sommaire

Description de l'appareil	2
Afficheur	2
Bandeau de commandes	3
Accessoires	3
Installation de l'appareil	4
Préparation	4
Branchement	4
Mise en place	4
Instructions de sécurité importantes	4
Conseil d'utilisation	5
Les aliments	5
Les récipients et matériaux	5
Temps de cuisson	7
Temps de repos	7
Mise à l'heure	7
Réglage du minuteur indépendant	7
Utilisation des programmes automatiques	7
Auto Cook	8
Auto Defrost	8
Auto Beverage	9
Duo	9
Utilisation des fonctions manuelles	9
Mode « micro »	10
Mode « grill »	10
Mode « micro grill »	11
Utilisation de la fonction Réchauffage Rapide	11
Ajustement de la durée de cuisson	12
Arrêt du four	12
Activation de la Sécurité Enfants	12
Guide de cuisson	12
La cuisson aux micro-ondes	13
Le réchauffage	13
La décongélation	13
Les modes « Grill » / « Micro Grill »	13
Nettoyage	14
Problèmes techniques	14
Consignes d'élimination des déchets	15
Données pour les essais de performances	15
Caractéristiques techniques	15

Description de l'appareil *



Afficheur *

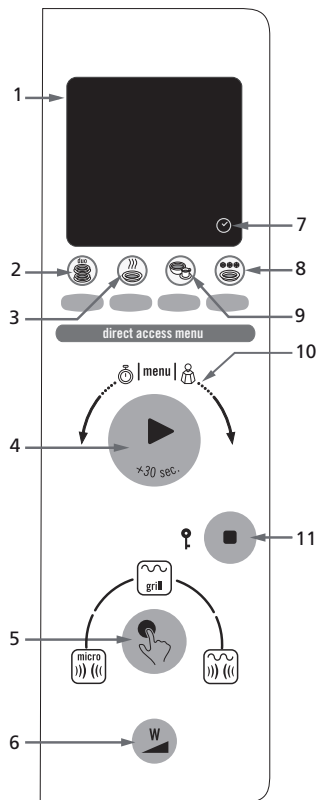


- ① Symbole Sécurité enfant
- ② Symbole mode Micro (Micro-ondes)
- ③ Symbole mode Grill
- ④ Symbole mode Micro – Grill (Micro-ondes + Grill)
- ⑤ Affichage Puissance en Watts
- ⑥ Affichage temps de cuisson en minutes et secondes
- ⑦ Symbole Mode Décongélation
- ⑧ Symbole Poids (Grammes)
- ⑨ Symbole Départ
- ⑩ Symbole Programmes automatiques
- ⑪ Symbole Temps programmé

- ① Symbole Sécurité enfant
- ② Symbole mode Micro (Micro-ondes)
- ③ Affichage Puissance en Watts
- ④ Affichage temps de cuisson en minutes et secondes
- ⑤ Symbole Mode Décongélation
- ⑥ Symbole Poids (Grammes)
- ⑦ Symbole Départ
- ⑧ Symbole Programmes automatiques
- ⑨ Symbole Temps programmé

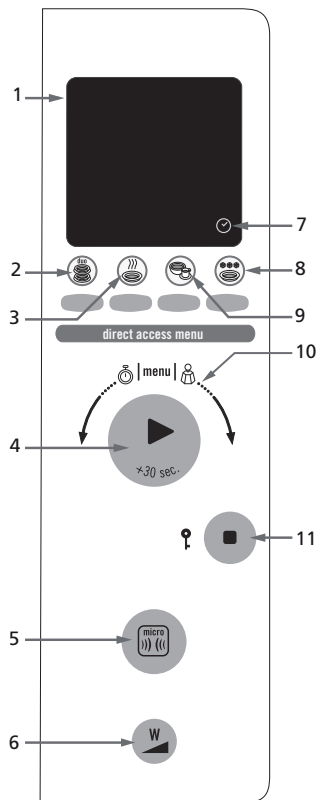
Bandeau de commandes *

Modèle : MW2300/2310



- 1 - Afficheur
- 2 - Touche Duo – Fonction de réchauffage sur 2 niveaux
- 3 - Touche Auto Cook (programme automatique de cuisson)
- 4 - Touche Départ et réchauffage rapide (+30 secondes)
- 5 - Bouton Mode Sélection des modes de cuisson manuels : micro – grill – micro-grill
- 6 - Touche de réglage de la puissance
- 7 - Touche Horloge et Minuteur indépendant
- 8 - Touche Auto Defrost (programme automatique de décongélation)
- 9 - Touche Auto Beverage (programme automatique de réchauffage de liquides)
- 10 - Bouton rotatif de réglage du poids et de la puissance
- 11 - Touche Arrêt – Annulation + Activation Sécurité enfants

Modèle : MW 2100



- 1 - Afficheur
- 2 - Touche Duo – Fonction de réchauffage sur 2 niveaux
- 3 - Touche Auto Cook (programme automatique de cuisson)
- 4 - Touche Départ et réchauffage rapide (+30 secondes)
- 5 - Bouton Sélection manuelle Mode Micro ondes
- 6 - Touche de réglage de la puissance
- 7 - Touche Horloge et Minuteur indépendant
- 8 - Touche Auto Defrost (programme automatique de décongélation)
- 9 - Touche Auto Beverage (programme automatique de réchauffage de liquides)
- 10 - Bouton rotatif de réglage du poids et de la puissance
- 11 - Touche Arrêt – Annulation + Activation Sécurité enfants

Accessoires

Entraîneur

Cette pièce fixe est située sous le plateau tournant, au milieu du four. Elle est reliée au moteur et entraîne la rotation du plateau tournant.



Couronne

Cette pièce se place sous le plateau tournant, au milieu du four. Equipée de roulettes, elle soutient le plateau tournant et permet sa rotation.



Plateau tournant

Ce plateau en verre se place au milieu du four, sur la couronne et doit être calé sur l'entraîneur. Il est utilisable pour tous les types de cuisson. Il permet de poser les récipients utilisés pour la cuisson ou de récolter les liquides et particules s'échappant des aliments pendant leur cuisson. Il se retire très facilement pour le nettoyage.



ⓘ Ne pas poser de plat cuisiné surgelé sur le plateau en verre chaud.

Accessoire Direct Access

- Avec la fonction DUO, l'accessoire Direct Access permet de réchauffer deux assiettes en même temps. Placez la première assiette sous la grille, et la seconde sur la partie supérieure.
- En mode grill, cet accessoire permet de dorer les aliments de faible hauteur. Il doit être bien centré sur le plateau tournant.
- Cet accessoire n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
- Cet accessoire permet de sortir l'assiette ou le plat sans se brûler dans des conditions d'usages normales et notamment ne pas laisser chauffer les préparations au-delà des temps de cuissons recommandés.
- Cet accessoire ne doit pas être utilisé sans manique après une cuisson grill ou combinée grill-micro ondes sous risque de brûlure.



Préparation

Déballiez les accessoires, lavez-les et essuyez-les soigneusement. Placez l'entraîneur, la couronne puis le plateau tournant au centre du four.

ⓘ Le plateau tournant doit être bien calé sur l'entraîneur.

Branchement

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique collée à l'arrière de l'appareil : elle indique sa tension nominale: ex : 220-230V) .

Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 16 Ampères.

Enfin, pour une bonne sécurité, vous devez impérativement brancher votre appareil sur une prise de courant possédant une fiche de terre correspondant aux normes électriques.

Placez l'appareil de telle façon que la prise soit accessible à tout moment afin de pouvoir le débrancher facilement.

Vérifiez également que vous pouvez accéder à votre disjoncteur.

ⓘ Les recommandations concernant l'alimentation électrique doivent être strictement respectées.

Mise en place

Vous pouvez placer l'appareil soit :

- **Sur un plan de travail** : Placez-le sur une surface plane et stable capable de supporter le four, son contenu et de résister à une température supérieur à 90° C. Le four doit être manipulé avec précaution. Le côté du four où se trouve le tableau de bord est plus lourd.

- **Dans une niche** : La niche doit être au minimum à 85 cm du sol. Centrez l'appareil dans son logement pour qu'il ne touche pas les parois de la niche.

ⓘ La chaleur doit pouvoir s'évacuer librement : laissez un espace minimum de 20 cm au dessus du four, de 10 cm sur les côtés et de 10 cm à l'arrière.

Installez l'appareil suffisamment loin de toute source de chaleur (ex : four traditionnel et radiateur) car il est conçu et testé pour une utilisation à température ambiante de 35°C au maximum.

ⓘ Veillez à ne pas obstruer les orifices d'aération de l'appareil.

Lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

1. Votre appareil est à usage domestique. Il est exclusivement destiné à la cuisson, au réchauffage, ou à la décongélation des aliments ou des boissons. Ne l'utilisez qu'à cet effet.

2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

ⓘ Attention aux risques de brûlures.

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

4. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Il en est de même pour les surfaces qui ont pu s'échauffer : la porte, la résistance du grill *, les parois de la cavité, le capot.

ⓘ En mode micro-ondes, afin d'éviter les risques de brûlure en sortant les récipients et accessoires du four (hors accessoire Direct Access), utilisez toujours des gants isolants. En mode grill et micro-grill, utilisez toujours des gants isolants.

5. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

6. Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide. Vous risquez de le détériorer. Si vous vous exercez à la programmation, placez un verre d'eau à l'intérieur : les ondes seront ainsi absorbées et votre four ne sera pas endommagé.

7. La porte doit se refermer librement :

N'intercalez pas d'objets entre la porte et la façade (torchon, gant de cuisson, plat trop grand...). Si la porte de votre appareil n'est pas fermée correctement, un système de sécurité empêche sa mise en marche.

8. * Lors des cuissons en mode grill, les projections de graisse sur la résistance du grill peuvent s'enflammer. Les flammes s'éteindront d'elles-mêmes et n'auront aucune conséquence si votre appareil est entretenu régulièrement.

9. Ne faites jamais fonctionner votre micro-ondes avec l'accessoire Direct Access sans aliments.

i Pour éviter les projections de graisse notamment lors de cuisson de viandes ou de volailles, utilisez des plats en terre émaillés. Laissez toujours au moins 2 cm entre la résistance du grill et les aliments.

10. N'obstruez jamais les bouches d'aération : le four pourrait surchauffer. Dans ce cas, votre appareil s'arrêtera automatiquement et restera alors inopérant jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.

11. Précautions pour éviter d'éventuelles expositions aux micro-ondes :

i Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

- N'essayez pas de faire fonctionner votre appareil lorsque la porte est ouverte, de toucher au système de verrouillage de sécurité de la porte ou d'insérer quoi que ce soit dans ce système.
- Ne placez aucun objet pouvant gêner l'ouverture ou la fermeture de la porte.
- Ne laissez aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les joints de la porte. Assurez-vous que la porte et ses joints restent propres. Après utilisation, essuyez-les avec un linge humide puis séchez-les soigneusement.
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun défaut au niveau de :
 - La porte, des joints, des charnières,
 - Du cordon d'alimentation.

i Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

i Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

12. Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).

i N'utilisez jamais votre four s'il est endommagé.

i Votre four ne doit en aucun cas être réglé ou réparé par quelqu'un d'autre qu'un technicien qualifié du service micro-ondes et formé par le fabricant.

Les recommandations suivantes vous aideront à utiliser votre four de manière optimale, lisez-les attentivement.

Votre appareil vous permet de décongeler, réchauffer et cuire les aliments beaucoup plus rapidement qu'avec un moyen de cuisson traditionnel.

Les Aliments

Aliments interdits

Si vous choisissez un mode de cuisson utilisant les micro-ondes, vous ne devez jamais :

- Frir des aliments car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile ou des matières grasses (risque d'inflammation).
- Chauffer les oeufs dans leur coquille, les oeufs durs entiers ou des escargots car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- Cuire des aliments à coque (châtaignes), ou ayant une peau dure (tomates, pommes de terre, saucisses). Pensez toujours à faire une entaille.

Température des aliments

i Grâce aux propriétés des micro-ondes, seuls les aliments chauffent. Le récipient peut donc rester froid ou tiède alors que l'aliment qu'il contient est brûlant.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre poignet afin d'en vérifier la température.

Il en est de même pour tous les plats cuisinés aux micro-ondes.

Préparation des aliments

Avant le réchauffage des biberons et des petits pots, ôtez les tétines et les couvercles.

Pensez à couvrir les aliments afin :

- d'éviter les projections dans la cavité du four,
- de conserver un taux d'humidité suffisant pour la cuisson.

Réchauffage des liquides

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

En effet, lorsque le degré d'ébullition est atteint, les bulles sont emprisonnées au fond du récipient jusqu'au moment où vous le bougez.

Pour éviter ce phénomène physique et tout risque de brûlure, mettez toujours une cuillère en plastique dans le récipient à chauffer.

Les récipients et matériaux

i N'utilisez que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

Vous trouverez ci-dessous le détail des différents types de récipients conseillés ou interdits selon le mode de cuisson utilisé.

Mode « micro » (micro-ondes)

Utilisez des récipients appropriés à la cuisson micro-ondes.

Pour vérifier la «transparence» d'un récipient aux micro-ondes, il existe un test facile à réaliser.

Placez le récipient vide sur le plateau tournant de votre appareil, ainsi qu'un verre rempli d'eau, puis démarrez le four pendant 1 minute à puissance maximale.

Après 1 minute :

- Si le récipient est froid : il est «transparent» et peut être utilisé en mode micro.
- Si le récipient est chaud ou tiède : il est «absorbant» et ne peut pas être utilisé en mode micro.

N'utilisez jamais de récipients hermétiquement clos.

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

Pensez à retirer les couvercles et bouchons des biberons, bocaux, bouteilles et récipients en plastique.

Récipients jetables

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Récipients métalliques

N'utilisez jamais de récipients et matériaux métalliques en mode micro. Cependant, vous pouvez utiliser votre appareil pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquette métallique à condition que cette barquette n'ait pas une hauteur supérieure à 4 cm sans le couvercle.

Concernant le couvercle, suivez les instructions indiquées sur l'emballage. Selon les cas, il faut le retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indications, retirez-le par précaution.

Centrez la ou les barquettes sur le plateau tournant et laissez au moins 1 cm entre les parois de la cavité et la barquette. S'il y a plusieurs barquettes, espacez-les d'au moins 2 cm.

Mode « grill » *

Ces modes de cuisson ne nécessitent pas de récipients particuliers. Utilisez les mêmes récipients que ceux que vous utiliseriez dans un four traditionnel, c'est à dire des récipients résistants à la chaleur.

- ❶ **N'utilisez jamais de vaisselle en matière plastique (risque de fonte) ou en papier/carton (risque d'inflammation).**
- ❶ **Eloignez d'au moins 2 cm les aliments de la résistance du grill.**

Mode « micro grill » *

Les récipients interdits en mode « micro » le sont aussi en mode « micro grill ».

Les récipients interdits en mode « grill » le sont aussi en mode « micro grill ».

Récapitulatif des récipients et matériaux autorisés et interdits en mode « micro ».

Matériaux Récipients	Adapté au Micro-ondes	Commentaires
MÉTAL		
Feuille d'aluminium	Selon les cas	Utilisable en petite quantité pour protéger certaines parties des aliments contre la surcuisson. Risque d'arcs électriques si la feuille d'aluminium est trop proche des parois de la cavité ou si vous en utilisez une trop grande quantité.
Barquette en aluminium	Selon les cas	Voir " récipients métalliques " ci dessus
Plat métallique	Non	Risque d'arcs électriques ou d'inflammation
Lien d'emballage des sacs de congélation	Non	Risque d'arcs électriques ou d'inflammation
VERRE		
Verre résistant à la chaleur	Oui	Parfaitement adapté
Verre contenant des décors à base de métal (or, plomb...)	Non	Risque d'arcs électriques
Verrerie fine	Non	Peut casser ou se fendre si chauffé soudainement.
PLASTIQUE		
Récipient en plastique	Oui	Parfaitement adapté si le plastique utilisé est résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent de se déformer/décolorer au fil des utilisations. Ne pas fermer hermétiquement.
Film plastique	Oui	Utilisable pour retenir l'humidité et éviter les projections. Le plastique ne doit pas toucher les aliments pendant la cuisson. Percez le plastique pour laisser s'échapper les excédents de vapeur. Utilisez des gants isolants pour retirer le film plastique après la cuisson (risque de brûlure par la vapeur chaude qui s'échappe du récipient).
MATÉRIEL – RÉCIPIENTS JETABLES INTERDIT EN MODE GRILL ET CHALEUR TOURNANTE		
Tasse / emballage en polystyrène	Oui	Utilisable pour réchauffer des liquides et aliments pour une courte durée. Une surchauffe pourrait faire fondre le polystyrène qui se mélangerait alors aux aliments.
Sac en papier	Non	Risque d'inflammation
Assiette, tasse, serviette en papier, papier absorbant	Oui	Utilisable pour réchauffage et cuisson courte
Papier cuisson – Papier sulfurisé	Oui	Utilisable pour retenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Temps de cuisson courts
Papier recyclé	Non	Risque d'arcs électriques
PORCELAINE		
Récipient en porcelaine	Oui	Parfaitement adapté sauf s'il comporte des décors à base de métal (or, plomb...)

Temps de cuisson

Pour déterminer les temps de cuisson adaptés à vos préparations, suivez les conseils indiqués sur les emballages des plats préparés et des produits surgelés.

En l'absence d'indications précises, divisez au moins par trois les temps de cuisson ou de réchauffage qui s'appliqueraient à un four traditionnel. Dans tous les cas, reportez-vous au guide de cuisson situé dans cette notice.

i *Ne programmez pas plus que la durée nécessaire. Vous éviterez ainsi les risques de surcuisson ou d'inflammation des aliments.*

Temps de repos

Les micro-ondes agissent essentiellement en surface et pénètrent les aliments jusqu'à 2/3 centimètres de profondeur. Une fois que la surface est chaude, le cœur des aliments est réchauffé par conduction, c'est à dire que les parties chaudes réchauffent les parties froides. Il convient donc de laisser reposer l'aliment sorti du micro-ondes afin que la chaleur se propage jusqu'au centre.

Mise à l'heure

Vous devez régler l'horloge après le branchement de votre appareil ou après une coupure de courant.

L'afficheur indique :



Appuyez pendant 5 secondes sur la touche « horloge ».

- Clignotement du « 00 » correspondant à l'heure.



Réglez les heures en tournant le bouton rotatif.



Appuyez sur la touche « horloge » pour valider les heures.

- Clignotement du « 00 » correspondant aux minutes.

Réglez les minutes en tournant le bouton rotatif.

Appuyez sur la touche « horloge » pour valider les minutes.

- L'horloge est réglée.

Réglage du minuteur indépendant

Le minuteur est complètement indépendant de toutes les autres fonctions. Il est utilisable uniquement lorsque le four est à l'arrêt.

L'afficheur indique l'heure.

Appuyez une fois sur la touche « horloge ».

- « 0 » et le symbole « horloge » apparaissent dans l'afficheur.



Réglez la durée souhaitée « en minutes et secondes » en tournant le bouton rotatif.



Appuyez sur la touche « START + 30 s ».

- Le compte à rebours commence.



Lorsqu'il atteint « .0 » :

- le four émet 4 signaux sonores et l'afficheur indique :
- L'afficheur indique de nouveau l'heure.



i *Il vous est possible à tout moment de modifier la durée souhaitée à l'aide du bouton rotatif*

Utilisation des Programmes automatiques



Grâce aux programmes automatiques, tout est calculé automatiquement. Vous devez simplement préciser le type d'aliment et son poids, et le four adopte automatiquement le mode de cuisson, la puissance et la durée la plus adaptée.

Votre four possède 4 types de programmes selon l'action souhaitée :

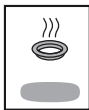
- DUO pour réchauffer 2 assiettes en même temps
- AUTO COOK pour la cuisson
- AUTO BEVERAGE pour le réchauffage des liquides
- AUTO DEFROST pour la décongélation

i *Quand vous utilisez un programme automatique, vous ne pouvez pas modifier la puissance et la durée du programme.*

- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et « :0 » clignote 4 fois dans l'afficheur. L'heure réapparaît ensuite dans l'afficheur.
- Si vous n'ouvrez pas le four en fin de programme, celui-ci émet un signal sonore de rappel toutes les minutes.

AUTO COOK

Programme de Cuisson Automatique



4 programmes vous sont proposés :

1. Poisson – 250g à 750g
Cuisson en mode « micro air »
2. Viande rouge (bœuf, agneau) - 750g à 1250g
Cuisson en mode « micro air »
3. Légumes frais – 200 à 700g
Cuisson en mode micro-ondes
4. Plat cuisiné surgelé – 300 à 500g
Cuisson en mode micro-ondes

i Le four doit connaître le type d'aliment et son poids.

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Appuyez sur la touche Cook, celle-ci reste allumée durant la sélection du programme désiré et du poids des aliments.

Tournez le bouton rotatif jusqu'au numéro correspondant à l'aliment à cuire.

- Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole mode de cuisson utilisé pour chaque programme.



Une fois le programme choisi, appuyez sur le bouton « Start/Select » pour valider votre choix de programme.

Sélectionnez le poids correspondant à l'aliment prêt à cuire à l'aide du bouton rotatif.

- Le poids apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « gr ».



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée à votre préparation indiquée sur l'afficheur.

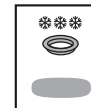
- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et l'afficheur indique :



i Pour les programmes 1 et 2, à la moitié de la durée, le four émet un signal sonore et se met en pause pour vous permettre de retourner les aliments et d'obtenir ainsi une cuisson parfaitement homogène. Retournez les aliments et appuyez sur "START" pour redémarrer le cycle de cuisson.

AUTO DEFROST

Programme de Décongélation Automatique



4 programmes vous sont proposés :

1. Volaille - 200g à 1500g
2. Viande rouge (bœuf, agneau) - 200g à 2000g
3. Poisson - 200g à 1500g
4. Pain - 125g à 1000g

i Le four doit connaître le type d'aliment et son poids.

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Appuyez sur la touche Defrost, celle-ci reste allumée durant la sélection du programme désiré et du poids des aliments.

Tournez le bouton rotatif jusqu'au numéro correspondant à l'aliment à cuire.

- Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole mode de cuisson.



Une fois le programme choisi, appuyez sur le bouton « Start/Select » pour valider votre choix de programme.

Sélectionnez le poids correspondant à l'aliment prêt à cuire à l'aide du bouton rotatif.

- Le poids s'affiche dans l'afficheur, ainsi que le symbole « gr ».



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la décongélation.

Appuyez sur la touche « START ».



- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée à votre préparation indiquée sur l'afficheur.

- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et l'afficheur indique :

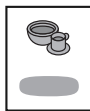


i Pour les programmes 1 et 3, à la moitié de la durée, le four émet un signal sonore et se met en pause pour vous permettre de retourner les aliments et d'obtenir ainsi une décongélation parfaitement homogène. Retournez les aliments et appuyez sur « START » pour redémarrer le cycle de décongélation.

i A la fin de la cuisson, le four s'arrête quelques minutes avant la fin de la durée de cuisson programmée pour une décongélation parfaitement homogène.

AUTO BEVERAGE

Programme de réchauffage automatique de liquides



4 programmes vous sont proposés :

1. Tasse de café – 10cl - 1 à 3 tasses
2. Bol de lait – 30cl – 1 à 2 bols
3. Assiette de soupe – 30cl – 1 à 2 assiettes (avec utilisation de l'accessoire Direct Access)
4. Nettoyage automatique – 20 cl d'eau

i Le four doit connaître la quantité de liquide à réchauffer.

Utilisation

Placez le liquide au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Appuyez sur la touche Beverage, celle-ci reste allumée durant la sélection du programme désiré et de la quantité de liquide à réchauffer.

Tournez le bouton rotatif jusqu'au numéro correspondant au liquide à réchauffer.

- Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole mode « menu ».



Une fois le programme choisi, appuyez sur le bouton Start pour valider votre choix de programme.

Sélectionnez le nombre de récipients prêts à être réchauffés à l'aide du bouton rotatif.

- Le poids apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « gr ».
- La quantité apparaît dans l'afficheur.



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le réchauffage.

Appuyez sur la touche « START ».

- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée à votre préparation indiquée sur l'afficheur.
- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et l'afficheur indique :



DUO

Fonction de réchauffage sur 2 niveaux



i A utiliser uniquement avec l'accessoire Direct Access (voir détail des accessoires p. 3)

Cette fonction vous permet de réchauffer 2 assiettes en même temps. (Il fonctionne en mode micro-ondes).

2 programmes vous sont proposés selon le résultat souhaité :

1. Résultat chaud

2. Résultat très chaud

i Il n'est pas nécessaire de sélectionner le type de préparation et son poids.

Le temps sera calculé automatiquement sur la base de 2 assiettes de 300g environ chacune.

i Assurez-vous que les 2 assiettes aient le même poids et le même type d'aliment.

Utilisation

Placez la première assiette au centre du plateau tournant. Placez l'accessoire Direct Access autour de cette assiette, et déposez la seconde assiette sur l'accessoire Direct Access.

Appuyez sur la touche DUO, celle-ci reste allumée durant toute la programmation et la cuisson. Sélectionnez le résultat de réchauffage à l'aide du bouton rotatif (1 ou 2 selon le degré de réchauffage souhaité)

- Le numéro du programme apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « menu ».



Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le réchauffage.

Appuyez sur la touche « START ».

- Le four démarre pour une durée parfaitement adaptée au réchauffage de vos 2 assiettes.



Utilisation des Fonctions manuelles *

Les fonctions manuelles vous permettent de cuire, réchauffer ou décongeler toutes sortes d'aliments. Contrairement aux programmes automatiques, vous devez sélectionner vous-même le mode de cuisson, la durée et la puissance. Si vous ne connaissez pas ces éléments, consultez le guide de cuisson situé en page 12.

3 modes de cuisson vous sont proposés *.

La sélection entre les différents modes de cuisson se fait à l'aide du bouton « MODE ».



1-micro

Cuisson par les micro-ondes

2-grill

Cuisson par la résistance supérieure du grill

3-micro grill

Cuisson combinée « micro-ondes et grill »

i Le mode de cuisson ne peut pas être modifié en cours de cuisson.

- En fin de cuisson, le four émet 4 signaux sonores et « End » clignote 4 fois dans l'afficheur. L'heure réapparaît ensuite dans l'afficheur.
- Si vous n'ouvrez pas le four en fin de cuisson, celui-ci émettra un signal sonore de rappel toutes les minutes pendant 5 minutes.

MODE MICRO (micro-ondes seul)



Utilisez ce mode pour cuire, réchauffer ou décongeler manuellement des aliments.

Ce mode de cuisson est le mode utilisé par votre four par défaut. Vous n'avez donc pas besoin de le sélectionner avec la touche « MODE ».

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

- i** *La puissance et la durée de cuisson peuvent être réglées dans l'ordre que vous voulez. Elles peuvent être modifiées à tout moment et dans n'importe quel ordre, y compris en cours de cuisson.*

Réglage de la puissance

Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est pas donc nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W »



700W 600W 450W 300W 180W (décongélation) 100W

La puissance apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « W » et le symbole du mode de cuisson micro-ondes.

Après 3 secondes sans action de votre part, la puissance disparaît de l'afficheur et « :0 » apparaît pour vous inviter à régler la durée.

Réglage de la durée

Sélectionnez la durée à l'aide du bouton rotatif.

- La durée apparaît dans l'afficheur



- i** *La durée maximale de la minuterie en mode micro-ondes est de 99 minutes.*

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer la cuisson.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».
Le four démarre pour la durée sélectionnée.



Décongélation

Si vous souhaitez décongeler des aliments sans avoir recours au programme automatique Auto Defrost, réglez la puissance sur 180W (voir ci-dessus le détail des manipulations).

- Dans ce cas, le symbole décongélation apparaît dans l'afficheur en plus du symbole du mode de cuisson micro-ondes.



MODE GRILL *



- i** *A utiliser de préférence avec l'accessoire Direct Access (voir détail des accessoires p. 3)*

Utilisez ce mode pour dorer les aliments tels que les gratins ou les viandes grâce à la résistance du grill de votre four.

- i** *Utilisez uniquement des récipients résistants à la chaleur.*

Utilisation sans l'accessoire Direct Access

1° étape : préchauffage du grill

Sélectionnez le mode « grill » en appuyant 2 fois sur la touche « MODE ».



- Le symbole « Grill » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 ».



Sélectionnez la durée de préchauffage à l'aide du bouton rotatif (3-4 minutes environ).



- La durée apparaît dans l'afficheur

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le préchauffage.

Appuyez sur la touche « START ».

- Le four démarre pour la durée de préchauffage.



2° étape : Cuisson en mode grill

Placez les aliments sur l'accessoire Direct Access et placez celle-ci au centre du plateau tournant.

- i** *Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et accessoires en mode « grill ». Risque de brûlure.*

De nouveau, sélectionnez le mode « grill » avec la touche « MODE », puis réglez la durée de grillage et appuyez sur la touche « START » pour démarrer le grillage.

i La durée maximale de la minuterie en mode « grill » est de 60 minutes.

i La résistance du grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.

MODE MICRO GRILL (Micro-ondes + Grill) *



i A utiliser de préférence avec l'accessoire Direct Access (voir détail des accessoires p. 3)

Utilisez ce mode pour cuire ou réchauffer rapidement des aliments grâce aux micro-ondes, tout en obtenant un aspect doré grâce à la résistance du grill de votre four.

i Utilisez uniquement des récipients résistants à la fois aux micro-ondes et à la chaleur.

Utilisation

i Il est conseillé de préchauffer le grill en mode « micro grill ».

Placez les aliments sur l'accessoire Direct Access et placez celui-ci au centre du plateau tournant.

i Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats et accessoires en mode « micro grill ». Risque de brûlure.

Sélectionnez le mode « micro grill » en appuyant 3 fois sur la touche « MODE »



Le symbole « micro grill » apparaît dans l'afficheur, ainsi que « :0 ».



i La puissance et la durée de cuisson peuvent être réglées dans l'ordre que vous voulez. Elles peuvent être modifiées à tout moment et dans n'importe quel ordre, y compris en cours de cuisson.



Réglage de la puissance

Le four fonctionne par défaut à puissance maximale. Si vous souhaitez utiliser la puissance maximale, il n'est pas donc nécessaire de sélectionner la puissance.

En revanche, si vous souhaitez utiliser une puissance inférieure, sélectionnez-la en appuyant plusieurs fois sur la touche « W ».

600W 450W 300W

i En mode « micro grill », la puissance maximale autorisée est de 600W.

• La puissance apparaît dans l'afficheur, ainsi que le symbole « W ».



FR

Après 3 secondes sans action de votre part, la puissance disparaît de l'afficheur et « :0 » apparaît pour vous inviter à régler la durée de cuisson.

Réglage de la durée

Sélectionnez la durée à l'aide du bouton rotatif.

• La durée apparaît dans l'afficheur.



i La durée maximale de la minuterie en mode « micro grill » est de 60 minutes.

Après 3 secondes sans action de votre part, le symbole « START » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à démarrer le préchauffage.

Démarrage

Appuyez sur la touche « START ».



• Le four démarre pour la durée sélectionnée.



i La résistance du grill peut s'allumer et s'éteindre en cours de cuisson. Ce phénomène tout à fait normal permet d'éviter les surchauffes.

Utilisation de la fonction Réchauffage Rapide

Si vous souhaitez réchauffer un plat ou un liquide pour une période très courte, utilisez la touche « Start + 30 sec ».

Utilisation

Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.

Appuyez directement sur la touche « START + 30 s ».

• Le four démarre automatiquement pour 30 secondes à puissance maximale.



i La puissance peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche « W ».



Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque nouvel appui sur la touche « START + 30 s ».
Le temps peut être modifié à tout moment en appuyant sur la touche START ou en tournant le bouton rotatif.



Ajustement de la durée de cuisson

Comme lors de l'utilisation d'un four traditionnel, vous pouvez avoir besoin d'adapter légèrement les durées de cuisson, de réchauffage ou de décongélation indiquées dans le guide de cuisson (p. 12) ou sur les emballages des aliments.

Pour cela, 2 moyens vous sont proposés :

Utilisation du bouton rotatif

Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou vers la droite pour réduire ou augmenter la durée.

- La durée défile dans l'afficheur.
- Elle est ajustée sans que le four ne s'arrête.



Utilisation de la touche « Start + 30 s » active uniquement en mode Micro-Ondes seul.



Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche « Start + 30 s ».

- A chaque appui, la durée indiquée dans l'afficheur augmente de 30 secondes.
- Elle est ajustée sans que le four ne s'arrête.

Arrêt du four

Pause

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout moment pour :

- Vérifier l'état d'avancement de la cuisson,
- Retourner l'aliment ou le remuer,
- Laisser l'aliment reposer.

Pour cela, vous pouvez tout simplement ouvrir la porte du four, ou appuyer une fois sur la touche « Stop/Cancel ».



- Le four s'arrête et garde en mémoire la cuisson en cours.
- L'afficheur reste le même qu'au moment de l'interruption. Le symbole « Start » clignote dans l'afficheur pour vous inviter à redémarrer la cuisson.

Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur la touche « Start + 30 s ».



Pour annuler définitivement la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche « Stop/Cancel ».

- L'heure réapparaît dans l'afficheur.

Annulation

La touche « Stop/Cancel » vous permet également d'annuler de manière définitive une cuisson ou une programmation en cours.

Si vous êtes en cours de cuisson :

Appuyez deux fois sur la touche « Stop/Cancel ».

- Au premier appui le four se met en pause, au deuxième la cuisson est annulée et l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Si vous êtes en cours de réglage du four :

Appuyez une fois sur la touche « Stop/Cancel ».

- La programmation en cours est annulée et l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Activation de la Sécurité enfants

Votre four est équipé d'un système de verrouillage des commandes qui empêche la mise en marche de manière intempestive ou par des enfants sans surveillance.

Pour verrouiller :

Appuyez pendant 3 secondes sur la touche « STOP CANCEL »



- Le four émet un signal sonore indiquant que les commandes sont verrouillées.
- Le symbole « Sécurité » apparaît dans l'afficheur.



Les touches sont verrouillées.

- Toute action de démarrage génère un signal sonore.

Pour déverrouiller :

Appuyez de nouveau pendant 3 secondes sur la touche « STOP CANCEL ».

- Le four émet un signal sonore indiquant que les commandes sont déverrouillées.
- Le symbole « Sécurité » disparaît de l'afficheur.

i Cette fonction n'est accessible que lorsque le four est à l'arrêt.

i Une coupure de courant désactive la sécurité enfants.

Guide de cuisson

Les temps indiqués dans les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier selon la forme, l'épaisseur et la température des aliments.

Les temps de repos sont à effectuer à la fin du temps de cuisson, de réchauffage ou de décongélation.

La cuisson aux micro-ondes

Mode « micro »



• Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un récipient en Pyrex adapté au micro-ondes. Versez 2 à 3 cuillères à soupe d'eau froide tous les 250 g de légumes (sauf si indications contraires dans le tableau ci-dessous). Ajoutez les légumes et couvrez.

Démarez le four et remuez 1 fois en cours de cuisson. En fin de cuisson, mélangez, ajoutez du sel, des herbes ou du beurre et couvrez pendant le temps de repos.

Pour optimiser la cuisson, coupez les légumes frais en morceaux. Plus les morceaux sont petits, plus la cuisson est rapide.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Carottes	250 g	700 W	7	3	Coupez les carottes en rondelles régulières.
Courgettes	250 g	700 W	7	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Pommes de terre	250 g	700 W	7 - 8	3	Pelez les pommes de terre et coupez-les en 2 ou en 3 morceaux de même taille.
	500 g		11		

Le réchauffage

Mode « micro »



A la fin du temps de réchauffage des liquides, il est conseillé de laisser le récipient à l'intérieur du four pour un temps de repos de 20 secondes au moins. Ceci permettra une baisse de la température du liquide et de son récipient et vous évitera tout risque de brûlure ou de débordement. Remuez le liquide en cours de cuisson et en fin de cuisson.

• Guide de réchauffage pour la nourriture bébé

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes et viandes)	190 g	600 W	1	1 - 2	Placez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Couvrez. En fin de cuisson, laissez reposer. Avant de servir, vérifiez soigneusement la température des aliments.

❶ Il est possible de réchauffer un biberon au micro-ondes en tenant compte des indications préconisées sur les boîtes de lait.

La décongélation

Placez les aliments surgelés dans un plat. Ne couvrez pas.

Retournez les aliments en cours de décongélation et videz l'eau régulièrement.

Veillez à ce que les aliments ne commencent pas à cuire pendant la décongélation. Si certaines parties de l'aliment commencent à cuire, couvrez-les avec des petits morceaux de papier aluminium pour terminer la décongélation.

Si la volaille commence à chauffer en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer 20 minutes avant de reprendre.

Respectez les temps de repos qui permettent de terminer la décongélation. Plus les aliments sont épais, plus les temps de décongélation seront longs. Le tableau ci-dessous s'applique pour des aliments surgelés dont la température est comprise entre -18°C et -20°C.

Aliment	Quantité	Temps de cuisson (minutes)	Temps de repos (minutes)	Instructions
Viande :				Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Retournez en milieu de décongélation.
Hachée Steak de porc	400 g 250 g	14 9 - 10	2	
Volaille :				Placez les morceaux dans une assiette (pour des morceaux : peau vers le bas). Retournez en milieu de décongélation.
Morceaux De poulet	500 g (2 pièces)	16 - 19	2	
Poisson :				Placez le poisson au centre d'une assiette en céramique. Placez les morceaux plus fragiles sous les morceaux plus épais. Retournez en milieu de décongélation.
Filet	250 g	7 - 8	2	





Les modes « grill » / « micro grill » *

Cuisson au grill seul ou en cuisson combinée micro-ondes + grill

• Guide de cuisson en mode « grill » / « micro grill » : aliments frais

Aliment	Quantité	Mode + Puissance	Face 1 Temps (minutes)	Face 2 Temps (minutes)	Instructions
Morceaux de poulet	500 g	Mode " micro grill " 300 W 	15	13	Badigeonnez avec de l'huile et parsemez d'épices. Placez les morceaux dans un plat sur l'accessoire Direct Access. Laissez reposer 2-3 minutes.
Pain tranché	25 g (4 tranches)	Mode " grill "	4	4	Placez les tranches sur l'accessoire Direct Access.

- Guide de cuisson en mode « micro grill » : aliments surgelés

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (minutes)	Instructions
Gratin de poisson	400 g	Mode "micro grill" 450 W 	18	Placez le gratin dans un plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat sur l'accessoire Direct Access. Laissez reposer 2-3 minutes.
Lasagnes	400 g	Mode "micro grill" 450 W 	19	Utilisez un plat rond en pyrex. Placez le sur l'accessoire Direct Access. Laissez reposer 2-3 minutes.

Quelques conseils supplémentaires

- Pour faire fondre du beurre :
Mettez 50 g de beurre dans un petit verre profond. Couvrez-le avec un couvercle/film en plastique. Faites chauffer pendant 30-40 secondes à puissance maximale jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Faire fondre du chocolat :
Mettez 100 g de chocolat dans un petit verre profond. Faites chauffer 3-5 minutes à puissance maximale jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Mélangez une ou 2 fois en cours de cuisson. Utilisez des gants isolants pour le sortir du four.

- ① *Mélangez une ou 2 fois en cours de cuisson.*
- ① *Utilisez des gants isolants pour sortir le récipient du four*

Nettoyage

- ① *Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.*

Les parties suivantes de votre micro-ondes doivent être nettoyées régulièrement pour éviter que la graisse et les particules d'aliments ne s'accumulent :

- Les surfaces intérieures et extérieures de votre appareil
 - La porte et ses joints
 - L'entraîneur, la couronne et le plateau
- ① *Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.*
 - ① *Assurez-vous que la porte ferme correctement.*
 - ① *Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.*

Nettoyez les surfaces extérieures avec un linge doux et de l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.

Nettoyez toutes les particules ou tâches se trouvant à l'intérieur de votre appareil ou sur la couronne avec un linge savonneux. Rincez puis séchez soigneusement.

Pour faciliter le nettoyage des particules d'aliments et enlever les mauvaises odeurs, placez un verre de jus de citron dilué dans l'eau sur le plateau tournant et utilisez le programme de nettoyage automatique 4 du menu Auto Beverage ou faites chauffer votre appareil pendant 2 minutes à puissance maximale. La vapeur ramollira les salissures. Rincez et séchez.

Veillez à ne jamais faire couler d'eau dans les bouches d'aération.

N'utilisez aucun produit abrasif ou solvant.

Nettoyez avec soin les joints de la porte en vous assurant qu'aucune particule :

- Ne s'accumule.
- N'empêche la porte de se fermer correctement.

Nettoyez la cavité de votre appareil après chaque utilisation avec un détergent adapté.

- ① *Laissez toujours votre four refroidir avant de le nettoyer.*

Nettoyage des accessoires

- Plateau en verre

Peuvent être lavés au lave vaisselle, (sauf accessoire Direct access).

Problèmes techniques

Votre appareil ne doit pas être utilisé lorsque la porte ou les joints de la porte sont endommagés :

- Charnières cassées
- Joints détériorés
- Cavité déformée

Adressez-vous au service après-vente pour effectuer vos réparations (cf. liste ci-jointe).

Devenir familier avec un nouvel appareil demande toujours un peu de temps. Si vous avez l'un des problèmes listés ci-dessous, essayez d'appliquer les solutions proposées.

- *Les phénomènes suivants sont parfaitement normaux et ne doivent pas vous alarmer :*
- Condensation à l'intérieur du four
- Evacuation de l'air autour de la porte et des parois extérieures
- Réflexion de lumière autour de la porte et sur les parois extérieures
- Vapeur s'échappant de la porte ou des bouches d'aération.

- ① *Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.*

- *Si vous constatez que la nourriture n'est pas cuite du tout :*

- Assurez-vous que vous avez correctement programmé la minuterie et appuyé sur le bouton « Start + 30s ».
- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Assurez-vous que le disjoncteur n'a pas sauté ou le fusible fondu.

• **La nourriture est trop cuite ou pas assez cuite :**

- Assurez-vous que le temps de cuisson programmé est adapté à votre préparation.
- Assurez-vous d'avoir choisi le niveau de puissance approprié.
- Assurez-vous que vous n'avez pas oublié d'enlever le papier aluminium recouvrant la barquette d'aliments.
- Assurez-vous que le plat utilisé n'est pas « absorbant ».
- Assurez-vous que les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.

• **Des claquements/étincelles apparaissent à l'intérieur du four :**

- Assurez-vous que vous n'avez pas utilisé de vaisselle comportant des décors métalliques.
- Assurez-vous que vous n'avez pas laissé une fourchette ou un ustensile métallique à l'intérieur du four.
- Assurez-vous que vous n'avez pas placé de papier aluminium trop près des parois intérieures, mal centré une barquette métallique (ou 2 barquettes côte à côte trop près) ou oublié le lien métallique sur vos sachets congélation.

• **Un signal sonore retentit lorsque vous pressez n'importe quelle touche :**

- Assurez-vous que la sécurité enfants n'est pas activée. Si c'est le cas, désactivez-la.

• **L'éclairage intérieur ne s'allume pas alors que votre four fonctionne normalement :**

- L'ampoule est probablement grillée. Votre appareil est tout de même utilisable.

Si ces directives n'ont pas fonctionné pour résoudre votre problème, munissez-vous des renseignements suivants :

- Le modèle et le numéro de série imprimés à l'arrière du four
- Votre garantie
- Une description claire de votre problème

Puis contactez votre revendeur local ou le Service Après Vente.

Consignes d'élimination des déchets



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Lors de la fabrication de ses emballages, Moulinex s'efforce de respecter le plus possible l'environnement. L'emballage est composé de carton ondulé recyclable à 100%.

Les pièces plastiques de l'appareil ont un marquage indiquant le type de matériau. Cela permet par la suite un recyclage des pièces.

Vous pouvez obtenir des informations plus précises sur l'élimination de

chaque matériau auprès des services chargés du traitement des déchets de votre lieu de résidence.

Les possibilités d'élimination des déchets, incluant les appareils usagés, sont disponibles auprès des services administratifs de votre lieu de résidence.

Le service chargé de l'enlèvement des déchets ou votre centre service agréé Moulinex répondront volontiers à toutes vos questions.

Données pour les essais de performance

Selon la norme CEI 705

La commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes.

Nous recommandons ce qui suit pour le modèle que vous possédez.

Essai	Charge	Temps Approximatif (minutes)	Niveaux de Puissance	Réceptif
Crème aux oeufs	1000 g	11	700 W	IEC 705 Réceptif recommandé
Gâteau de Savoie	475 g	13	600 W	
Gâteau de Savoie	475 g	20	450 W + Grill *	
Pain de viande	900 g	20	700 W	
Décongélation	500 g	9 + 7 (Retournement à 9)	180 W	

Ces éléments sont donnés pour un appareil de puissance 900 W.

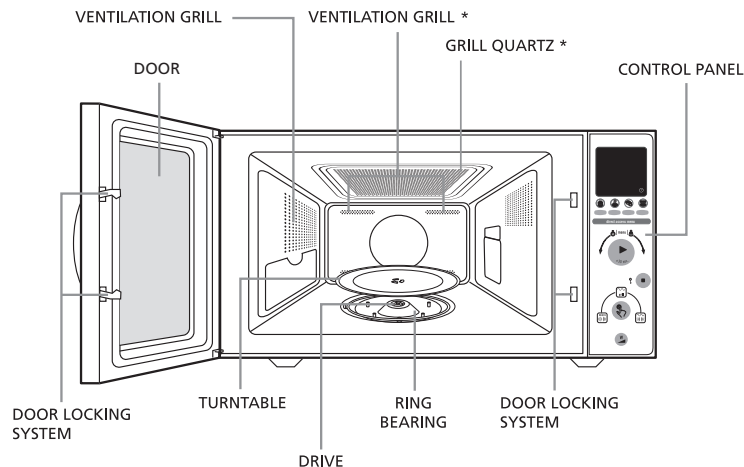
Caractéristiques techniques

Modèle	MW 2300/2310	MW 2100
Puissance de la source	230 V ~ 50 Hz	
Consommation (puissance absorbée) :		
Puissance maximale	2050 W	1150 W
Micro-ondes	1050 W	1150 W
Grill	1000 W	
Puissance restituée	700 W	
Fréquence	2450 MHz	
Dimensions (L x P x H) mm		
Extérieures	440 x 360 x 260	
Intérieures	306 x 274 x 208	
Poids		
Brut	12.0 Kg	11.5 Kg
Net	10.9 Kg	10.4 Kg

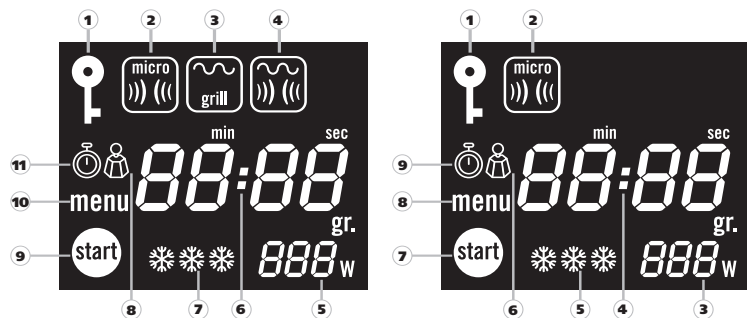
Table of contents

Appliance description	16
Display	16
Control panel	17
Accessories	17
Installing the appliance	18
Preparation	18
Electrical connection	18
Where best to place your oven	18
Important safety instructions	18
Instructions for use	19
Food	19
Containers and materials	20
Cooking time	21
Resting time	21
Time setting	21
Setting the independent timer	21
Use of the automatic programmes	21
Auto Cook	22
Auto Defrost	22
Auto Beverage	23
Duo	23
Using manual functions	23
"Microwave" mode	24
"Grill" mode	24
"Microwave grill" mode	25
Using the quick re-heat function	25
Setting cooking time	26
Stopping the oven	26
Activation of Child Safety device	26
Cooking guide	26
Cooking with microwaves	27
Reheating	27
Defrosting	27
"Grid"/"Microwave Grill" modes	27
Cleaning	28
Technical problems	28
Waste disposal instructions	28
Performance test data	29
Technical characteristics	29

Appliance description *



Display *

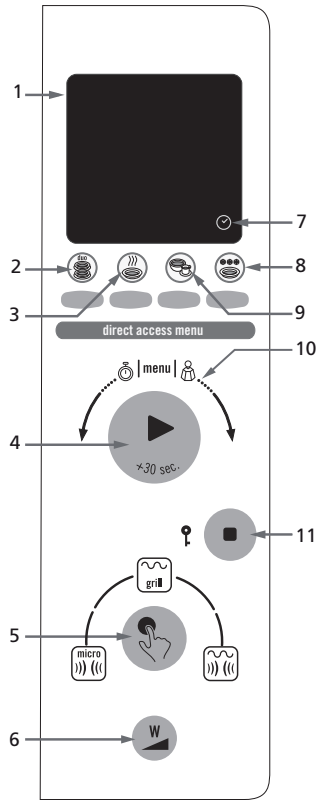


- ① Child Safety symbol
- ② Microwave mode symbol (Microwave)
- ③ Grill mode symbol
- ④ Microwave – Grill mode symbol (Microwave + Grill)
- ⑤ Display of power in Watts
- ⑥ Cooking time display in minutes and seconds
- ⑦ Defrost mode display
- ⑧ Weight symbol (grammes)
- ⑨ Start symbol
- ⑩ Automatic programme symbol
- ⑪ Programmed time symbol

- ① Child Safety symbol
- ② Microwave mode symbol (Microwave)
- ③ Display of power in Watts
- ④ Cooking time display in minutes and seconds
- ⑤ Defrost mode display
- ⑥ Weight symbol (grammes)
- ⑦ Start symbol
- ⑧ Automatic programme symbol
- ⑨ Programmed time symbol

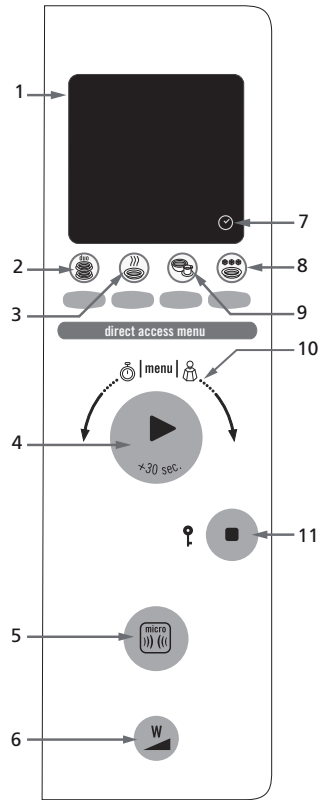
Control panel *

Model: MW2300/2310



- 1 - Display
- 2 - Duo key –2-level reheating function
- 3 - Auto Cook key (automatic cooking programme)
- 4 - Start and fast reheat key (+30 seconds)
- 5 - Button to select manual cooking modes: microwave – grill – microwave grill
- 6 - Power setting key
- 7 - Clock and independent timer key
- 8 - Auto Defrost key (automatic defrost programme)
- 9 - Auto Beverage key (automatic liquid reheating programme)
- 10 - Weight and power setting rotary selector
- 11 - Stop – Cancel + Child Safety activation key

Model: MW 2100



- 1 - Display
- 2 - Duo key –2-level reheating function
- 3 - Auto Cook key (automatic cooking programme)
- 4 - Start and fast reheat key (+30 seconds)
- 5 - Button to select manual microwave cooking mode
- 6 - Power setting key
- 7 - Clock and independent timer key
- 8 - Auto Defrost key (automatic defrost programme)
- 9 - Auto Beverage key (automatic liquid reheating programme)
- 10 - Weight and power setting rotary selector
- 11 - Stop – Cancel + Child Safety activation key

Accessories

Drive

This fixture is located in the middle of the oven, beneath the turntable. It is connected with the motor and drives the turntable round.



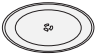
Ring bearing

This component is placed in the middle of the oven, beneath the turntable. It has rollers to support the turntable while leaving it free to rotate.



Turntable

This glass plate is placed on the ring bearing in the middle of the oven and must be engaged with the drive. It can be used for all types of cooking. Containers containing food to be cooked or to collect particles and juices produced by food during cooking are placed on the turntable. It is easily removed for cleaning.



! *Don't put a frozen meal on the hot glass plate.*

Direct Access accessory

- Using the DUO function, the Direct Access accessory lets you heat two plates at the same time. Place the first plate under the grill and the second on the upper part.
- In Grill mode, use this accessory to brown food that is not thick. It must be properly centred on the turntable.
- This accessory is not dishwasher safe.
- The accessory allows to take out the plate or the dish without burning yourself in normal conditions of use, do not let warm the preparations beyond time of cooking recommended.
- The accessory should not be used without oven glove after a grill cooking or a microwave grill cooking – subject to burn.



Installing the appliance

Preparation

Unpack the accessories, wash them and dry them carefully. Place the drive, the crown and then the turntable in the centre of the oven.

i *The turntable must be well secured to the drive.*

Connection

Check on the rating plate affixed to the rear of your appliance stating nominal voltage (220-230V) that your electrical installation is appropriate for the appliance.

Make certain that the amperage shown on your electricity meter and circuit breaker is at least 16 Amps..

Lastly, for effective safety, you must be certain to connect your appliance to a socket with an earth pin in accordance with electrical standards. Place the appliance so that the plug is accessible at all times so it can be readily disconnected. Also check that you have access to your circuit breaker.

i *Recommendations relating to the power supply must be strictly respected.*

Where best to place your oven

You can place the appliance either:

- *On a work surface:* Place it on a flat, stable surface capable of bearing the oven and its contents and resisting a temperature of more than 90°C. The oven must be handled with care. The side of the oven with the control panel is heavier.
- *In a niche:* The niche must be at least 85 cm above the floor. Centre the appliance in its recess in such a way that it does not touch the walls of the niche.

i *Heat must be free to evacuate: leave a minimum space of 20 cm above the oven, 10 cm on either side and 10 cm to the rear.*

Install the appliance far enough away from any source of heat (e.g., conventional oven or radiator) as it is designed and tested for use at a maximum ambient temperature of 35°C.

i *Take care not to block the appliance's ventilation holes.*

Important safety instructions

Read these instructions carefully and keep for future use.

1. Your appliance is for domestic use. It is intended exclusively for cooking, reheating or defrosting food and drinks. Use it only for this purpose.
2. This appliance is not designed to be used by people (including children) with impaired physical, sensorial or mental capacities, or by persons with little or no experience or knowledge, unless they can benefit, through someone responsible for their safety, from surveillance or instructions prior to using the appliance.
3. It is appropriate to watch over children to make certain that they do not play with the appliance. Children should only be allowed to use the oven without surveillance where suitable instructions have been given to them, allowing them to use the oven safely and with complete understanding of dangers that can result from incorrect use.

i *Caution: risk of burns and scalding. Accessible parts can become hot during use. You are advised to keep young children away.*

4. When in use, the appliance heats up. Take care not to touch the heating elements located inside the oven. Be careful too of other surfaces that can heat up, as with the door, the grill * resistor element, the walls of the enclosure and the cover.

i *In microwave mode to avoid any risk of burning when removing recipients from the oven (when not using the Direct Access accessory), always use heat-proof gloves. Using grill and micro-grill functions, please use insulating gloves*

5. This appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
6. Do not operate your appliance empty. This could lead to damage. If you want to try out a programme, place a glass of water inside so the microwaves will thus be absorbed and your oven will not be damaged.
7. The door must be able to close again freely: Do not insert objects between the door and the front of the oven or prevent its closure (tea-towel, kitchen glove, too big a dish, etc.). If your appliance's door does not close correctly, a safety system will stop it from starting.
8. * When cooking in grill, projections of grease onto the grill resistor element can ignite. These flames will die out by themselves and have no harmful effect if you maintain your appliance regularly.
9. Do not use the microwave with the accessory Direct Access without food.

Instructions for use

- i** *To avoid projections of grease, especially when cooking poultry or meat, use enamelled earthenware dishes. Always leave at least 2 cm between the grill resistor element and the food.*

10. Never block the air vents: the oven could overheat.

If this happens, your appliance will stop automatically and then remain inoperative until it has cooled down enough.

11. Precautions to avoid possible exposure to microwaves:

- i** *It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance or repair operations involving the removal of a cover protecting against exposure to microwave energy.*

- Do not try to run your appliance when the door is open, touch the door safety locking system or insert anything inside that system.
- Do not place any object that could obstruct opening or closing of the door.
- Do not let any remainders of food or cleaning products accumulate on door seals. Ensure that the door and its seals remain clean. After use, wipe them with a wet cloth and then dry them carefully.
- It is especially important that the oven door closes correctly and that there is no defect on:
 - the door, the seals and hinges,
 - the power supply cord.

- i** *Do not operate the oven if the door or door seal is damaged. Have it repaired first by a qualified technician.*

- i** *If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his product support department or persons with similar qualification so as to avoid danger.*

12. For your own safety, this appliance is in conformity with applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, electromagnetic compatibility, materials in contact with food, the environment, etc.).

- i** *Never use your oven if it is damaged.*

- i** *Your oven should in no case be adjusted or repaired by persons other than a qualified technician from the microwave department and trained by the manufacturer.*

The following recommendations will help you use your oven in the best possible way. Please read them attentively.

EN

You can use your appliance to defrost, heat and cook food much more quickly than with a conventional cooker.

Food

Prohibited food

If you choose a microwave cooking method, you must never:

- Fry food as it is impossible to control the temperature of the oil or fat content (risk of catching fire).
- Cook eggs in their shell, hard-boiled eggs or snails as they are likely to explode, even after having been cooked.
- Cook food with a whole husk or shell (sweet chestnuts), or with a hard skin (such as tomatoes, potatoes and sausages). Always cut through the shell first or prick skins.

Temperature of food

- i** *Thanks to the properties of microwave ovens, only the food heats up, with the container thus remaining cold or just warm while the food it contains gets extremely hot.*

The contents of feeding bottles and pots of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption to avoid scalding.

Shake feeding bottles well and pour out a few drops of liquid onto the back of your wrist to check its temperature.

Apply similar precautions for all dishes cooked using the microwave.

Food preparation

Before heating feeding bottles and small pots, remove the teats and lids.

Remember to cover the food:

- to avoid it splashing against the enclosure of the oven,
- to retain enough water content for cooking.

Reheating liquids

When you use a microwave oven to heat up drinks, there can be sudden burst from the boiling liquid as it is removed from the oven or shortly after. Precautions must be taken when handling the container.

Indeed, after boiling point has been reached, bubbles are captured at the bottom of the container to be released only when you move it.

To avoid this physical phenomenon and prevent risks of scalding, always put a plastic spoon in the container to be heated.

Containers and materials

- i** *Only use utensils suited for use in microwave ovens.*

Below you will find details on the different types of containers that are recommended or prohibited for the various cooking methods used.

"Micro" mode (microwave)

Use containers suited to microwave cooking.

Check a container's "transparency" to microwaves using a quick and easy test.

Place the empty container on your appliance's turntable together with a glass filled with water then start the oven for 1 minute at maximum power.

After 1 minute:

- If the container remains cold, it can be considered to be "transparent" and is suited to use in microwave mode.
- If the container is hot or tepid, this means it is "absorbent" and cannot be used in a microwave.

Never use sealed containers.

Liquids and other food should not be heated in sealed containers as they are likely to explode.

Remember to remove lids and caps on feeding bottle, jars, bottles and plastic containers.

Disposable containers

When heating foodstuffs in paper or plastic containers, keep an eye on the oven in case these catch fire.

If you see smoke, stop or disconnect the oven and keep the door closed to starve any flames of oxygen.

Metal containers

Never use metallic containers and materials when microwave cooking. However, you can use your appliance to heat or defrost some preparations in small metal trays without their lids provided they do not stand higher than 4 cm.

For such lids, follow the instructions featured on the packing. In some cases, you will have to remove the lid and in others leave it on. Where no indications are provided, remove as a precaution.

Centre the tray(s) on the turntable leaving a gap of at least 1 cm between the walls of the enclosure and the tray. Where you place a number of trays in the microwave, space them apart by at least 2 cm.

"Grill" mode *

These cooking methods do not require special containers. Use the same containers as you would use in a conventional oven, i.e. heat-resistant containers.

❗ **Never use plastic utensils (risk of them melting) or paper/cardboard ones (risk of catching fire).**

❗ **Keep food away from the grill resistor element by at least 2 cm.**

"Microwave grill" mode *

Containers prohibited in "microwave" mode are also not to be used in "microwave grill" mode.

Containers prohibited in "grill" and mode are also not to be used in "microwave grill" mode.

Summary of containers and materials permitted and not permitted in "micro" mode

Materials Containers	Suitable for micro-waves	Remarks
METAL		
Aluminium foil	In certain cases	May be used in small quantities to protect certain parts of the food from overcooking. Risk of electric arcing if the foil is too close to the oven walls or you have used too much.
Aluminium tray	In certain cases	See "Metal containers", above
Metal sheet	No	Risk of electric arcing and fire
Freezer bag ties	No	Risk of electric arcing and fire
GLASS		
Heat-resistant glass	Yes	Perfectly suitable
Glass with metal-based decoration (gold, lead etc.)	No	Risk of electric arcing
Fine glassware	No	May break or crack if heated suddenly
PLASTIC		
Plastic containers	Yes	Perfectly suitable if the plastic is heat-resistant. Certain plastics may be prone to deformation or discoloration after repeated use. Do not seal closed.
Plastic film	Yes	Can be used to retain moisture and prevent spitting. The plastic must not touch the food during cooking. Puncture the plastic to allow excess vapour to escape. Use oven gloves to remove the plastic film after cooking (risk of burns from hot vapour escaping from the container).
DISPOSABLE CONTAINER MATERIALS FORBIDDEN IN GRILL AND FAN OVEN MODES		
Polystyrene cups or packaging	Yes	Can be used for heating liquids and foods for a short time. Overheating could melt the polystyrene, which would then become mixed with the food.
Paper bag	No	Fire-risk
Paper plates, cups, napkins or absorbent paper.	Yes	May be used for heating and brief cooking
Grease-proof paper	Yes	Can be used to retain moisture and prevent spitting. Short cooking times.
Recycled paper	No	Risk of electric arcing
PORCELAIN		
Porcelain containers	Yes	Perfectly suitable except with metal-based decoration (gold, lead etc.).

Cooking time

To determine the right cooking time for your foods, follow the instructions on the packaging of ready-made dishes and deep-frozen products.

In the absence of any precise indication, divide the cooking or reheating time given for a conventional oven by at least three.

In any case, refer to the cooking guide included in these instructions.

- i** *Do not programme a cooking time longer than necessary. You will then avoid any risk of overcooking or setting fire to your food.*

Resting time

Microwaves act close to the surface and penetrate food to a depth of 2 to 3 cm. Once the surface layers are hot, heat penetrates to the centre of the food by conduction, i.e. the hot parts heat the cold parts. This makes it a good idea to allow the food to rest after removing it from the microwave so that the heat can penetrate to the centre.

Setting the time

You must set the clock after connecting your appliance or after a break in supply.

The display will show:



Keep the clock button pressed for 5 seconds.

- The "00" indication for the hours will blink.



Adjust the hours by turning the rotary knob.



Press the clock button to enter the hours setting.

- The "00" indication for the minutes will blink.

Adjust the minutes by turning the rotary knob.

Press the clock button to enter the minutes setting

- The clock is now set.

Adjusting the independent timer

The timer is completely independent of all the other functions. It can only be used while the oven is stopped.

The display will be showing the clock time.

Press the clock button once, briefly.

- "0" and the "clock" symbol appear on the display.



Set the desired time, in minutes and seconds, by turning the rotary knob.



Press the START button.

- The countdown will start.



When it reaches ".0" :

- the oven will beep 4 times, and the display indicates :
- the display will again show the clock time.



- i** *You can change at any time the cooking time with the rotary knob.*

Using automatic programmes



Thanks to automatic programmes, everything is calculated automatically. All you have to do is specify the type of food and its weight, and the oven will automatically adopt the cooking method, the power and most appropriate cooking time.

Your oven has 4 types of programme according to the desired action:

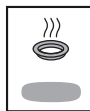
- DUO to heat up 2 dishes at once
- AUTO COOK for cooking
- AUTO BEVERAGE to heat up liquids
- AUTO DEFROST for defrosting

- i** *You cannot modify its power and duration when using an automatic programme.*

- When cooking is finished, the oven will give off 4 warning sounds and ":0" will flash 4 times on the display. The time will then again be shown on the display.
- If you do not open the oven at the end of the programme, it will give a warning sound every minute to remind you.

AUTO COOK

Automatic Cooking Programme



You can choose from 4 programmes:

1. Fish – 250 to 750g
“Microwave air” cooking mode
2. Red meat (beef and lamb) – 750 to 1,250g
“Microwave air” cooking mode
3. Fresh vegetables – 200 to 700g
Microwave cooking mode
4. Frozen ready prepared dish– 300 to 500g
Microwave cooking mode

i You must give the oven the type of food and weight.

Use

Place food in the centre of the turntable and close the door.

Press the Cook key. This will remain on throughout selection of the desired programme and weight of food.

Turn the rotary button to the number corresponding to the food to be cooked.

- The programme number will appear on the display together with the symbol for the cooking method used for each programme.



Once you have chosen programme, press the “Start/Select” button to confirm your choice.

Use the rotary button to select the weight of the food ready to cook.

- The weight will appear on the display together with the “gr.” symbol.



If you fail to respond after 3 seconds, the “START” symbol will flash on the display asking you to start cooking.

Press the “START” key.



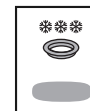
- The oven will start for a period perfectly suited to your preparation and shown on the display.
- When cooking is finished, the oven will give out 4 warning sounds and the display will show:



i For programmes 1 and 2, the oven will give off a warning sound half way through and set to pause so you can turn the food over to obtain perfectly even cooking. Turn the food over and press “START” to start the cooking cycle again.

AUTO DEFROST

Automatic defrosting programme



You can choose from 4 programmes:

1. Poultry - 200 to 1,500g
2. Red meat (beef and lamb) - 200g to 2,000g
3. Fish - 200 to 1,500g
4. Bread - 125g to 1,000g

i You must give the oven the type of food and weight.

Use

Place food in the centre of the turntable and close the door.

Press the Defrost key. This will remain on throughout selection of the desired programme and weight of food.

Turn the rotary button to the number corresponding to the food to be cooked.

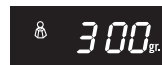
- The programme number will appear on the display together with the cooking method symbol.



Once you have chosen programme, press the “Start/Select” button to confirm your choice.

Use the rotary button to select the weight of the food ready to cook.

- The weight will appear on the display together with the “gr.” symbol.



If you fail to respond after 3 seconds, the “START” symbol will flash on the display asking you to start defrosting.

Press the “START” key.



- The oven will start for a period perfectly suited to your preparation and shown on the display.
- When cooking is finished, the oven will give out 4 warning sounds and the display will show:



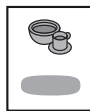
i For programmes 1 and 3, the oven will give off a warning sound half way through and set to pause so you can turn the food over to obtain perfectly even defrosting.

Turn the food over and press “START” to start defrosting cycle again.

i When cooking is finished, the oven will stop a few minutes before the end of the programmed cooking period for perfectly even defrosting.

AUTO BEVERAGE

Automatic liquid heating programme



You can choose from 4 programmes:

1. Cups of coffee – 10cl - 1 to 3 cups
2. Bowls of milk – 30cl – 1 to 2 bowls
3. Dishes of soup – 30cl – 1 to 2 dishes (using the Direct Access accessory)
4. Automatic cleaning – 20 cl of water

i You must give the oven amount of liquid to be heated.

Use

Place the liquid in the centre of the turntable and close the door.

Press the Beverage key. This will remain on throughout selection of the desired programme and the quantity of liquid to be heated.

Turn the rotary button to the number corresponding to the liquid to be heated.

- The programme number will appear on the display together with the “menu” mode symbol.



Once you have chosen programme, press the Start button to confirm your choice.

Use the rotary button to select the number of containers ready to be heated.

- The weight will appear on the display together with the “gr.” symbol.
- The quantity will appear on the display.



If you fail to respond after 3 seconds, the “START” symbol will flash on the display asking you to start heating.

Press the “START” key.



- The oven will start for a period perfectly suited to your preparation and shown on the display.
- When cooking is finished, the oven will give out 4 warning sounds and the display will show:



DUO

2-level heating function



i To be used only with the Direct Access accessory (see details on accessories p. 19)

Use this function to heat up 2 dishes at the same time. (Operates in microwave mode).

You have a choice of 2 programmes according to the desired result:

1. Hot
2. Very hot

i You do not need to select the type of preparation and weight.

The time will be calculated automatically on the basis of 2 dishes each weighing about 300g.

i Make certain that both 2 dishes are of the same weight and with the same type of food.

Use

Place the first plate in the centre of the turntable. Place the Direct Access accessory around this plate and set the second plate on top of the Direct Access accessory.

Press the DUO key. This will remain on throughout programming and cooking. Use the rotary button to select the heating result (1 or 2 according to the level of heating desired)

- The programme number will appear on the display together with the “menu” symbol.



If you fail to respond after 3 seconds, the “START” symbol will flash on the display asking you to start heating.

Press the “START” key.

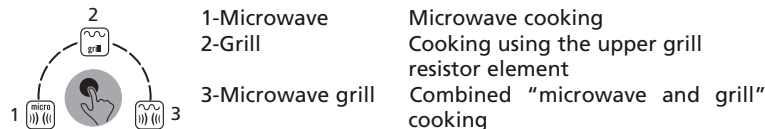


- The oven will start for a time perfectly suited to heating of your 2 dishes.

Using manual functions *

You can use manual functions to cook, heat or defrost all kinds of food. Unlike with automatic programmes, you must yourself select the cooking method, time and power. If you do not have the necessary information, consult the cooking guide on page 28.

You have the choice of 3 different cooking methods *. Use the “MODE” button to select from among the various cooking methods.



i You cannot change the cooking method while in process.

- When cooking is finished, the oven will give off 4 warning sounds and "End" will flash 4 times on the display. The time will then again be shown on the display.
- If you do not open the oven at the end of the programme, it will give a warning sound every minute for 5 minutes to remind you.

MICROWAVE MODE (microwave only)



Use this mode to cook, heat or defrost food manually.

This cooking method is the one your oven uses by default. This means you do not need to select it using the "MODE" key.

Use

Place food in the centre of the turntable and close the door.

- ❗ **You can set the power and duration of cooking in the order you want. You can change them at any time and in whatever order, even when cooking.**

Power setting

By default, the oven runs at maximum power. Therefore, you do not need to make a selection if you wish to use maximum power.

However, if you wish to use a lower power level, select by pressing the "W" key as many times as necessary to show 700W, 600W, 450W, 300W, 180W (defrosting) or 100W.



The power will appear on the display together with the symbol "W" and the microwave cooking symbol.

If you fail to respond after 3 seconds, the power level will disappear from the display and ":0" will be shown calling you to set the cooking time.

Setting cooking time

Use the rotary button to select the cooking time.

- The time will appear on the display



- ❗ **The maximum cooking time for the timer in microwave mode is 99 minutes.**

If you fail to respond after 3 seconds, the "START" symbol will flash on the display asking you to start cooking.

Start-up

Press the "START" key.

The oven will start up for the selected cooking time.



Defrosting

If you wish to defrost food without using the automatic Auto Defrost programme, set power to 180W (see detail on operations above).

- In this case, the defrosting symbol will appear on the display together with the symbol microwave cooking mode symbol.



GRILL MODE *



- ❗ **To be used preferably with the Direct Access accessory (see details on accessories p. 19)**

Use this mode to brown food such as gratins or meats using the oven's grill resistor element.

- ❗ **Use heat-resistant containers only.**

Use without the Direct Access accessory

1st stage: pre-heating of the grill

Press the "MODE" key twice to select the "grill" mode.



- The "Grill" symbol will appear on the display together with ":0".



Use the rotary button to select the pre-heating time (about 3-4 minutes).

- The time will appear on the display



If you fail to respond after 3 seconds, the "START" symbol will flash on the display asking you to start pre-heating.

Press the "START" key.

- The oven will start for the pre-heating time.



2nd stage: Cooking in grill mode

Place the food on the Direct Access accessory and set it in the centre of the turntable.

- ❗ **Always use heat-insulated gloves to handle dishes and accessories in "grill" mode as there is a risk of burns.**

Again use the "MODE" key to select "grill" mode, then set the grill time and press the "START" key to commence grilling.

i The maximum time setting in "grill" mode is 60 minutes.

i The grill resistor element may go on and off during cooking. This is normal as it prevents overheating.



MICROWAVE GRILL MODE (Microwave + Grill) *

i Preferably use this mode with the Direct Access accessory (see details on accessories p. 19)

Use this mode to microwave cook or heat food quickly obtaining a browned appearance thanks to your oven's grill resistor element.

i Use only containers that are resistant both to microwaves and heat.

Use

i You are advised to preheat the grill in "microwave grill" mode.

Place the food on the Direct Access accessory and set it in the centre of the turntable.

i Always use heat-insulating gloves to handle dishes and accessories in "microwave grill" mode as there is a risk of burns.



Press the key "MODE" key 3 times to select the "microwave grill" mode.

The "microwave grill" symbol will appear on the display together with ":0".



i You can set the power and time for cooking in the order of your choice and then change them at any time during cooking.



Power setting

By default, the oven runs at maximum power. Therefore, you do not need to make a selection if you wish to use maximum power. However, if you wish to use a lower power level, select by pressing the "W" key as many times as necessary to show.

600W 450W 300W

i In "microwave grill" mode, the authorised maximum power is 600W.

• The power will be shown on the display together with the "W" symbol.



If you fail to respond after 3 seconds, the power will disappear from the display and ":0" appear asking you to set the cooking time.

Adjustment of the duration

Select the duration using the rotary button.



• The duration will be shown on the display.

i The maximum duration of the timer in mode "microwave grill" is 60 minutes.

If you fail to respond after 3 seconds, the "START" symbol will flash on the display asking you to start pre-heating.

Start-up

Press the "START" key.



• The oven will start for the selected time.



i The grill resistor element may go on and off during cooking. This is normal as it prevents overheating.

Using the quick reheat function

If you wish to warm a dish or liquid very briefly, use the "Start +30 sec" button.

Use

Place the food at the centre of the turntable and close the door.

Press the "START" button.

• The oven will start automatically for 30 seconds at maximum power.



i The power can be changed at any time by pressing the "W" button.



Each time that the "START + 30 s" button is pressed. You can easily modify the timing at any moment pushing the START button or using the rotary button.



Adjusting the cooking time

As when using a conventional oven, you may need to make slight adjustments to the cooking, heating or defrosting times indicated in the cooking guide (p. 28) or on the food packaging.

This can be done in two ways:

Using the rotary knob

Turn the knob clockwise or anticlockwise to increase or reduce the cooking time.

- The time shown on the display will change.
- Changing the setting does not stop the oven.



Using the "START + 30 s" button.

Active only in Microwave Only mode.



Press the "START + 30 s" button one or more times.

- Each time you press the button the time shown on the display will increase by 30 seconds.
- Changing the setting does not stop the oven.

Stopping the oven

Pause

You can interrupt the operation of the oven at any time to:

- check the progress of cooking,
- turn or stir the food,
- allow the food to rest.

To do this, you can simply open the oven door or press once on the "STOP/CANCEL" button.



- The oven will stop and hold the cooking status in memory.
- No change in the display will occur during the pause. The "Start" symbol on the display will blink until you restart cooking.

To restart cooking, press the "START + 30 s" button.



To cancel the cooking, press the "STOP/CANCEL" button again.

- The clock time will then reappear on the display.

Cancel

The "STOP/CANCEL" button can also be used to cancel entirely the current cooking or programme.

If you are currently cooking:

press the "STOP/CANCEL" button twice.

- At the first press, the oven will pause; at the second press, the cooking will be cancelled and the display will show the clock time.

If you are currently setting the oven:

press the "STOP/CANCEL" button once.

- The current settings will be cancelled and the display will show the clock time.

Activating the Child Safety

Your oven is equipped with a control locking system, which prevents its being started unintentionally or by unsupervised children.

To lock:

Keep the "STOP/CANCEL" button pressed for 3 seconds.



- The oven will beep to indicate that the controls are locked.
- The "Safety" symbol will appear on the display.



The buttons are locked.

- Any attempt at starting will cause the oven to beep.

To unlock:

Keep the "STOP/CANCEL" button pressed for 3 seconds.

- The oven will beep to indicate that the controls are unlocked.
- The "Safety" symbol will disappear from the display.

i *This function is only available when the oven is stopped.*

i *After an interruption of supply, the Child Safety will be unlocked.*

Cooking guide

The times indicated in the cooking tables are given for guidance only. The correct cooking time can vary with the shape, thickness and temperature of the food.

The resting times are for use after cooking, heating or defrosting.

Microwave cooking "micro" mode



• Cooking guide for fresh vegetables

Use a Pyrex container, suitable for microwaves. Pour in 2 to 3 tablespoons of cold water for every 250 g of vegetables (unless otherwise indicated in the table below). Add the vegetables and cover. Start the oven and stir once during cooking. At the end of cooking, stir thoroughly, add salt, herbs or butter and cover while resting. For best results, chop the fresh vegetables. The smaller the pieces, the faster they will cook.

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Carrots	250 g	700 W	7	3	Cut the carrots evenly into slices.
Courgettes	250 g	700 W	7	3	Cut the courgettes into slices. Add a knob of butter. Cook until tender.
Potatoes	250 g 500 g	700 W	7 - 8 11	3	Peel the potatoes and cut them into 2 or 3 equal pieces.

Reheating "micro" mode



After heating liquids, it is advisable to leave the container to stand in the oven for at least 20 seconds. This allows the heat to spread through the liquid and minimises any risk of overflow and scalding. Stir the liquid during and after heating.

• Warming guide for baby food.

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Baby food (vegetables and meats)	190 g	600 W	1	1 - 2	Place the food in a ceramic bowl. After cooking, cover and leave to rest. Before serving, carefully check the temperature of the food.

ⓘ It is possible to heat baby bottles in the microwave, taking care to respect the instructions given on the milk cartons.

Defrosting

Place the frozen food in a dish. Do not cover.

At regular intervals during defrosting, turn the food and pour off any water.

Ensure that the food does not start to cook during defrosting. If any part of the food should begin to cook, cover it with a small piece of aluminium foil to screen it from the microwaves.

If the surface of poultry becomes warm, stop defrosting, leave to stand for 20 minutes before recommencing.

Leave to stand for the full resting time to be sure that defrosting is complete.

The thicker the food, the longer the defrosting time required.

The table below applies for frozen food at a temperature between -18 °C and -20 °C.



Food	Quantity	Cooking time (minutes)	Resting time (minutes)	Instructions
Meat:				
minced pork steak	400 g 250 g	14 9 - 10	2	Place the food on a flat ceramic plate. Turn halfway through defrosting.
Poultry:				
Chicken pieces	500 g (2 pieces)	16 - 19	2	Place on a plate (pieces skin down). Turn halfway through defrosting.
Fish:				
Fillet	250 g	7 - 8	2	Place the fish in the middle of a ceramic plate. Place the more fragile pieces under the thicker pieces. Turn halfway through defrosting.





"grill" / "micro grill" modes *

Cooking with grill alone or with combined microwaves + grill

• Cooking guide for "grill" / "micro grill" mode: fresh food

Food	Quantity	Mode + power	Side 1 Time (minutes)	Side 2 Time (minutes)	Instructions
Chicken pieces	500 g	"micro grill" mode 300 W 	15	13	Brush with oil and sprinkle with spices. Place the pieces in a dish on the Direct Access accessory. Leave to stand for 2-3 minutes.
Bread	25 g (4 slices)	"grill" mode 	4	4	Place the slices on the Direct Access accessory

- Cooking guide for “grill” / “micro grill” mode: frozen food

Food	Quantity	Power	Cooking time (minutes)	Instructions
Fish gratin	400 g	Mode “Micro Grill” 450 W 	18	Place the gratin in a rectangular Pyrex dish. Place the dish on the Direct Access accessory. Leave to stand for 2-3 minutes.
Lasagna	400 g	Mode “Micro Grill” 450 W 	19	Place in a rectangular Pyrex dish. Place the dish on the Direct Access accessory. Leave to stand for 2-3 minutes.


Some additional advice

- To melt butter :
Put 50 g of butter in a small, shallow, glass dish. Cover with a lid or plastic film. Heat for 30-40 seconds at maximum power until the butter is melted.
- To melt chocolate :
Put 100 g of chocolate in a small, shallow, glass dish. Heat for 3-5 minutes at maximum power until the chocolate is melted. Stir once or twice during heating. Use oven gloves to remove it from the oven.

 **Stir once or twice during heating.**


 **Use oven gloves to remove the container from the oven.**

Cleaning


 **You are advised to clean the oven regularly and remove any food deposits.**

The following parts of your microwave oven must be cleaned regularly to prevent grease and food particles accumulating:

- Inner and outer surfaces of your appliance
- The door and its seals
- The drive, the crown and plateau

 **If the appliance is not kept in a good clean condition, its surface could become damaged leading inevitably to reduced service lifetime and possible hazards.**

 **Make certain that the door closes correctly.**

 **Do not use scouring products or hard metal scrapers to clean the glass door of the oven. This could scratch its surface and lead to the glass splintering.**

Clean outer surfaces with a soft cloth and soapy water.

Rinse and dry thoroughly.

Clean all particles or stains to be found inside your appliance or on the crown with a soapy cloth. Rinse and dry thoroughly.

To make it easier to clean off food particles and remove unpleasant odours, place a glass of lemon juice diluted in water on the turntable and use the automatic cleaning programme 4 from the Auto Beverage menu or heat your appliance for 2 minutes on maximum power. The steam will soften the stains. Rinse and dry.

Take care never to let water run into the air vents.

Do not use any scouring product or solvent.

Carefully clean the door seals, ensuring that no particles:

- accumulate there.
- or prevent correct closing of the door.

Clean your appliance's enclosure after each use with an appropriate detergent.

 **Always let your oven cool down first before cleaning it.**

Cleaning accessories

- Glass plateau

Can be washed in the dishwasher, (except for the Direct Access accessory).

Technical problems

Your appliance should not be used if the door or door seals are damaged and especially if:


- hinges are broken
- seals are in poor condition
- or the enclosure deformed

Contact the after-sales service to conduct repairs (see lists attached).

Getting used to a new appliance always takes a little time. If you encounter one of the problems listed below, try applying the suggested solutions.

• **The following phenomena are perfectly normal and should not give rise to concern:**

- Condensation inside the oven
- Evacuation of air around the door and outer walls
- Reflection of light around the door and on the outer walls
- Steam escaping from the door or the air vents.

 **It is normal for there to be a slight release of smoke or for smells of new equipment to escape when you use your appliance for the first time. This is natural and will soon disappear.**

• **If you note that food is not at all cooked:**

- Make certain that you programmed the timer correctly and pressed the "Start + 30s" button.
- Make certain that the door was closed correctly.
- Make certain that the circuit breaker did not flip or a fuse burn out.

• **Food is over-cooked or under-cooked:**

- Make certain that the programmed cooking time is suited to your preparation.
- Make certain you chose the correct power level.
- Make certain you did not forget to remove the aluminium foil covering the small food tray.
- Make certain the dish used is not "absorbent".
- Make certain the vents at the back of the appliance are not blocked.

• **Clacking noises/sparks observed inside the oven:**

- Make certain you did not use containers with metallic decorations.
- Make certain you did not leave a fork or metal utensil inside the oven.
- Make certain you did not place aluminium foil too close to the interior walls, place a metal tray off centre (or place 2 small trays too close to each other) or forget the metal fastener on deep freeze bags.

• **A sound warning is emitted whenever you press a key:**

- Make certain that the child safety device is not activated and if it is, inhibit it.

• **Interior lighting does not come on while the oven functions normally:**

- Bulb probably burnt out. Your appliance can still be used.

If these instructions did not solve your problem, get hold of the following information:

- model and serial number stated on the back of the oven
 - your warranty
 - a clear description of your problem
- and contact your local retailer or After Sales Service.

Waste disposal requirements



Play your part in protecting the environment!

- ① Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.
- ➔ Take it to a collection point to be dealt with properly.

Moulinex endeavours to respect the environment as far as is possible in the manufacture of its packaging. The package is made of 100% recyclable corrugated cardboard.

The plastic parts of the appliance have a marking that indicates the type of material. This enables the parts to be recycled.

You can obtain more detailed information on the disposal of each material from your local authority department with responsibility for waste

disposal. This department can also advise you on the disposal of any waste, including used appliances.

Your questions regarding disposal can be addressed to your local waste disposal service or to your Moulinex approved service centre.

Performance testing data

According to standard IEC 705

The sub-committee of the International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative heating performance testing of various microwave ovens.

We recommend the following for the model in your possession.

Test	Load	Approximate time (minutes)	Power level	Container
Egg cream	1000 g	11	700 W	IEC 705 recommended container
Sponge cake	475 g	13	600 W	
Sponge cake	475 g	20	450 W + Grill *	
Meatloaf	900 g	20	700 W	
Defrost	500 g	9 + 7 (Return a 9)	180 W	

These data are given for an appliance with a nominal power rating of 900 W.

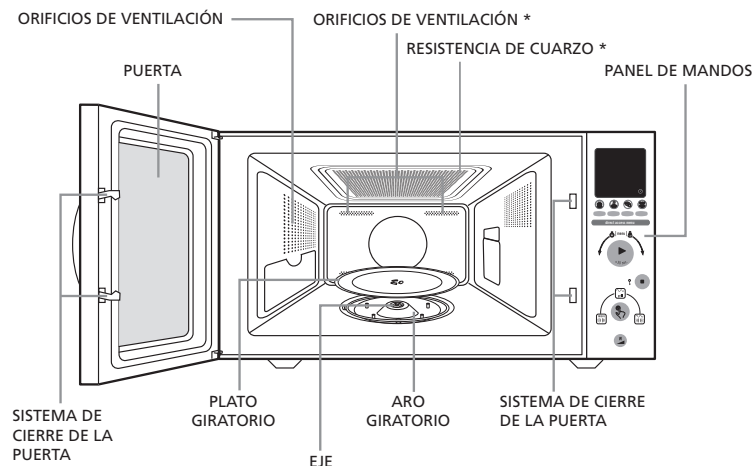
Technical characteristics

Model	MW 2300/2310	MW 2100
Supply rating	230 V ~ 50 Hz	
Power consumption :		
Maximum power	2050 W	1150 W
Microwaves	1050 W	1150 W
Grill	1000 W	
Output power	700 W	
Frequency	2450 MHz	
Dimensions (L x D x H) mm		
Outside	440 x 360 x 260	
Inside	306 x 274 x 208	
Weight		
gross	12.0 Kg	11.5 Kg
net	10.9 Kg	10.4 Kg

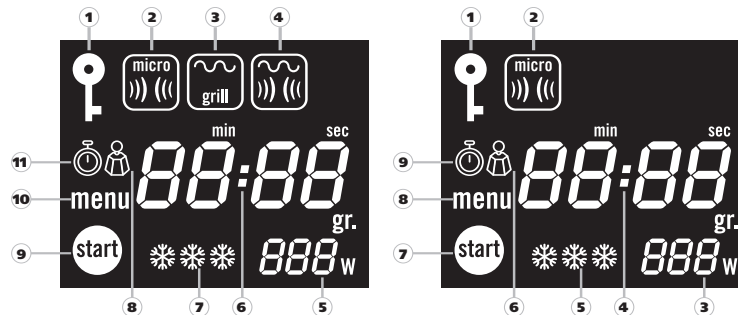
Índice

Descripción del aparato	30
Pantalla	30
Panel de mandos	31
Accesorios	31
Instalación del aparato	32
Preparación	32
Conexión	32
Instalación	32
Instrucciones de seguridad importantes	32
Consejo de utilización	33
Los alimentos	33
Los recipientes y materiales	33
Tiempos de cocción	35
Tiempos de reposo	35
Puesta en hora	35
Ajuste del contador de minutos independiente	35
Utilización de los programas automáticos	35
Auto Cook	36
Auto Defrost	36
Auto Beverage	37
Duo	37
Utilización de las funciones manuales	37
Modo "micro"	38
Modo "grill"	38
Modo "micro grill"	39
Utilización de la función Calentamiento Rápido	39
Ajuste de la duración de cocción	40
Parada del horno	40
Activación de la Seguridad Niños	40
Guía de cocción	40
La cocción en microondas	41
El calentamiento	41
La descongelación	41
Los modos "Grill" / "Micro Grill"	41
Limpieza	42
Problemas técnicos	42
Consignas de eliminación de desechos	43
Datos para las pruebas de prestaciones	43
Características técnicas	43

Descripción del aparato *



Pantalla *

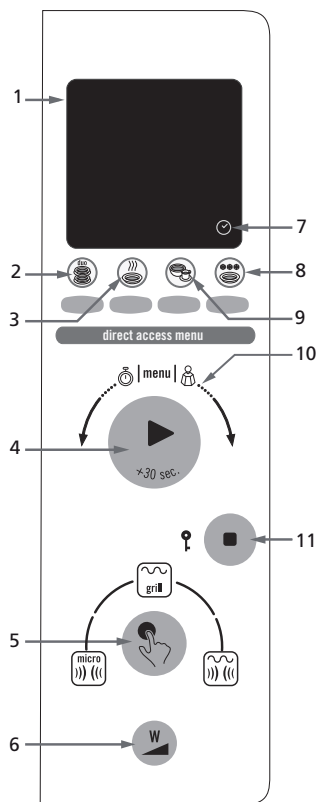


- ① Símbolo Seguridad niño
- ② Símbolo modo Micro (Microondas)
- ③ Símbolo modo Grill
- ④ Símbolo modo Micro – Grill (Microondas + Grill)
- ⑤ Visualización Potencia en Vatios
- ⑥ Visualización tiempos de cocción en minutos y segundos
- ⑦ Símbolo Modo Descongelación
- ⑧ Símbolo Peso (Gramos)
- ⑨ Símbolo Inicio
- ⑩ Símbolo Programas automáticos
- ⑪ Símbolo Tiempos programados

- ① Símbolo Seguridad niño
- ② Símbolo modo Micro (Microondas)
- ③ Visualización Potencia en Vatios
- ④ Visualización tiempos de cocción en minutos y segundos
- ⑤ Símbolo Modo Descongelación
- ⑥ Símbolo Peso (Gramos)
- ⑦ Símbolo Inicio
- ⑧ Símbolo Programas automáticos
- ⑨ Símbolo Tiempos programados

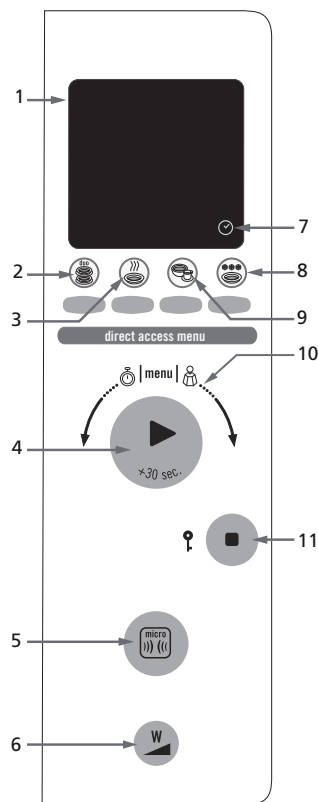
Panel de mandos *

Modelo : MW2300/2310



- 1 - Pantalla
- 2 - Tecla Dúo – Función de calentamiento en 2 niveles
- 3 - Tecla Auto Cook (programa automático de cocción)
- 4 - Tecla Inicio y calentamiento rápido (+30 segundos)
- 5 - Botón Modo Selección de modos de cocción manuales: micro – grill – micro-grill
- 6 - Tecla de ajuste de la potencia
- 7 - Tecla Reloj y Contador de minutos independiente
- 8 - Tecla Auto Defrost (programa automático de descongelación)
- 9 - Tecla Auto Beverage (programa automático de calentamiento de líquidos)
- 10 - Botón rotativo de ajuste del peso y de la potencia
- 11 - Tecla Parada – Anulación + Activación Seguridad niños

Modelo : MW 2100



- 1 - Pantalla
- 2 - Tecla Dúo – Función de calentamiento en 2 niveles
- 3 - Tecla Auto Cook (programa automático de cocción)
- 4 - Tecla Inicio y calentamiento rápido (+30 segundos)
- 5 - Botón Modo Selección de modo de cocción microondas
- 6 - Tecla de ajuste de la potencia
- 7 - Tecla Reloj y Contador de minutos independiente
- 8 - Tecla Auto Defrost (programa automático de descongelación)
- 9 - Tecla Auto Beverage (programa automático de calentamiento de líquidos)
- 10 - Botón rotativo de ajuste del peso y de la potencia
- 11 - Tecla Parada – Anulación + Activación Seguridad niños

Accesorios

Eje

Esta pieza fija está situada debajo del plato giratorio, en medio del horno. Está unida a un motor y es responsable de la rotación del plato.



Aro giratorio

Esta pieza se sitúa debajo del plato giratorio, en el centro del horno. Equipada con unas pequeñas ruedas, sostiene el plato y permite su rotación.



Plato giratorio

Este plato de cristal se coloca en el centro del horno, sobre el aro giratorio, que debe estar bien insertado en el eje. Se utiliza para todo tipo de cocción. Sirve para colocar encima los recipientes que se utilizan o recoger los líquidos y restos que desprenden los alimentos durante su cocción. Se saca fácilmente para una limpieza cómoda.



ⓘ No poner un platos cocinados congelados sobre el plato de cristal caliente.

Accesorio Direct Access

- Con la función DUO, el accesorio Direct Access permite calentar dos platos al mismo tiempo. Introduzca el primer plato bajo la rejilla, y el segundo en la parte superior.
- En modo grill, este accesorio permite dorar los alimentos de poca altura. Éste debe estar bien centrado en la bandeja giratoria.
- Este accesorio no es compatible con el lavavajillas.
- El accesorio permite sacar la placa o el plato sin quemarse en condiciones normales de uso, no deje que caliente la preparación más allá del tiempo de cocción recomendado.
- El accesorio no debe ser utilizado sin guantes de cocina después de cocinar en la parrilla o en el horno de microondas - puede quemar.



Instalación

Preparación

Desembale los accesorios, lávelos y séquelos cuidadosamente. Ponga el accionador, la corona y el plato giratorio en el centro del horno.

ⓘ El plato giratorio debe estar bien ajustado sobre el accionador.

Conexión

Verifique que la tensión de alimentación de su aparato corresponde efectivamente a la de su instalación eléctrica (ver la etiqueta del fabricante pegada en la parte trasera del aparato: la misma indica su tensión nominal: ej: 220-230V).

Cerchiórese de que el amperaje indicado en su contador eléctrico y en su disyuntor sea como mínimo 16 amperios.

Por último, para una buena seguridad, debe conectar obligatoriamente su aparato en una toma de corriente que posea una toma de tierra correspondiente a las normas eléctricas.

Ponga su aparato de forma tal que la toma sea accesible en cualquier momento para poder desconectarlo con facilidad.

También verifique que puede acceder a su disyuntor.

ⓘ Se deben respetar estrictamente las recomendaciones concernientes a la alimentación eléctrica.

Instalación

Puede poner el aparato:

• **Sobre un plano de trabajo:** Póngalo sobre una superficie plana y estable que pueda soportar el horno, su contenido y resistir una temperatura superior a 90°C. El horno debe manipularse con precaución. El lado del horno en el que se encuentra el panel de mando es más pesado.

• **Sobre un encastre:** El encastre debe estar como mínimo a 85 cm del suelo. Centre el aparato en su alojamiento para que no toque las paredes del encastre.

ⓘ El calor debe poder evacuarse libremente: deje un espacio mínimo de 20 cm por encima del horno, de 10 cm en los lados y de 10 cm en la parte trasera.

Instale el aparato suficientemente lejos de toda fuente de calor (ej: horno tradicional y radiador), ya que está diseñado y probado para una utilización a una temperatura ambiente de 35°C como máximo.

ⓘ Cuidar por no obstruir los orificios de aireación del aparato.

Instrucciones de seguridad importantes

Leer con atención y conservar para de futuras utilizaciones.

1. Su aparato es para un uso doméstico. Está exclusivamente destinado a la cocción, al calentamiento o a la descongelación de los alimentos o de las bebidas. Sólo utilícelo para este efecto.

2. Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o por las personas carentes de experiencia o de conocimiento, salvo si han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previstas concernientes a la utilización del aparato.

3. Conviene supervisar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato. Autorice a los niños a utilizar el horno sin supervisión sólo si se les han dado instrucciones apropiadas que permitan al niño utilizar el horno de forma segura y comprender los peligros de una utilización incorrecta.

ⓘ Atención a los riesgos de quemaduras.

Las partes accesibles pueden hacerse calientes durante la utilización. Se recomienda alejar a los niños pequeños.

4. Durante su utilización, el aparato se pone caliente. Preste atención a no tocar los elementos calentadores situados en el interior del horno. La misma precaución se debe tomar para las superficies que han podido calentarse: la puerta, la resistencia del grill *, las paredes de la cavidad y el capó.

ⓘ En modo Micro para evitar los riesgos de quemaduras al sacar los recipientes y accesorios del horno (salvo accesorio Direct Access), utilice siempre guantes aislantes. Para utilizar las funciones grill y micro-grill, es necesario llevar guantes aislantes.

5. Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un contador de minutos exterior o por un sistema de mando a distancia separado.

6. No haga funcionar su aparato en vacío. Corre el riesgo de deteriorarlo. Si se ejercita en la programación, ponga un vaso de agua en el interior: las ondas así serán absorbidas y su horno no se dañará.

7. La puerta se debe cerrar libremente:

No intercale objetos entre la puerta y la fachada (pañó, guantes de cocina, plato demasiado grande...). Si la puerta de su aparato no se cierra correctamente, un sistema de seguridad impide su puesta en marcha.

8. * En las cocciones en modo grill, las proyecciones de grasa sobre la resistencia del grill pueden inflamarse. Las llamas se pagarán por sí solas no habrá ninguna consecuencia si a su aparato se le da mantenimiento con regularidad.

9. No se tiene que utilizar el microonda con el accesorio Direct Access si no hay alimentos dentro.

Consejo de utilización

Su aparato le permite le permite descongelar, calentar y cocer los alimentos mucho más rápidamente que con un medio de cocción tradicional.

Los alimentos

Alimentos prohibidos

Si escoge un modo de cocción utilizando las microondas, nunca debe:

- Freír alimentos, ya que no es posible controlar la temperatura del aceite ni de las materias grasas (riesgo de inflamación).
- Calentar huevos en su cascarón, huevos duros enteros o los caracoles ya que pueden explotar, incluso después del fin de cocción.
- Cocer alimentos con cascarón (castañas) o que tengan una piel dura (tomates, patatas o salchichas). Siempre piense en hacer una entalladura.

Temperatura de los alimentos

- ❗ **Gracias a las propiedades de las microondas, sólo los alimentos se calientan. Por lo tanto, el recipiente puede mantenerse frío o tibio mientras que el alimento que contienen esté hirviendo.**

El contenido de los biberones y de los potes de alimentos para bebé debe removerse o agitarse y se debe agitar la temperatura antes del consumo, para evitar las quemaduras.

Agite bien los biberones y vierta algunas gotas de líquido sobre el dorso de su mano para verificar su temperatura.

Haga lo mismo con todos los platos cocinados en microondas.

Preparación de los alimentos

Antes del calentamiento de los biberones y de los pequeños potes, retire las tetinas y las tapas.

Piense en cubrir los alimentos para:

- evitar las proyecciones dentro de la cavidad del horno,
- conservar una tasa de humedad suficiente para la cocción.

Calentamiento de los líquidos

El calentamiento de las bebidas por microondas puede provocar un brote brusco y diferido de líquido en ebullición, por lo que se deben tomar precauciones al manipular el recipiente.

En efecto, cuando se alcanza el grado de ebullición, las burbujas quedan aprisionadas en el fondo del recipiente hasta al momento en que usted lo mueve.

Para evitar este fenómeno físico y todo riesgo de quemadura, siempre ponga una cuchara de plástico en el recipiente a calentar.

Los recipientes y materiales

- ❗ **Utilice sólo utensilios apropiados al uso en los hornos microondas.**

- ❗ **Para evitar las proyecciones de grasa, en particular al cocer carnes o aves, utilice bandejas de tierra esmaltadas. Siempre deje al menos 2 cm entre la resistencia del grill y los alimentos.**

10. Nunca obstruya las bocas de aireación: el horno pudiera sobrecalentarse.

En este caso, su aparato se parará automáticamente y entonces será inoperante hasta que se haya enfriado suficientemente.

11. Precauciones para evitar posibles exposiciones a las microondas:

- ❗ **Es peligroso para cualquier otra persona que no sea una competente efectuar las operaciones de mantenimiento o de reparación que ocasionan la retirada de una tapa que protege de la exposición a la energía del microondas.**

- No trate de hacer funcionar su aparato cuando la puerta está abierta, tocar el sistema de bloqueo de seguridad de la puerta o insertar cualquier cosa en este sistema.
- Nunca ponga ningún objeto que pueda obstruir la abertura o el cierre de la puerta.
- Nunca deje que se acumule ningún residuo de alimento o de producto de limpieza en las juntas de la puerta. Cerciórese de que la puerta y sus juntas siempre estén limpias. Después de su utilización, frótelas con un paño húmedo y séquelas cuidadosamente.
- Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no tenga ningún defecto a nivel de:
 - La puerta, de las juntas, de las bisagras,
 - Del cordón de alimentación.

- ❗ **Si la puerta o la junta de puerta están dañadas, el horno no debe ponerse en funcionamiento antes de haber sido reparado por una persona competente.**

- ❗ **Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o personas de calificación similar para evitar peligro.**

12. Para su seguridad, este aparato está conforme con las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, entorno...).

- ❗ **No utilice nunca su horno si está dañado.**

- ❗ **En ningún caso su horno debe ser ajustado o reparado por otra persona que no sea un técnico calificado del servicio microondas y formado por el fabricante.**

Las siguientes recomendaciones le ayudarán a utilizar su horno de manera óptima, léalas atentamente.

A continuación encontrará el detalle de los diferentes tipos de recipientes aconsejados o prohibidos según el modo de cocción utilizado.

Modo "micro" (microondas)

Utilice recipientes apropiados para la cocción en microondas.

Para verificar la "transparencia" de un recipiente para microondas, existe una prueba fácil de realizar.

Ponga el recipiente vacío sobre el plato giratorio de su aparato, así como un vaso lleno de agua y arranque el horno durante 1 minuto a potencia máxima.

Después de 1 minuto:

- Si el recipiente está frío: está "transparente" y puede utilizarse en modo micro.
- Si el recipiente está caliente o tibio: es "absorbente" y no se puede utilizar en modo micro.

No utilice nunca recipientes herméticamente cerrados.

Los líquidos y otros alimentos no se deben calentar en recipientes herméticamente cerrados ya que corren el riesgo de explosionar.

Piense en retirar las tapas y tapones de los biberones, bicales, botellas y recipientes de plástico.

Recipientes desechables

Durante el calentamiento de productos alimentarios en contenidos de plástico o en papel, mantenga a la vista el horno debido a la posibilidad de inflamación.

Si aparece humo, pare o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada para apagar las posibles llamas.

Recipientes metálicos

Nunca utilice recipientes ni materiales metálicos en modo micro. Sin embargo, puede utilizar su aparato para calentar o descongelar algunas preparaciones en barquilla metálica, a condición de que esta barquilla no tenga una altura superior a 4 cm sin la tapa. En lo que se refiere a la tapa, siga las instrucciones indicadas en el embalaje. Según los casos, hay retirarlo o dejarlo en su lugar. Si no hay indicaciones, retírelo por precaución.

Centre la o las barquillas sobre el plato giratorio y deje al menos 1 cm entre las paredes de la cavidad y la barquilla. Si hay varias barquillas, espácielas al menos a 2 cm.

Modo "grill" *

Estos modos de cocción no necesitan recipientes particulares. Utilice los mismos recipientes que los que utilizaría en un horno tradicional, es decir, los recipientes resistentes al calor.

❗ **Nunca utilice vajilla de plástico (riesgo de que se derrita) o de papel/cartón (riesgo de inflamación).**

❗ **Aleje al menos 2 cm los alimentos de la resistencia del grill.**

Modo "micro grill" *

Los recipientes prohibidos en modo "micro" también lo son en modo "micro grill".

Los recipientes prohibidos en modo "grill" también lo son en modo "micro grill".

Resumen de los recipientes y materiales autorizados y prohibidos en modo "micro"

Materiales de los recipientes	Adaptado para el microondas	Comentarios
METAL		
Papel de aluminio	Según los casos	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para proteger ciertas partes de los alimentos, con el fin de que no se cocinen en exceso. Existe riesgo de arcos eléctricos si el papel está demasiado cerca de las paredes interiores del horno o si se coloca en gran cantidad.
Recipientes de aluminio	Según los casos	Véase "recipientes metálicos" más arriba
Vajilla metálica	No	Riesgo de arcos eléctricos o de fuego
Cierres de las bolsas de congelación	No	Riesgo de arcos eléctricos o de fuego
CRISTAL		
Cristal resistente al calor	Sí	Perfectamente adaptado
Cristal con decoraciones a base de metal (oro, plomo...)	No	Riesgo de arcos eléctricos
Cristalería fina	No	Puede romperse o agrietarse si se calienta de repente.
PLÁSTICO		
Recipiente de plástico	Sí	Perfectamente adaptado si el plástico empleado es resistente al calor. Ciertos plásticos corren el riesgo de deformarse/decolorarse con el uso. No cerrar herméticamente.
Film transparente	Sí	Se usa para retener la humedad y evitar salpicaduras. El plástico no debe tocar los alimentos durante la cocción. Perfore el plástico para dejar que salga el exceso de vapor. Use guantes protectores para quitar el film transparente después de la cocción (riesgo de quemadura por el vapor caliente que se escapa del recipiente).
MATERIALES – RECIPIENTES DESECHABLES PROHIBIDOS EN MODO GRILL Y CALOR CIRCULANTE		
Taza/ recipiente de poliestireno	Sí	Se puede utilizar para calentar líquidos y alimentos durante poco tiempo. Si existiera un sobrecalentamiento, el poliestireno podría fundirse y mezclarse con los alimentos.
Bolsa de papel	No	Riesgo de fuego
Plato, taza, servilleta de papel, papel absorbente	Sí	Se utiliza para calentar y cocer en periodos cortos
Papel para horno – Papel sulfurizado	Sí	Se utiliza para retener la humedad y prevenir las salpicaduras. Tiempos de cocción cortos.
Papel reciclado	No	Riesgo de arcos eléctricos
PORCELANA		
Recipiente de porcelana	Sí	Perfectamente adaptado, salvo si lleva decoraciones a base de metal (oro, plomo...)

Tiempos de cocción

Para determinar los tiempos de cocción adecuados para sus preparaciones, siga los consejos indicados en los envases de los platos preparados y de los productos congelados.

En ausencia de indicaciones precisas, reduzca a un tercio el tiempo de cocción o de calentamiento que se aplicaría en un horno tradicional.

En todos los casos, consulte la guía de cocción de este folleto.

- i** **No programe más tiempo del necesario. Así evitará que los alimentos se cocinen en exceso o que se prendan fuego.**

Tiempos de reposo

Las microondas actúan esencialmente en la superficie y penetran en los alimentos hasta 2 ó 3 centímetros de profundidad. Una vez que la superficie está caliente, el centro del alimento se calienta por conducción, es decir, que las partes calientes transmiten el calor a las partes frías. Por lo tanto, conviene dejar reposar el alimento fuera del microondas, con el fin de que el calor se propague hasta el centro.

Puesta en hora

Tras enchufar el aparato o producirse un corte de luz, deberá ajustar la hora.

La pantalla indica :



Pulse durante 5 segundos la tecla "reloj".

- Los dígitos "00" de la hora comenzarán a parpadear.



Ajuste la hora girando el botón rotatorio.



Pulse la tecla "reloj" para validar la hora.

- Los dígitos "00" de los minutos comenzarán a parpadear.

Ajuste los minutos girando el botón rotatorio.

Pulse la tecla "reloj" para validar los minutos.

- El reloj ya está en hora.

Ajuste del minutero independiente

El temporizador es completamente independiente del resto de las funciones. Se puede manipular únicamente cuando el horno está detenido.

La pantalla indica la hora.

Pulse una vez la tecla "reloj".

- "0" y el símbolo "reloj" aparecen en la pantalla.



Gradúe la duración deseada "en minutos y segundos" girando el botón rotativo.



Pulse la tecla "START".

- La cuenta atrás comienza.



Cuando llega a ".0" :

- El horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica
- La pantalla indica nuevamente la hora.



- i** **Es posible en cualquier momento modificar el tiempo de cocción con ayuda del botón rotatorio.**

Utilización de los programas automáticos



Gracias a los programas automáticos, todo se calcula automáticamente. Sencillamente debe precisar el tipo de alimento y su peso, y el horno adopta automáticamente el modo de cocción, la potencia y la duración la más adaptada.

Su horno posee 4 tipos de programas según la acción deseada:

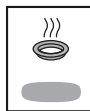
- DÚO para calentar 2 platos al mismo tiempo
- AUTO COOK para la cocción
- AUTO BEVERAGE para el calentamiento de los líquidos
- AUTO DEFROST para la descongelación

- i** **Cuando utilice un programa automático, no puede modificar la potencia ni la duración del programa.**

- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y ":0" centellea 4 veces en la pantalla. A continuación reaparece la hora en la pantalla.
- Si no abre el horno al final del programa, éste emite una señal sonora de recordatorio cada minuto.

AUTO COOK

Programa de Cocción Automático



Se le proponen 4 programas:

1. Pescado – de 250 a 750g
Cocción en modo "micro aire"
2. Carne roja (vaca, cordero) – de 750 a 1250g
Cocción en modo "micro aire"
3. Verduras frescas – de 200 a 700 g
Cocción en modo microondas
4. Plato cocinado congelado – de 300 a 500 g
Cocción en modo microondas

i El horno debe conocer el tipo de alimento y su peso.

Utilización

Ponga los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Pulse la tecla Cook, la misma queda encendida durante la selección del programa deseado y del peso de los alimentos.

Gire el botón rotativo hasta al número correspondiente al alimento a cocer.

- El número del programa aparece en la pantalla, así como el símbolo modo de cocción utilizado para cada programa.



Una vez seleccionado el programa, pulse el botón "Start/Select" para validar su elección de programa.

Seleccione el peso correspondiente al alimento listo para cocer con el botón rotativo.

- El peso aparece en la pantalla, así como el símbolo "gr".



Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar la cocción.

Pulse la tecla "START".



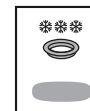
- El horno arranca para una duración perfectamente adaptada a su preparación indicada en la pantalla.
- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica:



i Para los programas 1 y 2, a la mitad de la duración, el horno emite una señal sonora y se pone en pausa para permitirle voltear los alimentos y así obtener una cocción perfectamente homogénea. Retire los alimentos y pulse "START" para reiniciar el ciclo de cocción.

AUTO DEFROST

Programa de Descongelación Automático



se le proponen 4 programas:

1. Aves - de 200 a 1500 g
2. Carne roja (vaca, cordero) – de 200 g a 2000 g
3. Pescado – de 200 a 1500g
4. Pan – de 125 g a 1000 g

i El horno debe conocer el tipo de alimento y su peso.

Utilización

Ponga los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Pulse la tecla Defrost, la misma queda encendida durante la selección del programa deseado y del peso de los alimentos.

Gire el botón rotativo hasta al número correspondiente al alimento a cocer.

- El número del programa aparece en la pantalla, así como el símbolo modo de cocción.



Una vez seleccionado el programa, pulse el botón "Start/Select" para validar su elección de programa.

Seleccione el peso correspondiente al alimento listo para cocer con el botón rotativo.

- El peso aparece en la pantalla, así como el símbolo "gr".



Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centillea en la pantalla para invitarlo a iniciar la descongelación.

Pulse la tecla "START".



- El horno arranca para una duración perfectamente adaptada a su preparación indicada en la pantalla.
- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica:

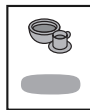


i Para los programas 1 y 3, a la mitad de la duración, el horno emite una señal sonora y se pone en pausa para permitirle voltear los alimentos y obtener así como una descongelación perfectamente homogénea. Retire los alimentos y pulse "START" para reiniciar el ciclo de descongelación.

i Al final de la cocción, el horno se para algunos minutos antes del final de la duración de cocción programada para una descongelación perfectamente homogénea.

AUTO BEVERAGE

Programa de calentamiento automático de líquidos



Se le proponen 4 programas:

1. Taza de café – 10cl – de 1 a 3 tazas
2. Bol de leche – 30cl – de 1 a 2 bols
3. Plato de sopa – 30cl – de 1 a 2 platos (con utilización del accesorio Direct Access)
4. Limpieza automática – 20 cl de agua

i El horno debe conocer la cantidad de líquido a calentar.

Utilización

Ponga el líquido en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Pulse la tecla Beverage, la misma queda encendida durante la selección del programa deseado y de la cantidad de líquido a calentar.

Gire el botón rotativo hasta al número correspondiente al líquido a calentar.

- El número del programa aparece en la pantalla, así como el símbolo modo “menú”.



Una vez seleccionado el programa, pulse el botón Start para validar su elección de programa.

Seleccione el nombre de recipientes listos para calentarse con el botón rotativo.

- El peso aparece en la pantalla, así como el símbolo “gr”.
- La cantidad aparece en la pantalla.



Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo “START” centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar el calentamiento.

Pulse la tecla “START”.



- El horno arranca para una duración perfectamente adaptada a su preparación indicada en la pantalla.
- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica:



DUO

Función de calentamiento en 2 niveles



i A utilizar únicamente con el accesorio Direct Access (ver detalle de los accesorios p. 35)

Esta función le permite calentar 2 platos en mismo tiempos. (Funciona en modo microondas).

Se le proponen 2 programas según el resultado deseado:

1. Resultado caliente

2. Resultado muy caliente

i No es necesario seleccionar el tipo de preparación ni su peso.

El tiempo se calculará automáticamente sobre la base de 2 platos de 300 g aproximadamente cada uno.

i Cerciérese de que los 2 platos tengan el mismo peso y el mismo tipo de alimento.

Utilización

Ponga el primer plato en el centro del plato giratorio. Ponga el accesorio Direct Access alrededor de este plato y deposite el segundo plato en el accesorio Direct Access.

Pulse la tecla DÚO, la misma queda encendida durante toda la programación y la cocción. Seleccione el resultado de calentamiento con el botón rotativo (1 ó 2 según el grado de calentamiento deseado).

- El número del programa aparece en la pantalla, así como el símbolo “menú”.



Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo “START” centillea en la pantalla para invitarlo a iniciar el calentamiento.

Pulse la tecla “START”.



- El horno arranca para una duración perfectamente adaptada al calentamiento de sus 2 platos.

Utilización de las funciones manuales *

Las funciones manuales le permiten cocer, calentar o descongelar todo tipo de alimentos. Contrariamente a los programas automáticos, usted mismo debe seleccionar el modo de cocción, la duración y la potencia. Si no conoce elementos, consulte la guía de cocción situada en la página 44.

Se le proponen 3 modos de cocción *.

La selección entre los diferentes modos de cocción se hace con el botón “MODO”.



1-micro

cocción por las microondas

2-grill

cocción por la resistencia superior del grill

3-micro grill

cocción combinada “microondas y grill”

i El modo de cocción no se puede modificar en curso de cocción.

- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y "End" centellea 4 veces en la pantalla. Seguidamente reaparece la hora en la pantalla.
- Si no abre el horno al final de la cocción, éste emitirá una señal sonora de recordatorio cada minuto durante 5 minutos.



MODO MICRO (microondas solo)

Utilice este modo para cocer, calentar o descongelar manualmente los alimentos.

Este modo de cocción es el modo utilizado por su horno por defecto. Por lo tanto, usted no tiene necesidad de seleccionar con la tecla "MODO".

Utilización

Ponga los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

- ⓘ **La potencia y la duración de cocción se pueden ajustar en el orden en que lo desee. Pueden modificarse en todo momento y en cualquier orden, incluso en curso de cocción.**

Ajuste de la potencia

El horno funciona por defecto a potencia máxima. Por lo tanto, si desea utilizar la potencia máxima no es necesario seleccionar la potencia.

En cambio, si desea utilizar una potencia inferior, selecciónela pulsando varias veces la tecla "W"



700W 600W 450W 300W 180W (descongelación) 100W

La potencia aparece en la pantalla, así como el símbolo "W" y el símbolo del modo de cocción en microondas.

Después de 3 segundos sin acción de su parte, la potencia desaparece de la pantalla y aparece ":0" para invitarlo a ajustar la duración.

Ajuste de la duración

Seleccione la duración con el botón rotativo.

- La duración aparece en la pantalla



- ⓘ **La duración máxima del contador de minutos en modo microondas es de 99 minutos.**

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar la cocción.

Inicio

Pulse la tecla "START".

El horno arranca por la duración seleccionada.



Descongelación

Si desea descongelar alimentos sin recurrir al programa automático Auto Defrost, ajuste la potencia en 180W (ver con antelación el detalle de las manipulaciones).

- En este caso, el símbolo descongelación aparece en la pantalla además del símbolo del modo de cocción en microondas.



MODO GRILL *



- ⓘ **A utilizar de preferencia con el accesorio Direct Access (ver detalle de los accesorios p. 35)**

Utilice este modo para dorar alimentos como gratinados o carnes gracias a la resistencia del grill de su horno.

- ⓘ **Utilice únicamente recipientes resistentes al calor.**

Utilización sin el accesorio Direct Access

1° etapa: precalentamiento del grill

Seleccione el modo "grill" pulsando 2 veces la tecla "MODO".



- El símbolo "Grill" aparece en la pantalla, así como ":0".



Seleccione la duración de precalentamiento con el botón rotativo (3-4 minutos aproximadamente).



- En la pantalla aparece la duración

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar el precalentamiento.

Pulse la tecla "START".

- El horno arranca por la duración de precalentamiento.



2° etapa: Cocción en modo grill

Ponga los alimentos en el accesorio Direct Access y ponga la misma en el centro del plato giratorio.

- ⓘ **Utilice siempre guantes aislantes para manipular los platos y accesorios en modo "grill". Riesgo de quemadura.**

Nuevamente seleccione el modo "grill" con la tecla "MODO" y ajuste la duración de dorado y pulse la tecla "START" para iniciar el dorado.

- ❗ **La duración máxima del contador de minutos en modo "grill" es de 60 minutos.**
- ❗ **La resistencia del grill puede encenderse y apagarse en curso de cocción. Este fenómeno completamente normal permite evitar los sobrecalentamientos.**



MODO MICRO GRILL (Microondas + Grill) *

- ❗ **A utilizar de preferencia con el accesorio Direct Access (ver detalle de los accesorios p. 35)**

Utilice este modo para cocer o calentar rápidamente de los alimentos gracias a las microondas, teniendo al mismo tiempo un aspecto dorado gracias a la resistencia del grill de su horno.

- ❗ **Utilice únicamente recipientes resistentes a la vez a las microondas y al calor.**

Utilización

- ❗ **Se aconseja precalentar el grill en modo "micro grill".**

Ponga los alimentos en el accesorio Direct Access y ponga la misma en el centro del plato giratorio.

- ❗ **Utilice siempre guantes aislantes para manipular los platos y accesorios en modo "micro grill". Riesgo de quemadura**

Seleccione el modo "micro grill" pulsando 3 veces en la tecla "MODO"



El símbolo "micro grill" aparece en la pantalla, así como ":0".



- ❗ **La potencia y la duración de cocción pueden ajustarse en el orden que lo desee. Pueden modificarse en todo momento y en cualquier orden, incluso en curso de cocción.**

Ajuste de la potencia



Por defecto el horno funciona a potencia máxima. Por lo tanto, si desea utilizar la potencia máxima no es necesario seleccionar la potencia. En cambio, si desea utilizar una potencia inferior, selecciónela pulsando varias veces la tecla "W".

600W 450W 300W

- ❗ **En modo "micro grill", la potencia máxima autorizada es de 600W.**

- La potencia aparece en la pantalla, así como el símbolo "W".



Después de 3 segundos sin acción de su parte, la potencia desaparece de la pantalla y aparece ":0" para invitarlo a ajustar la duración de cocción.

Ajuste de la duración

Seleccione la duración con el botón rotativo.



- La duración aparece en la pantalla.

- ❗ **La duración máxima del contador de minutos en modo "micro grill" es de 60 minutos.**

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar el precalentamiento.

Inicio

Pulse la tecla "START".



- El horno arranca por la duración seleccionada.



- ❗ **La resistencia del grill puede encenderse y apagarse en curso de cocción. Este fenómeno completamente normal permite evitar los sobrecalentamientos.**

Utilización de la función Recalentamiento Rápido

Si desea calentar platos o líquidos durante poco tiempo, utilice la tecla "Start +30 sec".

Utilización

Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Pulse directamente la tecla "START + 30 s".

- El horno funcionará automáticamente durante 30 segundos a la máxima potencia.

- ❗ **La potencia puede modificarse en cualquier momento pulsando la tecla "W".**

El tiempo de cocción aumenta de 30 en 30 segundos cada vez que se pulsa la tecla "START + 30 s". Se puede modificar el tiempo deseado en cada momento tocando el botón START o torneando el botón rotativo



Ajuste de la duración de la cocción

Al igual que ocurre con un horno tradicional, tal vez necesite adaptar ligeramente el tiempo de cocción, de calentamiento o de descongelación especificados en la guía de cocción (página 44) o en los envases de los alimentos.

Para ello, existen 2 formas :

Utilización del botón rotatorio

Gire el botón rotatorio hacia la izquierda o hacia la derecha para aumentar o reducir el tiempo.

- El tiempo irá pasando en la pantalla.
- El tiempo se ajusta con el horno en marcha.



Utilización de la tecla "Start + 30 s" active únicamente en modo Micro-ondas solo

Pulse una o dos veces la tecla "Start + 30 s".

- El tiempo indicado irá aumentando de 30 en 30 segundos con cada pulsación.
- El tiempo se ajusta con el horno en marcha



Parar el horno

Pausa

Puede interrumpir el funcionamiento del horno en cualquier momento para:

- Verificar el estado de la cocción,
- Girar el alimento o removerlo,
- Dejar reposar el alimento.

Para ello, sencillamente abra la puerta del horno, o pulse una vez la tecla "Stop/Cancel".



- El horno se detiene y guarda en la memoria la cocción en curso.
- La pantalla permanece igual que en el momento de la interrupción. El símbolo "Start" comenzará a parpadear, invitándolo a reiniciar la cocción.

Para reiniciar la cocción, pulse la tecla "Start + 30 s".



Para cancelar definitivamente la cocción, pulse de nuevo la tecla "Stop/Cancel".

- La hora volverá a aparecer en la pantalla.

Cancelación

La tecla "Stop/Cancel" le permitirá igualmente cancelar de manera definitiva una cocción o un programa en curso.

Si se encuentra en medio de una cocción :

Pulse dos veces la tecla "Stop/Cancel".

- Con la primera pulsación, el horno se pone en pausa; con la segunda, la cocción queda cancelada y la hora vuelve a aparecer en la pantalla.

Si está ajustando el horno :

Pulse una vez la tecla "Stop/Cancel".

- El programa en curso queda cancelado y la hora vuelve a aparecer en la pantalla.

Activación de la Seguridad para niños

Su horno está equipado con un sistema de bloqueo de mandos que impide que se ponga en marcha de manera involuntaria o por parte de niños sin vigilancia.

Para bloquear :

Pulse durante 3 segundos la tecla "STOP CANCEL".



- El horno emite una señal sonora que indica que los mandos están bloqueados.

- El símbolo "Seguridad" aparece en la pantalla.



Las teclas están bloqueadas.

- Cualquier acción de inicio genera una señal sonora.

Para desbloquear :

Pulse nuevamente durante 3 segundos la tecla "STOP CANCEL".

- El horno emite una señal sonora que indica que los mandos están desbloqueados.
- El símbolo "Seguridad" desaparece de la pantalla.

i Esta función es accesible únicamente cuando el horno está parado.

i Los cortes de corriente desactivan la seguridad para niños.

Guía de cocción

Los tiempos detallados en las tablas de cocción son de carácter indicativo. Pueden variar según la forma, el espesor y la temperatura de los alimentos.

Los tiempos de reposo deben efectuarse al final del tiempo de cocción, de calentamiento o de descongelación.

La cocción con microondas

Modo "micro"



• Guía de cocción para las verduras frescas

Utilice un recipiente de Pyrex apto para microondas. Vierta 2 ó 3 cucharadas soperas de agua fría por cada 250 g de verduras (excepto que se indique lo contrario en la tabla de abajo). Añada las verduras y tápelo. Inicie el horno, y remueva 1 vez durante el tiempo de cocción. Al finalizar la cocción, remueva, sazone con sal, hierbas o añada mantequilla y tápelo durante el tiempo de reposo.

Para optimizar la cocción, corte las verduras frescas en trozos. Cuanto más pequeños sean los trozos, más rápido se cocinarán.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Zanahorias	250 g	700 W	7	3	Corte las zanahorias en rodajitas iguales.
Calabacines	250 g	700 W	7	3	Corte los calabacines en rodajas. Añada el equivalente a una nuez de mantequilla. Cocer hasta que estén tiernos.
Patatas	250 g 500 g	700 W	7 - 8 11	3	Pele las patatas y córtelas en 2 o en 3 trozos del mismo tamaño.

Calentamiento

Modo "micro"



Al finalizar el tiempo de calentamiento de los líquidos, se aconseja dejar el recipiente en el interior del horno durante un tiempo de reposo de 20 segundos como mínimo. Esto permitirá que baje la temperatura del líquido y del recipiente, evitando cualquier riesgo de quemadura o de desbordamiento.

Remueva el líquido durante la cocción y una vez finalizada.

• Guía de calentamiento para la comida del bebé

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras y carne)	190 g	600 W	1	1 - 2	Coloque la comida en un plato hondo de cerámica y tápelo. Al finalizar la cocción, deje reposar con la tapa puesta. Antes de servir, verifique cuidadosamente la temperatura de los alimentos.

❗ **Es posible calentar un biberón en el microondas, teniendo en cuenta las indicaciones detalladas en los envases de la leche.**

Descongelación

Coloque los alimentos congelados en un plato. No lo tape.

Remueva o dé vuelta los alimentos a mitad del tiempo de descongelación y retire el agua regularmente.

Asegúrese de que los alimentos no comienzan a cocerse durante la descongelación. Si algunas partes comenzaran a cocinarse, tápelas con trozos de papel de aluminio para terminar la descongelación.

Si la superficie del ave comienza a calentarse, detenga la descongelación. Déjelo reposar durante 20 minutos y continúe el proceso de descongelación. Respete los tiempos de reposo, lo que le permitirá terminar de descongelar el alimento.

Cuanto más gruesos sean los alimentos, más tiempo tardarán en descongelarse.

La tabla que se incluye a continuación se aplica para los alimentos congelados cuya temperatura está comprendida entre los -18°C y los -20°C.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Carne :				Coloque la carne en un plato bajo de cerámica. Dé la vuelta a la carne una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación.
Picada Filetes de cerdo	400 g 250 g	14 9 - 10	2	
Ave :				Coloque los trozos en un plato (para los trozos: con la piel hacia abajo). Gire una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo troceado	500 g (2 trozos)	16 - 19	2	
Pescado :				Coloque el pescado en el centro de un plato de cerámica. Ponga los trozos más frágiles bajo los más gruesos. Dé la vuelta al pescado una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación.
Filete	250 g	7 - 8	2	





Los modos "grill" / "micro grill" *

Cocción con grill solo o cocción combinada microondas + grill

• Guía de cocción en modo "grill" / "micro grill": alimentos frescos

Alimento	Cantidad	Modo + Potencia	Cara 1 Tiempo (minutos)	Cara 2 Tiempo (minutos)	Instrucciones
Pollo troceado	500 g 2 trozos	Modo "micro grill" 300 W 	15	13	Unte con aceite y sazone con especias. Coloque los trozos en un bandeja sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
rebanadas de pan	500 g	Modo "grill" 	4	4	coloque las rebanadas sobre el accesorio Direct Access

- Guía de cocción en modo "micro grill": alimentos congelados

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Instrucciones
Gratinado de pescado	400 g	Modo "micro grill" 450 W 	18	Coloque el puré congelado en una fuente rectangular de Pyrex. Colóquela sobre el accesorio Direct Access. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Lasaña	400 g	Modo "micro grill" 450 W 	19	Coloque en una fuente rectangular de Pyrex. Colóquela sobre el accesorio Direct Access. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.

Algunos consejos complementarios

- Para derretir la mantequilla : Coloque 50 g de mantequilla en un recipiente hondo. Cúbralo con su tapa o con un film transparente. Caliente durante 30-40 segundos a la potencia máxima hasta que la mantequilla se haya fundido.
- Para fundir el chocolate : Coloque 100 g de chocolate en un recipiente hondo. Caliente entre 3 y 5 minutos a potencia máxima hasta que el chocolate se haya derretido. Remueva 1 ó 2 veces durante la cocción. Utilice guantes protectores para sacarlo del horno.

- ❗ **Remueva 1 ó 2 veces durante la cocción.**
- ❗ **Utilice siempre guantes protectores para sacar el recipiente del horno.**

Limpieza

- ❗ **Se recomienda limpiar el horno con regularidad y retirar todo depósito alimentario.**

Las siguientes partes de su microondas deben limpiarse regularmente para evitar la acumulación de grasa y de restos de alimentos :

- Las superficies interiores y exteriores de su aparato
 - La puerta y sus juntas
 - El accionador, la corona y el plato
- ❗ **Si el aparato no se mantiene en un buen estado de limpieza, su superficie pudiera degradarse y afectar de forma inexorable la duración de vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.**
 - ❗ **Cerciórese de que la puerta cierre correctamente.**
 - ❗ **No utilizar productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, lo que pudiera rayar la superficie y ocasionar que el vidrio estallara.**

Limpie las superficies exteriores con un paño suave y agua jabonosa. Aclare y seque cuidadosamente. Limpie todas las partículas o manchas se encuentran en el interior de su aparato o en la corona con un paño con agua jabonosa. Aclare y seque cuidadosamente. Para facilitar la limpieza de las partículas de alimentos y retirar los malos olores, ponga un vaso con zumo limón diluido en agua sobre el plato giratorio y utilice el programa de limpieza automática 4 del menú Auto Beverage o caliente su aparato durante 2 minutos a potencia máxima. El vapor ablandará las suciedades. Aclare y seque. Cuide por nunca verter agua en las bocas de aireación. No utilice ningún producto abrasivo ni solvente.

Limpie cuidadosamente las juntas de la puerta cerciorándose de que ninguna partícula:

- Se acumula.
- Impide que la puerta se cierre correctamente.

Limpie la cavidad de su aparato después de cada utilización con un detergente adaptado.

- ❗ **Deje siempre enfriar su horno antes de limpiarlo.**

Limpieza de los accesorios

- Plato de vidrio

Se pueden lavar en el lavavajillas. (salvo el accesorio Direct Access).

Problemas técnicos

Su aparato no se debe utilizar cuando la puerta o las juntas de la puerta están dañadas:

- Bisagras rotas
- Juntas deterioradas
- Cavidad deformada

Diríjase al servicio posventa para efectuar sus reparaciones (ver lista adjunta). Familiarizarse con su nuevo aparato siempre requiere un poco de tiempo. Si tiene uno de los problemas enumerados a continuación, trate de aplicar las soluciones propuestas.

- **Los siguientes fenómenos son perfectamente normales y no deben alarmarle:**
 - Condensación en el interior del horno
 - Evacuación del aire alrededor de la puerta y de las paredes exteriores
 - Reflexión de la luz alrededor de la puerta y sobre las paredes exteriores
 - Vapor que se escapa de la puerta o de las bocas de aireación.
- ❗ **Es normal un ligero desprendimiento de humo u olores de nuevo cuando utiliza su aparato por primera vez, este fenómeno completamente normal desaparecerá rápidamente.**

- **Si observa que la comida no está cocida del todo:**
 - Cerciórese de que ha programado correctamente el contador de minutos y pulsado el botón "Start + 30 s".

- Cerciórese de que la puerta está correctamente cerrada.
- Cerciórese de que no ha saltado el disyuntor o se ha fundido el fusible.
- **La comida está demasiado o insuficientemente cocida:**
- Cerciórese de que el tiempo de cocción programado está adaptado a su preparación.
- Cerciórese de haber escogido el nivel de potencia apropiado.
- Cerciórese de que no ha olvidado retirar el papel de aluminio que recubre la barquilla de alimentos.
- Cerciórese de que el plato utilizado no es "absorbente".
- Cerciórese de que los orificios de aireación situados en la parte trasera del aparato no están obstruidos.

- **En el interior del horno aparecen chasquidos/chispas:**
- Cerciórese de que no ha utilizado una vajilla que tenga decoraciones metálicas.
- Cerciórese de que no ha dejado un tenedor o un utensilio metálico en el interior del horno.
- Cerciórese de que no ha puesto papel de aluminio demasiado cerca de las paredes interiores, de que ha mal centrado una barquilla metálica (o 2 barquillas una al lado de la otra demasiado cerca) u olvidado el cierre metálico en sus sobres de congelación.

- **Suena una señal sonora cuando usted pulsa cualquier tecla:**
- Cerciórese de que no está activada la seguridad niños. Si éste es caso, desactívela.
- **La iluminación interior no se enciende mientras que su horno funciona normalmente:**
- La bombilla está probablemente fundida. Su aparato sigue siendo utilizable.

Si estas indicaciones no le han resuelto su problema, consiga los datos siguientes

- El modelo y el número de serie que aparecen en la parte de atrás del horno
- Su ticket de compra o factura
- Una descripción clara de su problema

Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor.

Consignas de eliminación de los desechos



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ♻️ Llévelo a un punto limpio para que sea tratado.

En la fabricación de sus embalajes, Moulinex se esfuerza por respetar al máximo el medio ambiente. El embalaje está compuesto de cartón ondulado reciclable al 100%.

Las piezas plásticas del aparato llevan una marca que indica el tipo de material del que están hechas. Esto permite a continuación el reciclado de las piezas.

Para obtener una información más precisa sobre la eliminación de cada

material, diríjase a los servicios encargados del tratamiento de residuos de su lugar de residencia. Las posibilidades de eliminación de residuos, incluidos los aparatos usados, están disponibles en los servicios administrativos de su lugar de residencia. El servicio encargado de la recogida de residuos o su centro de servicio autorizado Moulinex estarán encantados de responder a todas sus preguntas.

Datos para las pruebas de funcionamiento

Según la norma CEI 705

La Comisión Electrotécnica Internacional SC 59H ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas de rendimiento energético de los diferentes hornos microondas.

Nosotros recomendamos lo siguiente para el modelo que ha adquirido.

Prueba	Carga	Tiempo aproximado (minutos)	Nivel de Potencia	Recipiente
Crema de huevo	1000 g	11	700 W	IEC 705 recipiente recomendado
Bizcocho	475 g	13	600 W	
Bizcocho	475 g	20	450 W + Grill *	
Pan de carne	900 g	20	700 W	
Descongelación	500 g	9 + 7 (Dé la vuelta a 9)	180 W	

Estos elementos se indican para un aparato de 900 W de potencia.

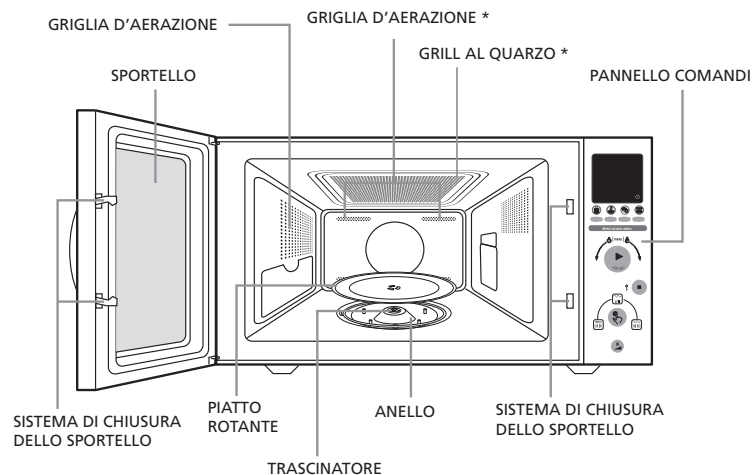
Características técnicas

Modelo	MW 2300/2310	MW 2100
Tensión de alimentación	230 V ~ 50 Hz	
Consumo (potencia absorbida) :		
Potencia máxima	2050 W	1150 W
Microondas	1050 W	1150 W
Grill	1000 W	
Potencia restituída	700 W	
Frecuencia	2450 MHz	
Dimensiones (L x P x H) mm		
Exteriores	440 x 360 x 260	
Interiores	306 x 274 x 208	
Peso		
Bruto	12.0 Kg	11.5 Kg
Neto	10.9 Kg	10.4 Kg

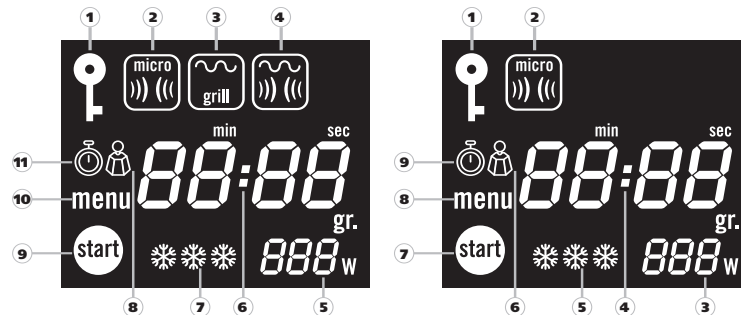
Sommario

Descrizione dell'apparecchio	44
Display	44
Quadro comandi	45
Accessori	45
Installazione dell'apparecchio	46
Preparazione	46
Collegamento	46
Posizionamento	46
Istruzioni di sicurezza importanti	46
Consigli per l'uso	47
Gli alimenti	47
I recipienti e i materiali	48
Tempi di cottura	49
Tempi di riposo	49
Regolazione dell'ora	49
Impostazione del timer indipendente	49
Utilizzo dei programmi automatici	49
Auto Cook	50
Auto Defrost	50
Auto Beverage	51
Duo	51
Utilizzo delle funzioni manuali	51
Modo « micro »	52
Modo « grill »	52
Modo « micro grill »	53
Utilizzo della funzione Riscaldamento rapido	53
Impostazione della durata di cottura	54
Arresto del forno	54
Attivazione della Sicurezza bambini	54
Guida alla cottura	54
La cottura con il microonde	55
Riscaldare	55
Decongelare	55
I modi « Grill » / « Micro Grill »	55
Pulizia	56
Problemi tecnici	56
Istruzioni di smaltimento dei rifiuti	57
Dati per i collaudi di performance	57
Caratteristiche tecniche	57

Descrizione dell'apparecchio *



Display *

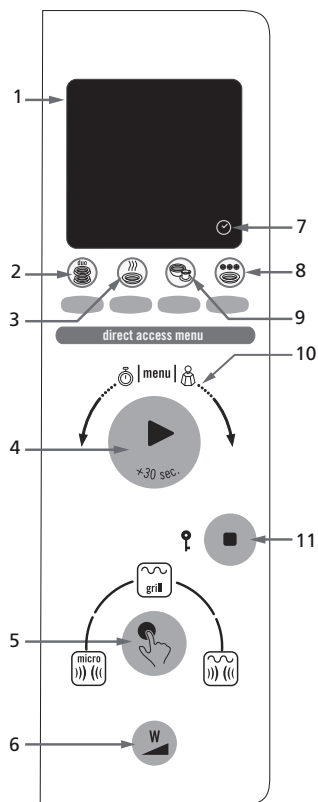


- ① Simbolo Sicurezza bambini
- ② Simbolo modo Micro (microonde)
- ③ Simbolo modo Grill
- ④ Simbolo modo Micro - Grill (microonde + grill)
- ⑤ Visualizzazione della potenza in Watt
- ⑥ Visualizzazione del tempo di cottura in minuti e secondi
- ⑦ Simbolo modo Decongelamento
- ⑧ Simbolo Peso (grammi)
- ⑨ Simbolo Avvio
- ⑩ Simbolo Programmi automatici
- ⑪ Simbolo Tempo programmato

- ① Simbolo Sicurezza bambini
- ② Simbolo modo Micro (microonde)
- ③ Visualizzazione della potenza in Watt
- ④ Visualizzazione del tempo di cottura in minuti e secondi
- ⑤ Simbolo modo Decongelamento
- ⑥ Simbolo Peso (grammi)
- ⑦ Simbolo Avvio
- ⑧ Simbolo Programmi automatici
- ⑨ Simbolo Tempo programmato

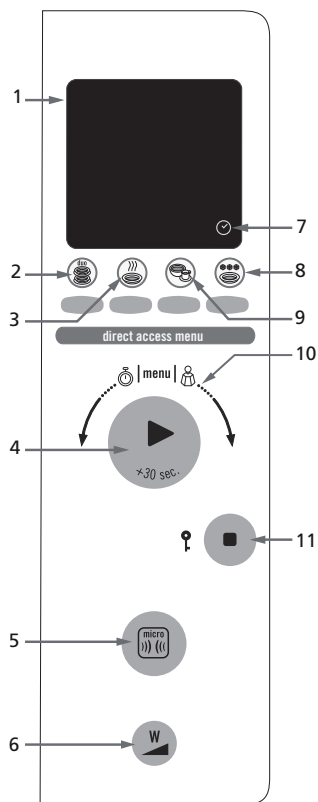
Quadro comandi *

Modelli : MW2300/2310



- 1 - Display
- 2 - Tasto Duo – Funzione di riscaldamento su 2 livelli
- 3 - Tasto Auto Cook (programma di cottura automatico)
- 4 - Tasto Avvio e riscaldamento rapido (+30 secondi)
- 5 - Tasto Modo Selezione delle modalità di cottura manuali: micro – grill – micro-grill
- 6 - Tasto di regolazione della potenza
- 7 - Tasto Orologio e Timer indipendente
- 8 - Tasto Auto Defrost (programma di Decongelamento automatico)
- 9 - Tasto Auto Beverage (programma di riscaldamento delle bevande calde automatico)
- 10 - Manopola di impostazione del peso e della potenza
- 11 - Tasto Off – Annullamento + Attivazione Sicurezza bambini

Modelli : MW 2100



- 1 - Display
- 2 - Tasto Duo – Funzione di riscaldamento su 2 livelli
- 3 - Tasto Auto Cook (programma di cottura automatico)
- 4 - Tasto Avvio e riscaldamento rapido (+30 secondi)
- 5 - Tasto Modo Selezione delle modalità di cottura microonde
- 6 - Tasto di regolazione della potenza
- 7 - Tasto Orologio e Timer indipendente
- 8 - Tasto Auto Defrost (programma di Decongelamento automatico)
- 9 - Tasto Auto Beverage (programma di riscaldamento delle bevande calde automatico)
- 10 - Manopola di impostazione del peso e della potenza
- 11 - Tasto Off – Annullamento + Attivazione Sicurezza bambini

Accessori

Trascinatore

Si tratta di un dispositivo fisso collocato al di sotto del piatto rotante, al centro del forno. Collegato al motorino, innesta la rotazione del piatto rotante.



Anello

Si tratta di un dispositivo collocato al di sotto del piatto rotante, al centro del forno. Provvisto di rotelle, sostiene il piatto rotante consentendone la rotazione.



Piatto rotante

Questo piatto in vetro è collocato al centro del forno, sull'anello e deve essere posizionato sul trascinatore. E' possibile utilizzarlo per tutte le tipologie di cottura. Esso consente di posizionare i recipienti utilizzati per la cottura o di raccogliere i liquidi e i residui prodotti dagli alimenti in fase di cottura. Si estrae facilmente per le operazioni di pulizia.



ⓘ Non posare un piatto pronto surgelato sul piatto in vetro caldo.

Accessorio Direct Access

- Con la funzione DUO, l'accessorio Direct Access permette di riscaldare due piatti contemporaneamente. Mettete il primo piatto sotto la griglia, e il secondo sulla parte superiore.
- In modalità grill, questo accessorio permette di dorare gli alimenti di altezza limitata. Deve essere ben centrato sul vassoio girevole.
- Questo accessorio non è compatibile con la lavastoviglie.
- L'accessorio consente di estrarre la teglia o il piatto senza bruciarsi nelle normali condizioni di utilizzo, non lasciare scaldare i preparati oltre il tempo di cottura raccomandato
- L'accessorio non deve essere utilizzato senza guanti dopo la cottura con grill o a microonde – rischio bruciatura.



Installazione

Preparazione

Togliere gli accessori dall'imballaggio, lavarli e asciugarli accuratamente. Posizionare l'asse di azionamento, la corona e il piatto girevole al centro del forno.

- i** *Il piatto girevole deve essere correttamente posizionato sull'asse di azionamento.*

Allacciamento elettrico

Verificare che il voltaggio dell'impianto elettrico utilizzato corrisponda a quello indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio (vedi etichetta incollata sul retro dell'apparecchio: essa indica il voltaggio nominale: es.: 220-230V).

Accertarsi che l'ampereaggio riportato sul contatore elettrico e sull'interruttore generale sia almeno di 16 A.

Infine, per garantire una buona sicurezza, l'apparecchio deve essere tassativamente collegato a una presa di corrente dotata di messa a terra, conformemente alle norme elettriche.

Collocare l'apparecchio in modo tale che la presa sia accessibile in qualsiasi momento, per poterlo scollegare facilmente.

Verificare infine di poter accedere agevolmente all'interruttore generale.

- i** *Le raccomandazioni relative all'impianto elettrico devono essere scrupolosamente rispettate.*

Posizionamento

L'apparecchio può essere posizionato:

• *Su un piano da lavoro:* Collocare l'apparecchio su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il forno, il suo contenuto e di resistere a una temperatura superiore a 90°C. Il forno deve essere manipolato con precauzione. Il lato del forno dove si trova il quadro comandi è più pesante.

• *In una nicchia:* La nicchia deve trovarsi almeno a 85 cm da terra. Centrare l'apparecchio in modo che non tocchi le pareti della nicchia.

- i** *Il calore deve poter essere evacuato liberamente: lasciare uno spazio minimo di 20 cm sopra il forno, di 10 cm sui lati e di 10 cm sul dietro.*

Installare l'apparecchio sufficientemente lontano da qualsiasi fonte di calore (ad es. forno tradizionale e radiatore), poiché è progettato e testato per un uso a temperatura ambiente di 35°C al massimo.

- i** *Non ostruire i fori di areazione dell'apparecchio.*

Istruzioni di sicurezza importanti

Leggere attentamente e conservare le presenti istruzioni per un futuro utilizzo.

1. Questo apparecchio è progettato per un uso domestico. Esso è esclusivamente destinato alla cottura, al riscaldamento o alla scongelamento degli alimenti o delle bevande. Utilizzarlo solo a tale scopo.

2. L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.

3. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio. Autorizzare i bambini ad utilizzare il forno senza sorveglianza solo nel caso in cui siano state loro impartite istruzioni adeguate, che permettano al bambino di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i pericoli di un utilizzo errato.

- i** *Attenzione ai rischi di ustione!
Le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Si raccomanda di allontanare i bambini piccoli.*

4. Durante l'uso, l'apparecchio si riscalda. Fare attenzione a non toccare gli elementi caldi situati all'interno del forno. Lo stesso vale per le superfici che possono riscaldarsi: lo sportello, la resistenza del grill *, le pareti del forno, la copertura.

- i** *In modo "micro" per evitare i rischi di bruciatura quando si estraggono i recipienti e gli accessori dal forno (tranne l'accessorio Direct Access), utilizzare sempre dei guanti isolanti. In modo grill è micro-grill, usare sempre dei guanti isolanti.*

5. Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando remoto separato.

6. Non far funzionare l'apparecchio a vuoto. Rischierebbe di deteriorarsi. Per imparare a programmare il forno, mettere un bicchiere d'acqua all'interno: in questo modo, le onde saranno assorbite e il forno non verrà danneggiato.

7. Lo sportello deve chiudersi liberamente.

Non intercalare oggetti tra lo sportello e la facciata (strofinaccio, guanto di cottura, piatto troppo grande...). Se lo sportello dell'apparecchio non si chiude correttamente, un sistema di sicurezza ne impedisce l'accensione.

8. * Durante la cottura in modalità grill, gli spruzzi di grasso sulla resistenza possono infiammarsi. Le fiamme si spegneranno da sole e non vi sarà alcuna conseguenza se l'apparecchio è regolarmente pulito.

9. Quando si use il micro-grill, l'accessorio Direct Access no deve mai essere vuoto.

Consigli per l'uso

- i** Per evitare spruzzi di grasso, in particolare durante la cottura di carne o pollame, utilizzare piatti in ceramica smaltata. Lasciare sempre almeno 2 cm tra la resistenza del grill e gli alimenti.

10. Non ostruire per alcun motivo le bocche di aerazione: il forno potrebbe surriscaldarsi.

In questo caso, l'apparecchio si arresterà automaticamente e non potrà essere utilizzato finché non si sarà sufficientemente raffreddato.

11. Precauzioni per evitare eventuali esposizioni alle microonde:

- i** È pericoloso per chiunque non sia competente effettuare operazioni di manutenzione o riparazione che comportino l'omissione del coperchio protettivo dall'esposizione all'energia microonde.

- Non cercare di far funzionare l'apparecchio quando lo sportello è aperto, di toccare il sistema di sicurezza e di blocco dello sportello o di inserire un qualunque oggetto in questo sistema.
- Non posizionare alcun oggetto che possa disturbare l'apertura o la chiusura dello sportello.
- Non lasciare che alcun residuo di alimenti o prodotti detergenti si accumuli sulle guarnizioni dello sportello. Accertarsi che lo sportello e le guarnizioni rimangano sempre puliti. Dopo l'uso, pulirli con un panno umido, poi asciugarli accuratamente.
- È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non sussista alcun difetto a livello:
 - dello sportello, delle guarnizioni, delle cerniere,
 - del cavo di alimentazione

- i** Se lo sportello o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione prima di esser stato riparato da una persona competente.

- i** Qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato, occorre farlo sostituire dal fabbricante, dal servizio assistenza o da una persona qualificata, onde evitare qualsiasi pericolo.

12. Per garantire la massima sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme ed ai regolamenti in vigore (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente, ecc....).

- i** Non utilizzare mai il forno qualora sia danneggiato.

- i** Il forno non deve per alcun motivo essere regolato o riparato da persone non competenti diverse da un tecnico qualificato del servizio microonde debitamente formato dal fabbricante.

Le raccomandazioni che seguono permettono di utilizzare il forno in modo ottimale, leggerle attentamente.

Questo apparecchio permette di scongelare, riscaldare e cuocere gli alimenti molto più rapidamente rispetto a un mezzo di cottura tradizionale.

Gli alimenti

Alimenti vietati

Scegliendo la modalità di cottura che utilizza le microonde, non si deve mai:

- Friggere alimenti, poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio o delle materie grasse (rischio di combustione).
- Riscaldare le uova nel guscio, le uova sode intere o le lumache, poiché rischiano di esplodere, anche dopo il termine della cottura.
- Cuocere alimenti con un guscio (castagne) o con una buccia dura (pomodori, patate, salsicce). In questo caso, intagliarli sempre.

Temperatura degli alimenti

- i** Grazie alle proprietà delle microonde, si riscaldano solo gli alimenti. Il recipiente può quindi rimanere freddo o tiepido mentre l'alimento che contiene è bollente.

Il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere verificata prima del consumo, in modo da evitare qualsiasi rischio di ustioni.

Agitare bene il biberon e versare qualche goccia di liquido sul polso interno, per verificarne la temperatura.

Lo stesso vale per qualunque piatto cucinato al microonde

Preparazione degli alimenti

Prima di scaldare i biberon e gli omogeneizzati, togliere la tettarella o il coperchio metallico.

Coprire gli alimenti per:

- evitare spruzzi all'interno del forno,
- conservare un tasso di umidità sufficiente per la cottura.

Riscaldamento dei liquidi

Il riscaldamento delle bevande con il microonde può provocare un improvviso traboccamento di liquido in ebollizione, pertanto devono essere adottate alcune precauzioni durante la manipolazione del recipiente.

Infatti, quando è raggiunto il grado di ebollizione, le bolle sono imprigionate in fondo al recipiente fino al momento in cui viene mosso.

Per evitare questo fenomeno fisico e qualunque rischio di ustioni, mettere sempre un cucchiaino di plastica nel recipiente da riscaldare.

I recipienti e i materiali

- i** Utilizzare solo utensili idonei all'uso in un forno a microonde.

Di seguito riportiamo i particolari dei diversi tipi di recipiente consigliati o vietati, secondo la modalità di cottura impiegata.

Modo « micro » (microonde)

Utilizzare recipienti adeguati alla cottura a microonde.

Per verificare la “trasparenza” di un recipiente per microonde, è possibile procedere a un test facile.

Collocare il recipiente vuoto sul piatto girevole dell'apparecchio, con un bicchiere pieno d'acqua, poi avviare il forno per 1 minuto alla massima potenza.

Dopo 1 minuto:

- Se il recipiente è freddo: significa che è “trasparente” e può essere utilizzato in modo microonde.
- Se il recipiente è caldo o tiepido: significa che è “assorbente” e non può essere utilizzato in modo microonde.

Non utilizzare mai recipienti chiusi ermeticamente.

I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori chiusi ermeticamente, perché rischiano di esplodere.

Togliere i coperchi e i tappi da biberon, boccali, bottiglie e recipienti di plastica.

Recipienti monouso

Durante il riscaldamento delle derrate alimentari in contenitori in plastica o carta, non perdere di vista il forno a causa della possibilità di combustione.

Se appare del fumo, spegnere o disinserire immediatamente il forno e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le eventuali fiamme.

Recipienti metallici

Non utilizzare per alcun motivo recipienti e materiali metallici nel microonde.

Tuttavia, è possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare o decongelare alcuni preparati in vaschetta metallica, a condizione che quest'ultima non sia alta più di 4 cm senza il coperchio.

Per quanto riguarda il coperchio, seguire le istruzioni indicate sull'imballaggio. Secondo i casi, occorre toglierlo o meno. In assenza d'indicazioni, toglierlo per precauzione.

Centrare la o le vaschette sul piatto girevole e lasciare almeno 1 cm tra la parete del forno e la vaschetta. Se vengono riscaldate più vaschette, rispettare una distanza di almeno 2 cm.

Modo « grill » *

Queste modalità di cottura non richiedono recipienti particolari. Utilizzare gli stessi recipienti utilizzati in un forno tradizionale, ovvero contenitori resistenti al calore.

❗ **Non utilizzare mai stoviglie di plastica (rischio di fusione) o di carta/cartone (rischio di combustione).**

❗ **Allontanare di almeno 2 cm gli alimenti dalla resistenza del grill.**

Modo « micro grill » *

I recipienti vietati in modo « micro », sono vietati anche in modo « micro grill ».

I recipienti vietati in modo « grill », sono vietati anche in modo « micro grill ».

Tabella riassuntiva dei contenitori e materiali autorizzati e vietati in modalità “micro”

Materiali Contenitori	Adatto al microonde	Note
METALLO		
Fogli d'alluminio	A secondo dei casi	Utilizzabile in piccole quantità per proteggere determinati alimenti da una cottura eccessiva. Rischio di archi elettrici se la pellicola d'alluminio è troppo vicina alle pareti della cavità o se utilizzata in quantità eccessive.
Contenitore in alluminio	A secondo dei casi	Vedere “contenitori in metallo” di cui sopra
Piatto in metallo	No	Rischio di archi elettrici o di combustione
Laccio di chiusura dei sacchetti da freezer	No	Rischio di archi elettrici o di combustione
VETRO		
Vetro resistente al calore	Sì	Ideale
Vetro decorato in metallo (oro, piombo...)	No	Rischio di archi elettrici
Vetro fine	No	Può rompersi o fondere se scaldato rapidamente.
PLASTICA		
Contenitore in plastica	Sì	Ideale se il tipo di plastica utilizzato è resistente al calore. Determinati tipi di plastica sono soggetti al rischio di deformazione / decolorazione in caso di utilizzi prolungati. Non chiudere ermeticamente.
Pellicola in plastica	Sì	Utilizzabile per trattenere l'umidità e prevenire eventuali schizzi. La plastica non deve venire a contatto con gli alimenti durante la cottura. Praticate dei fori nella plastica per consentire l'evacuazione del vapore in eccesso. Utilizzate guanti isolanti per estrarre la pellicola in plastica a cottura terminata (rischio di bruciature a causa del vapore caldo che fuoriesce dal contenitore).
MATERIALI – CONTENITORI USA E GETTA VIETATI IN MODALITÀ GRILL E VENTILAZIONE FORZATA		
Tazza / confezione in polistirene	Sì	Utilizzabile per scaldare liquidi e alimenti per durate brevi. Un eventuale surriscaldamento potrebbe fondere il polistirene, mescolandolo agli alimenti.
Sacchetto di carta	No	Rischio di combustione
Piatto, tazza, busta di carta, carta assorbente	Sì	Utilizzabile per riscaldamento e cottura brevi
Carta da cucina – Carta da forno	Sì	Utilizzabile per trattenere l'umidità e prevenire eventuali schizzi. Tempi di cottura brevi.
Carta riciclata	No	Rischio di archi elettrici
PORCELLANA		
Contenitore in porcellana	Sì	Ideale se privo di decorazioni in metallo (oro, piombo...).

Tempi di cottura

Per stabilire i tempi di cottura dei vostri preparati, seguite le istruzioni riportate sulle confezioni dei piatti già pronti e dei prodotti surgelati.

In assenza di precise indicazioni, dividete almeno per tre i tempi di cottura o di riscaldamento normalmente usati con il forno tradizionale.

In tutti i casi, consultate la guida alla cottura riportata nel presente manuale d'istruzioni.

- ⓘ Non programmate più del tempo necessario. Eviterete così i rischi di sovracottura o bruciatura dei cibi.**

Tempi di riposo

Le microonde agiscono prevalentemente in superficie, penetrando gli alimenti sino a 2, 3 centimetri di profondità. Quando la superficie è calda, il cuore degli alimenti viene riscaldato per conduzione, in altre parole le parti calde riscaldano quelle fredde. E' dunque opportuno lasciar riposare l'alimento, una volta estratto dal microonde, affinché il calore si propaghi sino al centro.

Impostazione dell'ora

Dovrete regolare l'orologio dopo la messa in tensione del vostro apparecchio o dopo un'interruzione dell'energia elettrica.

Il display indica :



Mantenete premuto per 5 secondi il tasto "orologio".

- Le due cifre orarie "00" iniziano a lampeggiare.



Impostate l'ora ruotando la manopola.



Premete il tasto "orologio" per confermare le ore.

- Le due cifre "00" corrispondenti ai minuti iniziano a lampeggiare.

Impostate i minuti ruotando la manopola.

Premete il tasto "orologio" per confermare i minuti.

- L'orologio è regolato.

Regolazione del timer indipendente

Il timer è completamente indipendente da tutte le altre funzioni. Utilizzabile solo a forno spento.

Il display indica l'ora :



Premete una volta il tasto "orologio".

- "0" e il simbolo "orologio" compaiono nel display.



Regolate la durata desiderata "in minuti e secondi" girando la manopola.

Premete il tasto "START + 30 s".

- Il conto alla rovescia inizia.



Quando raggiunge lo "0" :

- Il forno emette 4 bip sonori e il display indica
- Il display indica nuovamente l'ora.



- ⓘ È possibile tutti i momenti cambiare il tempo di cottura con la manopola.**

Utilizzo dei programmi automatici



Grazie ai programmi automatici, tutto viene calcolato automaticamente dall'apparecchio. Basta indicare il tipo di alimento e il peso e il forno adotta automaticamente la modalità di cottura, la potenza e la durata più idonee.

Il forno possiede 4 tipi di programmi, secondo l'azione desiderata:

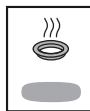
- DUO per riscaldare 2 piatti contemporaneamente
- AUTO COOK per la cottura
- AUTO BEVERAGE per riscaldare i liquidi
- AUTO DEFROST per la decongelamento

- ⓘ Quando si utilizza un programma automatico, non è possibile modificare la potenza e la durata del programma.**

- A cottura ultimata, il forno emette 4 segnali acustici e « :0 » lampeggia 4 volte sul display. L'ora riappare poi sul display.
- Se al termine del programma non viene aperto lo sportello, il forno emette un segnale acustico ogni minuto per richiamare l'attenzione dell'utilizzatore.

AUTO COOK

Programma di cottura automatica



Puoi scegliere fra 4 programmi:

1. Pesce – da 250 a 750 gr.
Cottura in modalità « micro air »
2. Carne rossa (manzo, agnello) – da 750 a 1250 gr.
Cottura in modalità « micro air »
3. Verdure fresche – da 200 a 700 gr.
Cottura in modalità microonde
4. Piatti cucinati surgelati – da 300 a 500 gr.
Cottura in modalità microonde

i Il forno deve conoscere il tipo di alimento e il peso esatto.

Istruzioni per l'uso

Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello. Premere il tasto Cook, quest'ultimo rimane acceso durante la selezione del programma desiderato e del peso degli alimenti. Ruotare la manopola fino al numero corrispondente all'alimento da cuocere..

- Il numero del programma appare sul display insieme al simbolo della modalità di cottura utilizzata per ogni programma.

Una volta scelto il programma, premere il tasto « Start/Select » per confermare la selezione.

Scegliere il peso corrispondente all'alimento pronto da cuocere con la manopola.

- Il peso appare sul display, con il simbolo « gr ».

Se dopo 3 secondi non viene effettuata nessuna azione, il simbolo « START » lampeggia sul display per invitare l'utilizzatore ad avviare la cottura.

Premere il tasto « START ».

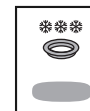


- Il forno si accende per una durata perfettamente adatta al preparato, come indicato sul display.
- A cottura ultimata, il forno emette 4 segnali acustici e sul display appare:

i Per i programmi 1 e 2, a metà tempo, il forno emette un segnale acustico e si mette in pausa per permettere di girare gli alimenti e ottenere in questo modo una cottura perfettamente omogenea. Girare gli alimenti e premere di nuovo « START » per riavviare il ciclo di cottura.

AUTO DEFROST

Programma di scongelamento automatico



Sono proposti 4 programmi:

1. Pollame – da 200 a 1500 gr.
2. Carne rossa (manzo, agnello) – da 200 a 2000 gr.
3. Pesce – da 200 a 1500 gr.
4. Pane – da 125 a 1000 gr.

i Il forno deve conoscere il tipo di alimento e il peso esatto.

Istruzioni per l'uso

Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello. Premere il tasto Defrost, quest'ultimo rimane acceso durante la selezione del programma desiderato e del peso degli alimenti. Ruotare la manopola fino al numero corrispondente all'alimento da scongelare.

- Il numero del programma appare sul display insieme al simbolo della modalità di scongelamento.

Una volta scelto il programma, premere il tasto « Start/Select » per confermare la selezione.

Scegliere il peso corrispondente all'alimento pronto da scongelare con la manopola.

- Il peso appare sul display, con il simbolo « gr ».

Se dopo 3 secondi non viene effettuata nessuna azione, il simbolo « START » lampeggia sul display per invitare l'utilizzatore ad avviare la scongelamento.



Premere il tasto « START ».

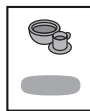
- Il forno si accende per una durata perfettamente adatta al preparato, come indicato sul display.
- A scongelamento ultimata, il forno emette 4 segnali acustici e sul display appare:

i Per i programmi 1 e 3, a metà tempo, il forno emette un segnale acustico e si mette in pausa per permettere di girare gli alimenti e ottenere in questo modo una scongelamento perfettamente omogenea. Girare gli alimenti e premere di nuovo « START » per riavviare il ciclo di scongelamento.

i A scongelamento ultimata, il forno si spegne per alcuni minuti prima dello scadere del tempo impostato, per una scongelamento perfettamente omogenea.

AUTO BEVERAGE

Programma di riscaldamento automatico dei liquidi



Sono proposti 4 programmi:

1. Tazzina di caffè – 10cl – da 1 a 3 tazzine
2. Tazza di latte – 30 cl – da 1 a 2 tazze
3. Piatto di minestra – 30cl – da 1 a 2 piatti (con l'accessorio Direct Access)
4. Pulizia automatica – 20 cl d'acqua

i Il forno deve conoscere la quantità esatta di liquido da riscaldare.

Istruzioni per l'uso

Collocare il liquido al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello. Premere il tasto Beverage, quest'ultimo rimane acceso durante la selezione del programma desiderato e della quantità del liquido da riscaldare. Ruotare la manopola fino al numero corrispondente al liquido da riscaldare.

- Il numero del programma appare sul display insieme al simbolo della modalità « menu ».



Una volta scelto il programma, premere il tasto « Start/Select » per confermare la selezione.

Scegliere il numero di recipienti pronti per essere riscaldati con la manopola.

- Il peso appare sul display, con il simbolo « gr ».
- La quantità appare sul display.



Se dopo 3 secondi non viene effettuata nessuna azione, il simbolo « START » lampeggia sul display per invitare l'utilizzatore ad avviare il riscaldamento.

Premere il tasto « START ».

- Il forno si accende per una durata perfettamente adatta al preparato, come indicato sul display.
- A riscaldamento ultimato, il forno emette 4 segnali acustici e sul display appare:



DUO

Funzione di riscaldamento su 2 livelli



i Da utilizzare solo con l'accessorio Direct Access (vedi descrizione degli accessori a pag. 51)

Questa funzione permette di riscaldare 2 piatti contemporaneamente. (Funziona in modalità microonde).

Sono proposti 2 programmi secondo il risultato desiderato:

1. Risultato caldo
2. Risultato molto caldo

i Non è necessario scegliere il tipo di preparato e il peso.

Il tempo verrà calcolato automaticamente sulla base di 2 piatti di 300 gr. circa ciascuno.

i Accertarsi che i 2 piatti abbiano lo stesso peso e contengano lo stesso tipo di alimenti.

Istruzioni per l'uso

Collocare il primo piatto al centro del piatto girevole. Posizionare l'accessorio Direct Access attorno al piatto e collocare il secondo piatto sull'accessorio Direct Access.

Premere il tasto DUO, quest'ultimo rimane acceso durante tutta la programmazione e la cottura. Scegliere la funzione di riscaldamento con la manopola (1 o 2 secondo il grado di riscaldamento desiderato).

- Il numero del programma appare sul display insieme al simbolo della modalità « menu ».



Se dopo 3 secondi non viene effettuata nessuna azione, il simbolo « START » lampeggia sul display per invitare l'utilizzatore ad avviare il riscaldamento.

Premere il tasto « START ».

- Il forno si accende per una durata assolutamente adatta al riscaldamento dei due piatti.

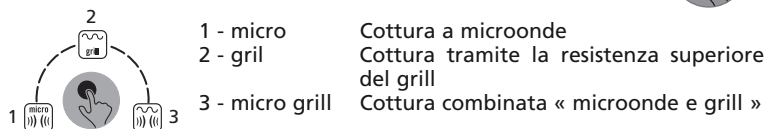


Utilizzo delle funzioni manuali *

Le funzioni manuali permettono di cuocere, riscaldare o scongelare qualsiasi tipo di alimenti. Contrariamente ai programmi automatici, occorre selezionare la modalità di cottura, la durata e la potenza. Se questi elementi non sono noti, consultare la guida di cottura riportata a pag. 60.

Sono proposte 3 modalità di cottura *.

La scelta tra le diverse modalità di cottura avviene tramite il tasto « MODE ».



i La modalità di cottura non può essere modificata durante la cottura.

- A cottura ultimata, il forno emette 4 segnali acustici e « End » lampeggia 4 volte sul display. L'ora riappare poi sul display.
- Se a cottura ultimata non viene aperto lo sportello, il forno emette un segnale acustico ogni minuto per 5 minuti per richiamare l'attenzione dell'utilizzatore.

MODO MICRO (solo microonde)



Utilizzare questa modalità per cuocere, riscaldare o scongelare manualmente gli alimenti.

Questa modalità di cottura è utilizzata dal forno per default. Pertanto, non è necessario selezionarla con il tasto « MODE ».

Istruzioni per l'uso

Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.

- ❗ **La potenza e la durata di cottura possono essere impostate liberamente. Possono essere modificate in qualsiasi momento e in qualunque ordine, anche durante la cottura.**

Regolazione della potenza

Per default, il forno funziona alla massima potenza. Per utilizzare la massima potenza non è quindi necessario impostarla.

Invece, per utilizzare una potenza inferiore, occorre selezionarla premendo diverse volte il tasto « W ».



700W 600W 450W 300W 180W (decongelamento) 100W

La potenza viene visualizzata sul display, insieme al simbolo « W » e il simbolo della modalità di cottura a microonde.

Se dopo 3 secondi non viene effettuata nessuna azione, sul display scompare la potenza e viene visualizzato « :0 » per invitare l'utilizzatore ad impostare la durata.

Regolazione della durata

Impostare la durata con la manopola.

- La durata appare sul display.



- ❗ **La durata massima del timer in modalità microonde è di 99 minuti.**

Se dopo 3 secondi non viene effettuata nessuna azione, il simbolo « START » lampeggia sul display per invitare l'utilizzatore ad avviare la cottura.

Avvio

Premere il tasto « START ».

Il forno si accende per il tempo impostato.



Decongelamento

Per scongelare alimenti senza ricorrere al programma automatico Auto Defrost, impostare la potenza su 180W (vedi la procedura sopra illustrata).

- In questo caso, viene visualizzato sul display il simbolo decongelamento, insieme al simbolo della modalità di cottura a microonde.



MODO « GRILL » *



- ❗ **Da utilizzare preferibilmente con l'accessorio Direct Access (vedi descrizione degli accessori a pag. 51)**

Utilizzare questa modalità per dorare gli alimenti, come gratin o carne, grazie alla resistenza del grill del forno.

- ❗ **Utilizzare solo recipienti resistenti al calore.**

Istruzioni per l'uso senza el accessorio Direct Access

1a tappa: preriscaldamento del grill

Impostare la modalità « grill » premendo 2 volte il tasto « MODE ».



- Sul display appare il simbolo « Grill », con « :0 ».



Impostare la durata di preriscaldamento con la manopola (3-4 minuti circa).

- La durata appare sul display.



Se dopo 3 secondi non viene effettuata nessuna azione, il simbolo « START » lampeggia sul display per invitare l'utilizzatore ad avviare il preriscaldamento.

Premere il tasto « START ».

- Il forno si accende per il tempo di preriscaldamento impostato.



2a tappa: Cottura in modalità grill

Collocare gli alimenti sull'accessorio Direct Access e mettere quest'ultima al centro del piatto girevole.

- ❗ **Utilizzare sempre un guanto isolante per manipolare i piatti e gli accessori in modalità « grill ». Rischio di ustioni.**

Impostare di nuovo la modalità « grill » con il tasto « MODE », poi impostare la durata e premere il tasto « START » per avviare la doratura.

- ❗ **La durata massima del timer in modalità « grill » è di 60 minuti.**
- ❗ **La resistenza del grill può accendersi e spegnersi durante la cottura. Questo fenomeno assolutamente normale permette di evitare di bruciare gli alimenti.**

MODO MICRO GRILL (Microonde + Grill) *



- ❗ **Da utilizzare preferibilmente con l'accessorio Direct Access (vedi descrizione degli accessori a pag. 51)**

Utilizzare questa modalità per cuocere o riscaldare rapidamente gli alimenti grazie al microonde, ottenendo un aspetto dorato grazie alla resistenza del grill del forno.

- ❗ **Utilizzare solo recipienti resistenti sia alle microonde che al calore.**

Istruzioni per l'uso

- ❗ **Si consiglia di preriscaldare il grill in modalità « micro grill ».**

Collocare gli alimenti sull'accessorio Direct Access mettere quest'ultima al centro del piatto girevole.

- ❗ **Utilizzare sempre un guanto isolante per manipolare i piatti e gli accessori in modalità « micro grill ». Rischio di ustioni.**

Impostare la modalità « micro grill » premendo 3 volte il tasto « MODE ».



- Sul display appare il simbolo « micro grill » e « :0 ».



- ❗ **La potenza e la durata di cottura possono essere impostate liberamente. Possono essere modificate in qualsiasi momento e in qualunque ordine, anche durante la cottura**



Regolazione della potenza

Per default, il forno funziona alla massima potenza. Per utilizzare la massima potenza non è quindi necessario impostarla. Invece, per utilizzare una potenza inferiore, occorre selezionarla premendo diverse volte il tasto « W ».

600W 450W 300W

- ❗ **In modalità « micro grill », la potenza massima consentita è di 600W.**

- La potenza appare sul display, con il simbolo « W ».



Se dopo 3 secondi non viene effettuata nessuna azione, sul display scompare la potenza e viene visualizzato « :0 » per invitare l'utilizzatore ad impostare la durata di cottura.

Regolazione della durata

Impostare la durata con la manopola.



- La durata appare sul display.
- ❗ **La durata massima del timer in modalità « micro grill » è di 60 minuti.**

Se dopo 3 secondi non viene effettuata nessuna azione, il simbolo « START » lampeggia sul display per invitare l'utilizzatore ad avviare il preriscaldamento.

Avvio

Premere il tasto « START ».



- Il forno si accende per il tempo impostato.



- ❗ **La resistenza del grill può accendersi e spegnersi durante la cottura. Questo fenomeno assolutamente normale permette di evitare di bruciare gli alimenti.**

Utilizzo della funzione Riscaldamento rapido

Se desiderate riscaldare rapidamente un preparato o un liquido, utilizzate il tasto "Start +30 sec".

Utilizzo

Posizionate gli alimenti al centro del piatto rotante e chiudete lo sportello.

Premete direttamente il tasto "START + 30 s".

- Il forno s'avvia automaticamente per 30 secondi alla massima potenza.



- ❗ **La potenza può essere modificata in qualsiasi momento, premendo il tasto "W".**



Il tempo di cottura viene aumentato di 30 secondi ad ogni nuova pressione del tasto "START + 30 s".

La durata può essere modificata ad ogni momento spingendo il pulsante START o usando la ruotolla.



Adeguamento della durata della cottura

Come per l'utilizzo di un qualsiasi forno tradizionale, potrebbe essere necessario modificare leggermente i tempi di cottura, riscaldamento o scongelamento indicati nella guida alla cottura (p 60) o sulle confezioni stesse degli alimenti.

A tal fine, vi sono 2 diverse soluzioni:

Utilizzo della manopola

Ruotate la manopola verso sinistra o verso destra per aumentare o ridurre la durata.

- Il display indica la durata.
- Questa può essere regolata senza spegnere il forno.



Uso del tasto "Start + 30 s" attivo unicamente in modalità solo Microonde

Premete una o più volte il tasto "Start + 30 s".

- A ciascuna pressione, la durata indicata dal display aumenta di 30 secondi.
- Questa può essere regolata senza spegnere il forno.



Arresto del forno

Pausa

Potete interrompere in qualsiasi momento il funzionamento del forno per:

- Verificare lo stato d'avanzamento della cottura,
- Girare o mescolare il preparato,
- Lasciar riposare il preparato.

Sarà sufficiente aprire lo sportello del forno o premere una volta il tasto "Stop/Cancel".



- Il forno si spegne mantenendo in memoria la cottura in corso.
- Il display si mantiene identico a com'era al momento dell'interruzione. Il simbolo "Start" lampeggia sul display per invitarvi a riavviare la cottura.

Per riprendere la cottura, premete il tasto "Start + 30 s".



Per annullare definitivamente la cottura, premete nuovamente il tasto "Stop/Cancel".

- Il display indica nuovamente l'ora.

Annullamento

Il tasto "Stop/Cancel" vi permette anche di annullare in modo definitivo una cottura o un programma in corso.

Con cottura in corso:

Premete due volte il tasto "Stop/Cancel".

- Alla prima pressione il forno si mette in pausa, alla seconda la cottura viene annullata e l'ora appare nuovamente sul display.

Con regolazione in corso:

Premete una volta il tasto "Stop/Cancel".

- La programmazione in corso viene annullata e l'ora appare nuovamente sul display.

Attivazione della Sicurezza bambini

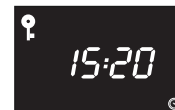
Il vostro forno è dotato di un sistema di blocco dei comandi che impedisce l'avviamento inopportuno o da parte di bambini senza sorveglianza.

Per bloccare:

Mantenete premuto per 3 secondi il tasto "STOP CANCEL".



- Un bip sonoro conferma il blocco dei tasti.
- Il display indica il simbolo "Sicurezza". I tasti sono bloccati.
- Qualsiasi azione di riavvio genera un bip sonoro.



Per sbloccare:

Mantenete di nuovo premuto per 3 secondi il tasto "STOP CANCEL".

- Un bip sonoro conferma lo sblocco dei tasti.
- Il simbolo "Sicurezza" scompare dal display.



Questa funzione è accessibile solo a forno spento.



Un'interruzione dell'energia elettrica disattiva la sicurezza bambini.

Guida di cottura

I tempi indicati nelle tabelle di cottura sono forniti a puro titolo indicativo. Questi possono infatti variare in funzione di forma, spessore e temperatura degli alimenti.

I tempi di riposo devono essere rispettati dopo la cottura, il riscaldamento o lo scongelamento.

La cottura al microonde

Modalità "micro"



• Guida alla cottura di legumi freschi

Utilizzate un contenitore in Pirex adatto al microonde. Versate 2 o 3 cucchiai d'acqua fredda per ogni 250 g di legumi (salvo diverse indicazioni riportate nella tabella che segue). Aggiungete i legumi e coprite.

Avviate il forno e mescolate 1 volta in fase di cottura. A fine cottura, mescolate, aggiungete un pizzico di sale, erbe o burro e coprite durante il tempo di riposo. Per ottimizzare la cottura, tagliate le verdure a pezzetti. Più i pezzi sono piccoli, più la cottura è rapida.

Alimento	Quantità	Potenza	Tempo di cottura (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Istruzioni
Carote	250 g	700 W	7	3	Tagliate le carote in rondelle regolari.
Zucchine	250 g	700 W	7	3	Tagliate le zucchine in rondelle. Una noce di burro. Cuocete sino a quando non siano sufficientemente tenere.
Patate	250 g 500 g	700 W	7 - 8 11	3	Sbucciate le patate e tagliatele in 2 o 3 pezzi di uguale misura.



Il riscaldamento

Modalità "micro"

Al termine del tempo di riscaldamento dei liquidi, si consiglia di lasciare il contenitore all'interno del forno per un tempo di riposo di almeno 20 secondi. La temperatura del liquido e del contenitore si abbasserà, evitando qualsiasi rischio di bruciatura o fuoriuscita. Mescolate il liquido durante e dopo la cottura.

• Guida al riscaldamento di alimenti per neonati.

Alimento	Quantità	Potenza	Tempo di cottura (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Istruzioni
Alimenti per neonati (legumi e carne)	190 g	600 W	1	1 - 2	Posizionate gli alimenti all'interno di un piatto fondo in ceramica. A fine cottura, lasciate riposare senza scoprire. Prima di servire, verificate attentamente la temperatura degli alimenti.

ⓘ E' possibile riscaldare un biberon nel microonde seguendo le indicazioni riportate sulla confezione del latte.

Lo scongelamento

Posizionate gli alimenti surgelati all'interno di un piatto. Non coprite. Girate gli alimenti in fase di scongelamento e scolate l'acqua regolarmente. Verificate che gli alimenti non inizino a cuocere durante lo scongelamento. Se alcune parti dell'alimento iniziano a cuocere, copritele con un foglio d'alluminio per terminare il processo di scongelamento. Se il pollame inizia a cuocersi in superficie, interrompete lo scongelamento e lasciate riposare 20 minuti prima di riprendere. Rispettate i tempi di riposo che consentono di portare a termine lo scongelamento. Più gli alimenti sono spessi, maggiori saranno i tempi di scongelamento.

La seguente tabella fa riferimento ad alimenti surgelati la cui temperatura è compresa tra -18°C e -20°C.



Alimento	Quantità	Tempo di cottura (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Istruzioni
Carne: Macinato Fettina di maiale	400 g 250 g	14 9 - 10	2	Posizionate la carne all'interno di un piatto piano in ceramica. Girate a metà scongelamento.
Pollame: Parti di pollo	500 g (2 parti)	16 - 19	2	Posizionate le parti all'interno di un piatto (per i pezzi: pelle verso il basso). Girate a metà scongelamento.
Pesce: Filetto	300 g	7 - 8	2	Posizionate il pesce al centro di un piatto in ceramica. Posizionate le parti più delicate sotto i pezzi più spessi. Girate a metà scongelamento.





Le modalità "grill" / "micro grill" *

Cottura al grill o cottura combinata microonde + grill

• Guida alla cottura in modalità "grill" / "micro grill": alimenti freschi

Alimento	Quantità	Modalità + Potenza	Lato 1 Tempo (minuti)	Lato 2 Tempo (minuti)	Istruzioni
Parti di pollo	500 g	Modalità "micro grill" 300 W 	15	13	Pennellate con olio e insaporite con le spezie. Posizionate il pollo in un piatto sull'accessorio Direct Access. Lasciate riposare per 2-3 minuti.
Pane	25 g	Modalità "grill" 	4	4	Posizionate il pane sull'accessorio Direct Access.



- Guida alla cottura in modalità "micro grill": alimenti surgelati

Alimento	Quantità	Potenza	Tempo di cottura (minuti)	Istruzioni
Pesce gratinato	400 g	Modalità "micro grill" 450 W 	18	Posizionate il pesce surgelato all'interno di un piatto rettangolare in Pirex. Posizionate il piatto sull'accessorio Direct Access. Lasciate riposare per 2-3 minuti.
Lasagnes	400 g	Modalità "micro grill" 450 W 	19	Posizionate all'interno di un piatto rettangolare in Pirex. Posizionate il piatto sull'accessorio Direct Access. Lasciate riposare per 2-3 minuti.

Consigli utili

- Per fondere il burro:
Mettete 50 g di burro all'interno di un piccolo bicchiere profondo. Copritelo con un coperchio/pellicola. Fate riscaldare per 30-40 secondi alla massima potenza sino alla completa fusione del burro.



- Per fondere il cioccolato:
Mettete 100 g di burro all'interno di un piccolo bicchiere profondo. Fate riscaldare per 3-5 minuti alla massima potenza sino alla completa fusione del cioccolato. Mescolate una o 2 volte in fase di cottura. Utilizzate dei guanti per estrarlo dal forno.


-  **Mescolate una o 2 volte in fase di cottura.**
-  **Utilizzate dei guanti per estrarre il recipiente dal forno.**

Pulizia

-  **Si raccomanda di pulire regolarmente il forno e di eliminare qualsiasi deposito alimentare.**

I seguenti elementi del microonde devono essere puliti regolarmente onde evitare che il grasso e le tracce di alimenti si accumulino:

- Le superfici interne e esterne dell'apparecchio
 - Lo sportello e le guarnizioni
 - L'asse di azionamento, la corona e il piatto girevole
-  **Se l'apparecchio non è mantenuto in buono stato di pulizia, la superficie può degradarsi e influire inesorabilmente sulla durata del forno e portare a un utilizzo in condizioni pericolose.**
 -  **Accertarsi che lo sportello si chiuda correttamente.**

-  **Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette metalliche dure per pulire lo sportello di vetro del forno, per evitare di graffiarne la superficie e far scoppiare il vetro.**

Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua e sapone. Sciacquare ed asciugare accuratamente.

Eliminare qualsiasi traccia o macchia all'interno del forno o sulla corona con un panno umido e acqua e sapone. Sciacquare ed asciugare accuratamente. Per facilitare la pulizia delle tracce di alimenti ed eliminare i cattivi odori, collocare un bicchiere di succo di limone diluito nell'acqua sul piatto girevole e utilizzare il programma di pulizia automatica 4 del menu Auto Beverage o far riscaldare l'apparecchio per 2 minuti alla massima potenza. Il vapore ammorbidirà lo sporco. Sciacquare ed asciugare accuratamente.

Non far colare mai acqua nelle bocche d'aerazione. Non utilizzare alcun prodotto abrasivo o solvente. Pulire con cura le guarnizioni dello sportello, verificando che nessuna traccia:

- Si accumulino.
- Impedisca la corretta chiusura dello sportello.

Pulire il forno al suo interno dopo l'uso con un detergente adeguato.

-  **Lasciare sempre raffreddare il forno prima di pulirlo.**

Pulizia degli accessori

- Piatto di vetro

Possono essere lavati in lavastoviglie. (Tranne l'accessorio Direct access).


Problemi tecnici

L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora lo sportello o le guarnizioni risultino danneggiati:

- Cerniere rotte
- Guarnizioni deteriorate
- Cavità deformata

Rivolgersi al Servizio Assistenza per procedere alle riparazioni (vedi elenco allegato).

Occorre sempre un po' di tempo per prendere familiarità con un nuovo apparecchio. Qualora si riscontrino uno dei problemi sotto elencati, applicare le soluzioni proposte.

- **I fenomeni sotto descritti sono assolutamente normali e non devono allarmare l'utilizzatore:**
 - Condensa all'interno del forno
 - Evacuazione dell'aria attorno allo sportello e alle pareti esterne
 - Riflesso della luce attorno allo sportello e alle pareti esterne
 - Evacuazione del vapore dallo sportello o dalle bocche di aerazione.
-  **È normale che un fumo leggero o odore di nuovo si sprigionino al momento del primo utilizzo; questo fenomeno assolutamente normale scomparirà rapidamente.**

• **Qualora si constati che il cibo non è affatto cotto:**

- Accertarsi di aver correttamente programmato il timer e premuto il tasto « Start + 30s ».
- Accertarsi che lo sportello sia correttamente chiuso.
- Accertarsi che l'interruttore non sia saltato o il fusibile sia fuso.

• **Il cibo è troppo cotto o non abbastanza cotto:**

- Accertarsi che il tempo di cottura programmato sia adatto al preparato.
- Accertarsi di aver scelto il livello di potenza adeguato.
- Accertarsi di non aver dimenticato di togliere l'alluminio che copre la vaschetta contenente gli alimenti.
- Accertarsi che il piatto utilizzato non sia "assorbente".
- Accertarsi che gli orifizi d'aerazione che si trovano sulla parte posteriore del forno non siano ostruiti.

• **All'interno del forno appaiono scoppiettii/scintille:**

- Accertarsi di non aver utilizzato stoviglie con decorazioni metalliche.
- Accertarsi di non aver lasciato una forchetta o un utensile metallico all'interno del forno.
- Accertarsi di non aver messo un foglio di alluminio troppo vicino alle pareti interne, mal centrato una vaschetta metallica (o 2 vaschette troppo vicine), oppure dimenticato la fascetta metallica sui sacchetti di congelazione.

• **Premendo un qualunque tasto viene emesso un segnale acustico:**

- Accertarsi che la sicurezza per i bambini non sia attivata. In caso contrario, disattivarla.

• **L'illuminazione interna non si accende, mentre il forno funziona normalmente:**

- Probabilmente, la lampadina è bruciata. L'apparecchio può essere comunque utilizzato.

Se queste istruzioni non permettono di risolvere il problema riscontrato, procurarsi le seguenti informazioni:

- Modello e numero di serie stampati sul retro del forno
- Garanzia
- Descrizione chiara del problema

Quindi contattare il rivenditore locale o il Servizio Assistenza.

Istruzioni per lo smaltimento dei rifiuti



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ➡ Portatelo in un punto di raccolta perché sia effettuato il suo trattamento.

Al momento della fabbricazione degli imballi, Moulinex riserva il massimo dell'attenzione al rispetto dell'ambiente. L'imballo è composto di cartone ondulato riciclabile al 100%.

Le parti in plastica dell'apparecchio presentano un marchio indicante il tipo di materiale, consentendo un riciclaggio ulteriore delle parti.

Per ottenere informazioni più precise sull'eliminazione di ogni materiale, rivolgetevi ai servizi di nettezza urbana della vostra città. Le varie possibilità d'eliminazione dei rifiuti, compresi gli apparecchi usati, sono disponibili presso i servizi amministrativi della vostra città.

I servizi di nettezza urbana, ma anche i nostri Centri Assistenza Moulinex saranno lieti di rispondere alle vostre domande.

Dati per le prove di rendimento

Secondo la normativa CEI 705

La Commissione Elettrotecnica Internazionale SC 59H ha stabilito le norme per le prove comparative relativamente all'azione riscaldante fra i vari modelli di forni a microonde.

Vi raccomandiamo i seguenti dati relativi al vostro modello.

Prova	Carico	Tempo Approssimativo (minuti)	Livello Potenza	Contenitore
Crema alle uova	1000 g	11	700 W	IEC 705 recipiente consigliato
Pan di Spagna	475 g	13	600 W	
Pan di Spagna	475 g	20	450 W + Grill *	
Polpettone di carne	900 g	20	700 W	
Scongellamento	500 g	9 + 7 (Girate a 9)	180 W	

Questi elementi sono validi per un apparecchio avente una potenza di 900 W.

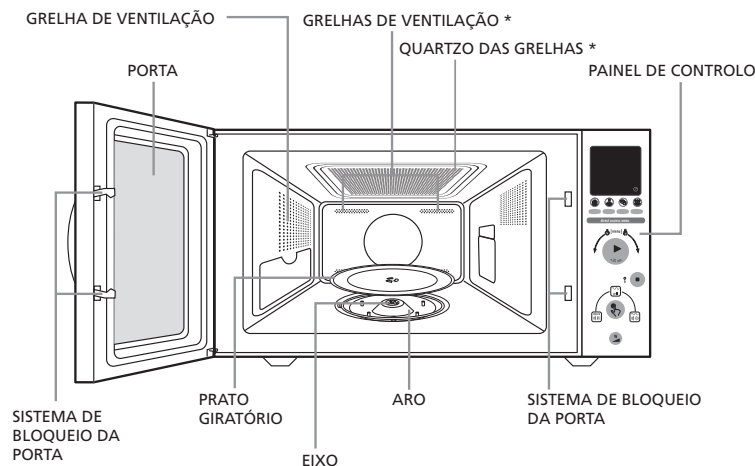
Caratteristiche tecniche

Modello	MW 2300/2310	MW 2100
Potenza d'alimentazione	230 V ~ 50 Hz	
Consumo (potenza assorbita): Potenza massima Microonde Grill	2050 W 1050 W 1000 W	1150 W 1150 W
Potenza effettiva	700 W	
Frequenza	2450 MHz	
Dimensioni (L x P x H) mm Esterne Interne	440 x 360 x 260 306 x 274 x 208	
Peso Lordo Netto	12.0 Kg 10.9 Kg	11.5 Kg 10.4 Kg

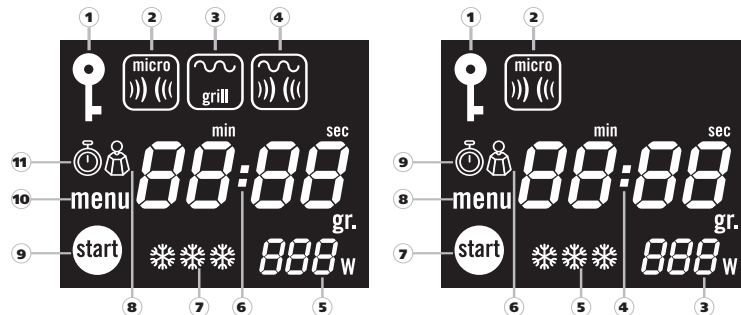
Índice

Descrição do aparelho	58
Visor	58
Painel de controlo	59
Acessórios	59
Instalar o aparelho	60
Preparação	60
Ligação eléctrica	60
Colocação	60
Instruções de segurança importantes	60
Instruções de utilização	61
Alimentos	61
Recipientes e materiais	62
Tempo de cozedura	63
Tempo de descanso	63
Acertar a hora	63
Ajustar o temporizador independente	63
Utilizar programas automáticos	63
Cozedura Auto	64
Descongelação Auto	64
Bebidas Auto	65
Duo	65
Utilizar funções manuais	65
Modo "Micro-ondas"	66
Modo "Grill"	66
Modo "Micro-ondas grill"	67
Utilizar a função de aquecimento rápido	67
Ajustar o tempo de cozedura	68
Desligar o micro-ondas	68
Activação do dispositivo de Segurança para Crianças	68
Guia de cozedura	68
Cozedura com micro-ondas	69
Aquecimento	69
Descongelação	69
Modos "Grill"/"Micro-ondas Grill"	69
Limpeza	70
Problemas técnicos	70
Instruções para eliminação de resíduos	71
Dados do teste de desempenho	71
Características técnicas	71

Descrição do aparelho *



Visor *

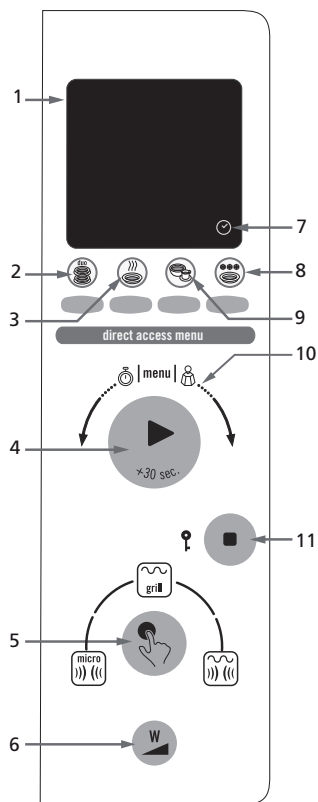


- ① Símbolo de Segurança para Crianças
- ② Símbolo do modo Micro-ondas (Micro-ondas)
- ③ Símbolo do modo Grill
- ④ Símbolo do modo Micro-ondas – Grill (Micro-ondas + Grill)
- ⑤ Indicação da potência em Watts
- ⑥ Indicação do tempo da cozedura em minutos e segundos
- ⑦ Indicação do modo Descongelação
- ⑧ Símbolo de Peso (gramas)
- ⑨ Símbolo de Início
- ⑩ Símbolo de Programa automático
- ⑪ Símbolo de Tempo programado

- ① Símbolo de Segurança para Crianças
- ② Símbolo do modo Micro-ondas (Micro-ondas)
- ③ Indicação da potência em Watts
- ④ Indicação do tempo da cozedura em minutos e segundos
- ⑤ Indicação do modo Descongelação
- ⑥ Símbolo de Peso (gramas)
- ⑦ Símbolo de Início
- ⑧ Símbolo de Programa automático
- ⑨ Símbolo de Tempo programado

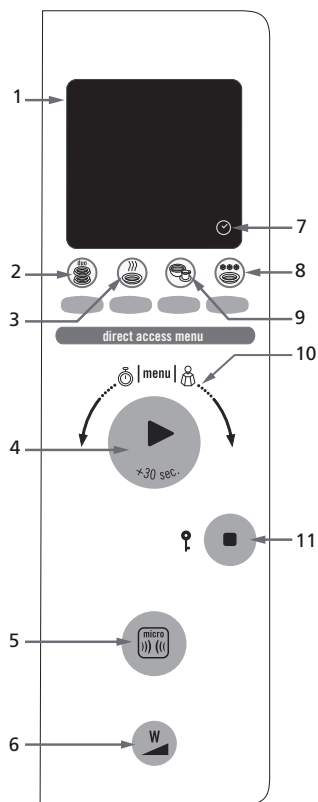
Painel de controlo *

Modelo: MW2300/2310



- 1 - Visor
- 2 - Tecla Duo – função de reaquecimento de 2 níveis
- 3 - Tecla Cozedura Auto (programa automático de cozedura)
- 4 - Tecla Início e reaquecimento rápido (+30 segundos)
- 5 - Botão para seleccionar modos de cozedura manual: micro-ondas – grill – micro-ondas grill
- 6 - Tecla de ajuste da potência
- 7 - Tecla Relógio e temporizador independente
- 8 - Tecla Descongelação Auto (programa automático de descongelação)
- 9 - Tecla Bebida Auto (programa automático de reaquecimento de líquidos)
- 10 - Selector rotativo de ajuste do peso e da potência
- 11 - Tecla Desligar – Cancelar + activação Segurança para Crianças

Modelo: MW 2100



- 1 - Visor
- 2 - Tecla Duo – função de reaquecimento de 2 níveis
- 3 - Tecla Cozedura Auto (programa automático de cozedura)
- 4 - Tecla Início e reaquecimento rápido (+30 segundos)
- 5 - Botão para seleccionar modos de cozedura manual em micro-ondas
- 6 - Tecla de ajuste da potência
- 7 - Tecla Relógio e temporizador independente
- 8 - Tecla Descongelação Auto (programa automático de descongelação)
- 9 - Tecla Bebida Auto (programa automático de reaquecimento de líquidos)
- 10 - Selector rotativo de ajuste do peso e da potência
- 11 - Tecla Desligar – Cancelar + activação Segurança para Crianças

Acessórios

Eixo

Esta peça está situada a meio do forno, por baixo do prato giratório. Está ligado ao motor e faz rodar o prato giratório.



Aro

Esta peça encontra-se no meio do forno, por baixo do prato giratório. Equipada com pequenas rodas, suporta o prato giratório permitindo desta forma a sua rotação.



Prato giratório

Este prato de vidro é colocado sobre o aro a meio do forno e encaixa sobre o eixo. Pode ser utilizado para todos os tipos de cozedura. Permite colocar os recipientes utilizados para a cozedura ou recolher os líquidos e partículas libertadas pelos alimentos durante a cozedura. Fácil de retirar para limpar.



i Não coloque preparações ultracongeladas sobre o prato de vidro quente.

Acessório Direct Access

- Com a função DUO, o acessório Direct Access permite aquecer dois pratos ao mesmo tempo. Coloque o primeiro prato por baixo da grelha e o segundo na parte superior.
- No modo grill, este acessório permite dourar os alimentos com pouca altura. Deve estar devidamente centrado no prato giratório.
- Este acessório não pode ser lavado na máquina da loiça.
- Este acessório permite retirar o prato ou a travessa sem se queimar, em condições de utilização normais e nomeadamente não deixar aquecer preparações para além dos tempos de cozedura recomendados.
- Este acessório deve ser utilizado com luva de protecção logo após uma cozedura grill ou combinado grill / micro-ondas por forma a evitar riscos de queimaduras.



Instalar o aparelho

Preparação

Desembale os acessórios, lave-os e seque-os cuidadosamente. Coloque o eixo, o aro e o prato giratório no centro do forno.

ⓘ O prato giratório deve ficar devidamente encaixado sobre o eixo.

Ligação

Certifique-se que a tensão de alimentação do seu aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica (ver placa sinalética situada na parte de trás do aparelho: indica a tensão nominal - 220-230 V).

Certifique-se de que a amperagem indicada no contador da luz e disjuntor corresponde pelo menos a 16 Amps.

Por último, para uma segurança eficaz, não se esqueça de ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra, de acordo com as normas eléctricas. Instale o aparelho de modo a que a ficha fique sempre acessível para que possa desligá-la facilmente.

Verifique também que tem acesso ao disjuntor.

ⓘ As recomendações relacionadas com a alimentação eléctrica devem ser rigorosamente respeitadas.

Colocação

Colocar o aparelho:

- Numa bancada: Instale-o numa superfície plana e estável, com capacidade para suportar o micro-ondas e respectivo conteúdo e resistir a temperaturas superiores a 90 °C. O micro-ondas deve ser manuseado com cuidado. O lado do micro-ondas com o painel de controlo é mais pesado.

- Num nicho: O nicho deve estar situado pelo menos a 85 cm acima do chão. Centre o aparelho na cavidade, de modo a não tocar nas paredes do nicho.

ⓘ O calor deve sair livremente: deixe um espaço mínimo de 20 cm acima do micro-ondas, 10 cm em cada um dos lados e 10 cm na parte de trás.

Instale o aparelho afastado o suficiente de qualquer fonte de calor (por ex., forno convencional ou radiador) dado que foi concebido e testado para utilização numa temperatura ambiente máxima de 35 °C.

ⓘ Certifique-se que não tapa os orifícios de ventilação do aparelho.

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.

1. O seu aparelho destina-se a um uso doméstico. Foi concebido exclusivamente para a cozedura, reaquecimento ou descongelação de alimentos e bebidas. Utilize-o apenas para este propósito.

2. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

3. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho. As crianças só devem ser autorizadas a utilizar o micro-ondas sem vigilância sempre que lhes tiverem sido fornecidas instruções adequadas que lhes permita utilizar o micro-ondas em segurança e com um entendimento total dos perigos que podem advir de uma utilização incorrecta.

ⓘ Atenção: risco de queimaduras.
As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. É aconselhado manter as crianças pequenas afastadas

4. Durante a utilização, o aparelho aquece. Certifique-se que não toca nos elementos de aquecimento situados no interior do micro-ondas. Tenha ainda cuidado com outras superfícies que podem aquecer, como a porta, a resistência do grill*, as paredes da cavidade e a parte superior.

ⓘ Em modo "micro-ondas" para evitar riscos de queimaduras ao retirar os recipientes e acessórios do forno (exceptuando o acessório Direct Access), utilize sempre luvas isolantes. Em modo grill e micro-grill, utilize sempre luvas isolantes.

5. Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento mediante um temporizador externo nem um sistema separado de controlo remoto.

6. Não coloque o aparelho a funcionar vazio por forma a não danificá-lo. Caso pretenda experimentar um programa, coloque um copo de água no interior de modo a que as microondas sejam absorvidas sem danificarem o aparelho.

7. A porta deve poder fechar sem restrições: Não insira objectos entre a porta e a parte da frente do micro-ondas ou que impeçam o seu fecho (pano, luva de cozinha, prato demasiado grande, etc.). Se a porta do aparelho não fechar correctamente, um sistema de segurança impede o seu funcionamento.

8. * Ao cozinhar no grill, projecções de gordura para a resistência do grill podem pegar fogo. Estas chamas apagam-se sozinhas e não têm qualquer efeito nocivo se proceder a uma manutenção regular do aparelho.

9. Nunca coloque o seu micro-ondas a funcionar com o acessório Direct Access sem alimentos.

Instruções de utilização

i Para evitar projecções de gordura, sobretudo ao cozinhar aves ou carne, utilize louça de barro esmaltada. Deixe sempre pelo menos 2 cm entre a resistência do grill e os alimentos.

9. Nunca tape as saídas de ar: o micro-ondas poderia sobreaquecer. Nesta situação, o aparelho desliga-se automaticamente e mantém-se inoperacional até arrefecer o suficiente.

10. Precauções para evitar possível exposição às micro-ondas:

i É perigoso para qualquer pessoa que não uma pessoa qualificada realizar operações de manutenção ou reparação que impliquem a remoção de uma cobertura que protege da exposição à energia das micro-ondas.

- Não tente colocar o aparelho a funcionar com a porta aberta, não toque no sistema de bloqueio de segurança da porta nem insira o que quer que seja no interior desse sistema.
- Não coloque qualquer objecto que possa obstruir a abertura ou o fecho da porta.
- Não deixe que restos de alimentos ou de produtos de limpeza se acumulem nas juntas da porta. Certifique-se que a porta e respectivas vedações se mantêm limpas. Após a utilização, limpe-as com um pano húmido e seque-as cuidadosamente.
- É importante que a porta do micro-ondas feche correctamente e que não exista qualquer defeito:
 - na porta, nas juntas e nas dobradiças,
 - no cabo de alimentação.

i Se a porta ou respectiva junta se encontrar de alguma forma danificada, não utilize o aparelho. Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado por forma a proceder à sua reparação.

i Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou pessoas com qualificação semelhante, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.

11. Para a sua própria segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e os regulamentos aplicáveis (Directiva relativa a Baixa Tensão, compatibilidade Electromagnética, materiais em contacto com alimentos, o ambiente, etc.).

i Nunca utilize o micro-ondas se estiver danificado.

i O micro-ondas não deve, em situação alguma, ser ajustado ou reparado por outras pessoas que não um técnico qualificado do departamento de micro-ondas e com formação do fabricante.

As recomendações que se seguem irão ajudá-lo a utilizar o micro-ondas da melhor forma possível. Leia-as com atenção.

Pode utilizar o seu aparelho para descongelar, aquecer e cozinhar alimentos de forma muito mais rápida do que com um método de cozedura tradicional.

Alimentos

Alimentos proibidos

Se escolher um método de cozedura por micro-ondas, nunca deve:

- Fritar alimentos, na medida em que é impossível controlar a temperatura do óleo ou o teor de gordura (risco de incêndio).
- Cozer ovos ou caracóis, dada a possibilidade de explodirem, mesmo depois de estarem cozidos.
- Cozer alimentos com casca (castanhas) ou com pele rija (como tomates, batatas e salsichas). Corte sempre a casca primeiro ou pique a pele.

Temperatura dos alimentos

i Graças às propriedades das micro-ondas, apenas os alimentos aquecem e os recipientes mantêm-se frios ou só aquecem quando os alimentos no seu interior ficam extremamente quentes.

O conteúdo dos biberões e boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

Agite bem os biberões e verta algumas gotas de líquido nas costas do punho da mão para verificar a temperatura.

Aplique precauções semelhantes a todos os pratos cozinhados utilizando o micro-ondas.

Preparação de alimentos

Antes de aquecer biberões e boiões de comida, retire as tetinas e as tampas. Não se esqueça de tapar os alimentos:

- para evitar salpicos para as paredes do micro-ondas,
- para manter uma taxa de humidade suficiente para a cozedura.

Reaquecimento de líquidos

Aquecer bebidas no micro-ondas pode provocar salpicos de líquido a ferver. Devem ser tomadas precauções ao manusear o recipiente.

Na verdade, depois de o ponto de ebulição ser atingido, as bolhas ficam retidas na parte de baixo do recipiente e apenas se libertam quando o mexe.

Para evitar este fenómeno físico e prevenir riscos de queimaduras, coloque sempre uma colher de plástico no recipiente a ser aquecido.

Recipientes e materiais

i Utilize apenas utensílios adequados para utilização em micro-ondas.

Seguem-se detalhes dos diferentes tipos de recipientes que são recomendados ou proibidos para os diversos métodos de cozedura empregues.

Modo "Micro" (micro-ondas)

Utilize recipientes adequados à cozedura em micro-ondas.

Verifique a "transparência" de um recipiente às micro-ondas através da realização de um teste rápido e fácil.

Coloque o recipiente vazio no prato giratório do aparelho, juntamente com um copo cheio com água e depois ligue o micro-ondas durante 1 minuto na potência máxima.

Ao fim de 1 minuto:

- Se o recipiente se mantiver frio, pode ser considerado "transparente" e é adequado para utilização no modo micro-ondas.
- Se o recipiente ficar quente ou morno, isto significa que é "absorvente" e não pode ser utilizado num micro-ondas.

Nunca utilize recipientes hermeticamente fechados.

Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes hermeticamente fechados, dada a possibilidade de explodirem.

Não se esqueça de retirar as tampas dos biberões, boiões, garrafas e recipientes de plástico.

Recipientes descartáveis

Quando aquecer alimentos em recipientes de papel ou plástico, esteja sempre atento ao micro-ondas para o caso de se incendiarem.

Se vir fumo, pare ou desligue o micro-ondas e mantenha a porta fechada para abafar as eventuais chamas.

Recipientes de metal

Nunca utilize recipientes e materiais metálicos na cozedura em micro-ondas.

Pode, contudo, utilizar o aparelho para aquecer ou descongelar algumas preparações em pequenos recipientes de metal sem as respectivas tampas, desde que não fiquem com mais de 4 cm de altura.

No que diz respeito às tampas, siga as instruções indicadas na embalagem. Em alguns casos, deverá retirar a tampa e, noutros, deixá-la. Sempre que não forem fornecidas indicações, retire-a como medida de precaução.

Centre o(s) tabuleiro(s) no prato giratório, deixando um espaço de pelo menos 1 cm entre as paredes do micro-ondas e o tabuleiro. Sempre que colocar vários tabuleiros no micro-ondas, espace-os em pelo menos 2 cm.

Modo "Grill"*

Estes métodos de cozedura não necessitam de recipientes especiais. Utilize os mesmos recipientes que utilizaria num forno convencional, ou seja, recipientes resistentes ao calor.

- ⓘ **Nunca utilize utensílios de plástico (risco de derreter) ou de papel/cartão (risco de incêndio).**
- ⓘ **Mantenha os alimentos afastados da resistência do grill em pelo menos 2 cm.**

Modo "Micro-ondas grill"*

Os recipientes proibidos no modo "micro-ondas" também não devem ser utilizados no modo "micro-ondas grill".

Os recipientes proibidos no modo "grill" também não devem ser utilizados no modo "micro-ondas grill".

Resumo dos recipientes e materiais autorizados e não autorizados no modo "micro-ondas"

Materiais Recipientes	Adaptado a micro-ondas	Observações
METAL		
Folha de alumínio	Em determinados casos	Pode ser utilizada em pequenas quantidades para impedir a cozedura excessiva de determinadas partes dos alimentos. Risco de faísca se a folha estiver muito próxima das paredes do micro-ondas ou se utilizar demasiada quantidade.
Embalagem de alumínio	Em determinados casos	Ver "Recipientes de metal" acima
Prato de metal	Não	Risco de faísca e incêndio
Atilhos de sacos para congelador	Não	Risco de faísca e incêndio
VIDRO		
Vidro resistente a calor	Sim	Perfeitamente adequado
Vidro com decoração à base de metal (ouro, chumbo, etc.)	Não	Risco de faísca eléctrica
Vidro fino	Não	Pode partir ou rachar se aquecido subitamente
PLÁSTICO		
Recipientes de plástico	Sim	Perfeitamente adequados se o plástico for resistente ao calor. Determinados plásticos podem mostrar predisposição para a deformação ou descoloração após uma utilização repetida. Não fechar hermeticamente.
Película de plástico	Sim	Pode ser utilizada para reter a humidade e prevenir salpicos. O plástico não deve tocar nos alimentos durante a cozedura. Pique o plástico para permitir a saída do vapor em excesso. Utilize luvas de cozinha para retirar a película de plástico após a cozedura (risco de queimaduras pelo vapor quente que sai do recipiente).
MATERIAIS DESCARTÁVEIS PROIBIDOS NOS MODOS GRILL E CALOR CIRCULANTE		
Copos ou embalagens de esferovite	Sim	Podem ser utilizados para aquecer líquidos e alimentos por um curto período de tempo. Um aquecimento em excesso pode derreter o esferovite, que pode então misturar-se com os alimentos.
Saco de papel	Não	Risco de incêndio
Pratos, chávenas e guardanapos de papel ou papel absorvente.	Sim	Pode ser utilizado para aquecimento e cozedura breve.
Papel vegetal	Sim	Pode ser utilizado para reter a humidade e prevenir salpicos. Tempos de cozedura curtos.
Papel reciclado	Não	Risco de faísca eléctrica.
PORCELANA		
Recipientes de porcelana	Sim	Perfeitamente adequados excepto os que são decorados à base de metal (ouro, chumbo, etc.).

Tempo de cozedura

Para determinar o tempo de cozedura adequado para os alimentos, siga as instruções fornecidas nas embalagens dos pratos pré-confeccionados e produtos ultracongelados.

Na ausência de indicações precisas, divida o tempo de cozedura ou reacquecimento fornecido para um forno convencional por três.

Em qualquer caso, consulte o guia de cozinha incluído nestas instruções.

- i** *Não programe um tempo de cozedura superior ao necessário. Deste modo, evitará qualquer risco de cozedura em excesso ou de pegar fogo aos alimentos.*

Tempo de descanso

As micro-ondas agem junto à superfície e penetram nos alimentos, entre 2 e 3 cm. Uma vez as camadas de superfície quentes, o calor penetra no centro dos alimentos por condução, ou seja, as partes quentes aquecem as partes frias. Deste modo, será boa ideia deixar que os alimentos descansem depois de os retirar do micro-ondas para que o calor possa penetrar no centro.

Acertar a hora

Deve acertar o relógio depois de ligar o aparelho ou após uma falha de corrente.

O visor mostra:



Mantenha o botão do relógio premido durante 5 segundos.

- A indicação " 00 " das horas pisca.



Ajuste as horas rodando o botão rotativo.



Prima o botão do relógio para validar as horas.

- A indicação " 00 " dos minutos pisca.

Ajuste os minutos rodando o botão rotativo.

Prima o botão do relógio para validar os minutos.

- O relógio está agora acertado.

Ajustar o temporizador independente

O temporizador é totalmente independente de todas as outras funções. Só pode ser utilizado quando o micro-ondas estiver parado.

No visor aparece a hora.

Prima o botão do relógio uma vez, por breves instantes.

- " 0 " e o símbolo do "relógio" aparecem no visor .»



Ajuste o tempo pretendido, em minutos e segundos, rodando o botão rotativo.



Prima o botão START.

- Inicia-se a contagem decrescente.



Quando chega a " .0 ":

- o micro-ondas emite 4 bips, e o visor indica:
- o visor mostra de novo a hora.



- i** *Pode, em qualquer altura, alterar o tempo de cozedura com o botão rotativo.*

Utilizar programas automáticos



Graças aos programas automáticos, tudo é automaticamente calculado. A única coisa que tem de fazer é especificar o tipo de alimento e o seu peso e o micro-ondas adota automaticamente o método de cozedura, a potência e o tempo de cozedura mais apropriados.

O seu micro-ondas dispõe de 4 tipos de programa:

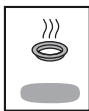
- DUO para aquecer 2 pratos de uma só vez
- COZEDURA AUTO para cozedura
- BEBIDAS AUTO para aquecer líquidos
- DESCONGELAÇÃO AUTO para descongelação

- i** *Não pode modificar a potência e duração de um programa automático.*

- Quando a cozedura chega ao fim, o micro-ondas emite 4 sinais de alerta e " :0 " pisca 4 vezes no visor. A hora aparece novamente no visor.
- Se não abrir o micro-ondas no fim do programa, um sinal sonoro, a cada minuto, avisa-o que o tempo terminou.

COZEDURA AUTO (AUTO-COOK)

Programa de Cozedura Automática



Pode escolher entre 4 programas:

1. Peixe – 250 a 750 g
Modo de cozedura “Micro-ondas ar”
2. Carne vermelha (vaca e borrego) – 750 a 1250 g
Modo de cozedura “Micro-ondas ar”
3. Legumes frescos – 200 a 700 g
Modo de cozedura Micro-ondas
4. Prato pré-confeccionado ultracongelado – 300 a 500 g
Modo de cozedura Micro-ondas

i Deve indicar o tipo de alimentos e o seu peso exacto.

Utilização

Coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

Prima a tecla Cook. Fica acesa durante a selecção do programa pretendido e do peso dos alimentos.

Rode o botão rotativo para o número correspondente aos alimentos a serem cozinhados.

- O número do programa aparece no visor juntamente com o símbolo do modo de cozedura utilizado para cada programa.



Depois de escolher o programa, prima o botão “Start/Select” para validar.

Utilize o botão rotativo para seleccionar o peso dos alimentos prontos a cozinhar.

- O peso aparece no visor juntamente com o símbolo “gr.”.



Após 3 segundos, sem qualquer intervenção da sua parte, o símbolo “START” pisca no visor indicando-lhe que inicie a cozedura.

Prima a tecla “START”.



- O micro-ondas funciona por um período de tempo perfeitamente adequado à sua preparação e indicado no visor.

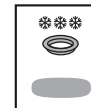
- Quando a cozedura chega ao fim, o micro-ondas emite 4 sinais de alerta e o visor mostra:



i Para os programas 1 e 2, o micro-ondas emite um sinal de alerta a meio do tempo e faz uma pausa para que possa virar os alimentos e, assim, obter uma cozedura perfeitamente homogénea. Vire os alimentos e prima “START” para reiniciar o ciclo de cozedura.

DESCONGELAÇÃO AUTO

Programa de Descongelação Automática



Pode escolher entre 4 programas:

1. Aves – 200 a 1500 g
2. Carne vermelha (vaca e borrego) - 200 a 2000 g
3. Peixe – 200 a 1500 g
4. Pão – 125 a 1000 g

i Deve indicar o tipo de alimentos e o seu peso exacto.

Utilização

Coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

Prima a tecla Defrost. Esta mantém-se premida ao longo da selecção do programa pretendido e do peso dos alimentos.

Rode o botão rotativo para o número correspondente aos alimentos a serem cozinhados.

- O número do programa aparece no visor juntamente com o símbolo do método de cozedura.



Depois de escolher o programa, prima o botão “Start/Select” para confirmar a escolha feita.

Utilize o botão rotativo para seleccionar o peso dos alimentos prontos a cozinhar.

- O peso aparece no visor juntamente com o símbolo “gr.”.



Se não responder passados 3 segundos, o símbolo “START” pisca no visor indicando-lhe que inicie a descongelação.

Prima a tecla “START”.



- O micro-ondas funciona por um período de tempo perfeitamente adequado à sua preparação e indicado no visor.
- Quando a cozedura chega ao fim, o micro-ondas emite 4 sinais de alerta e o visor mostra:

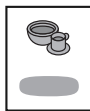


i Para os programas 1 e 3, o micro-ondas emite um sinal de alerta a meio do tempo e faz uma pausa para que possa virar os alimentos e, assim, obter uma descongelação perfeitamente homogénea. Vire os alimentos e prima “START” para reiniciar o ciclo de descongelação.

i Quando a cozedura chega ao fim, o micro-ondas pára por alguns minutos antes do final do período programado para uma descongelação perfeitamente homogénea.

BEBIDAS AUTO

Programa de aquecimento automático de líquidos



Pode escolher entre 4 programas:

1. Chávenas de café – 10 cl – 1 a 3 chávenas
2. Taças de leite – 30 cl – 1 a 2 taças
3. Pratos de sopa – 30 cl – 1 a 2 pratos (com o acessório Direct Access)
4. Limpeza automática – 20 cl de água

i Deve indicar a quantidade exacta de líquido a ser aquecido.

Utilização

Coloque o líquido no centro do prato giratório e feche a porta.


Prima a tecla Beverage (bebidas). Fica acesa durante a selecção do programa pretendido e da quantidade de líquido a ser aquecido. Rode o botão rotativo para o número correspondente ao líquido a ser aquecido.

- O número do programa aparece no visor juntamente com o símbolo do modo "menu".



Depois de escolher o programa, prima o botão "Start/Select" para confirmar a escolha feita.

Utilize o botão rotativo para seleccionar o número de recipientes prontos a aquecer.

- O peso aparece no visor juntamente com o símbolo "gr.". 
- A quantidade aparece no visor.

Se não responder passados 3 segundos, o símbolo "START" pisca no visor indicando-lhe que inicie o aquecimento.

Prima a tecla "START".



- O micro-ondas funciona por um período de tempo perfeitamente adequado à sua preparação e indicado no visor.

- Quando a cozedura chega ao fim, o micro-ondas emite 4 sinais de alerta e o visor mostra:



DUO

Função de aquecimento de 2 níveis



i A ser utilizada apenas com a função Direct Access (ver detalhes sobre acessórios na pág. 67)

Utilize esta função para aquecer até 2 pratos ao mesmo tempo. (Funciona no modo micro-ondas.)

Pode escolher entre 2 programas de acordo com o resultado pretendido:

1. Hot (Quente)

2. Very hot (Muito quente)

i Não é necessário seleccionar o tipo de preparação e peso.

O tempo é automaticamente calculado com base nos 2 pratos, cada um pesando cerca de 300 g.

i Certifique-se que os 2 pratos têm o mesmo peso e o mesmo tipo de alimentos.

Utilização

Coloque o primeiro prato no centro do prato giratório. Coloque o acessório Direct Access à volta deste prato e instale o segundo prato na parte de cima do acessório Direct Access.

Prima a tecla DUO. Fica acesa durante a programação e cozedura. Utilize o botão rotativo para seleccionar o resultado do aquecimento (1 ou 2 de acordo com o nível de aquecimento pretendido).

- O número do programa aparece no visor juntamente com o símbolo "menu".



Se não responder passados 3 segundos, o símbolo "START" pisca no visor indicando-lhe que inicie o aquecimento.

Prima a tecla "START".



- O micro-ondas funciona por um período de tempo perfeitamente adequado ao aquecimento dos seus 2 pratos.

Utilizar funções manuais *

Pode utilizar as funções manuais para cozinhar, aquecer ou descongelar todo o tipo de alimentos. Ao contrário do que sucede com os programas automáticos, deve seleccionar o método de cozedura, o tempo e a potência. Se não possuir as informações necessárias, consulte o guia de cozinha na página 76.

Pode sempre escolher entre 3 métodos de cozedura diferentes *. Utilize o botão "MODE" para seleccionar entre os diversos métodos de cozedura.



1-Micro-ondas

2-Grill

3-Micro-ondas grill

Cozedura no micro-ondas
Cozedura utilizando o elemento de resistência da grelha superior
Cozedura "micro-ondas e grill" combinada

i Não pode alterar o método de cozedura a meio do processo.

- Quando a cozedura chega ao fim, o micro-ondas emite 4 sinais de alerta e "End" pisca 4 vezes no visor. O tempo aparece novamente no visor.
- Se não abrir o micro-ondas no final do programa, este emite um sinal de alerta a cada minuto durante 5 minutos.

MODO MICRO-ONDAS (micro-ondas apenas)



Utilize este modo para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos de forma manual.

Este método de cozedura é aquele que o seu micro-ondas utiliza por defeito. Isto significa que não é necessário seleccioná-lo por meio da tecla "MODE".

Utilização

Coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

- ❗ ***Pode ajustar a potência e a duração da cozedura pela ordem pretendida. Pode alterá-las em qualquer altura e por qualquer ordem, mesmo no decorrer da cozedura.***

Ajuste da potência

Por defeito, o micro-ondas funciona na potência máxima. Consequentemente, não é necessário fazer uma selecção se pretender utilizar a potência máxima.

Contudo, se pretende utilizar um nível de potência mais baixo, seleccione premindo a tecla "W" todas as vezes quantas as necessárias para mostrar



700W 600W 450W 300W 180W (descongelação) 100W

A potência aparece no visor juntamente com o símbolo "W" e o símbolo de cozedura em micro-ondas.

Se não responder passados 3 segundos, o nível de potência desaparece do visor e ":0" é mostrado, pedindo-lhe que ajuste o tempo de cozedura.

Ajuste do tempo de cozedura

Utilize o botão rotativo para seleccionar o tempo de cozedura

- O tempo aparece no visor



- ❗ ***O tempo de cozedura máximo para o temporizador no modo microondas é de 99 minutos.***

Se não responder passados 3 segundos, o símbolo "START" pisca no visor indicando-lhe que inicie a cozedura.

Arranque

Prima a tecla "START".

O forno funciona durante o tempo de cozedura seleccionado.



Descongelação

Se pretender descongelar alimentos sem utilizar o programa automático Descongelação Auto, ajuste a potência para 180 W (ver detalhes das operações acima).

- Neste caso, o símbolo de descongelação aparece no visor juntamente com o símbolo do modo de cozedura por micro-ondas.



MODO GRILL*

- ❗ ***A utilizar de preferência com o acessório Direct Access (ver detalhes sobre acessórios na pág. 67)***

Utilize este modo para dourar alimentos, como gratinados ou carnes, utilizando o elemento de resistência da grelha do forno.

- ❗ ***Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.***

Utilização sem o acessório Direct Access

1.ª etapa: pré-aquecimento da grelha

Prima a tecla "MODE" duas vezes para seleccionar o modo "grill".



- O símbolo "Grill" aparece no visor juntamente com ":0".



Utilize o botão rotativo para seleccionar o tempo de pré-aquecimento (cerca de 3 a 4 minutos).

- O tempo aparece no visor.



Se não responder passados 3 segundos, o símbolo "START" pisca no visor indicando-lhe que inicie o pré-aquecimento.

Prima a tecla "START".

- O micro-ondas funciona durante o tempo de pré-aquecimento.



2.ª etapa: Cozedura no modo grill

Coloque os alimentos no acessório Direct Access e instale-a no centro do prato giratório.

- ❗ ***Utilize sempre luvas com isolamento térmico para manusear pratos e acessórios no modo "grill", por forma a evitar qualquer risco de queimaduras.***

Prima de novo a tecla "MODE" para seleccionar o modo "grill", acerte o tempo de grill e prima a tecla "START" para iniciar a cozedura.

i A definição máxima de tempo no modo "grill" corresponde aproximadamente a 60 minutos.

i A resistência da grelha liga-se e desliga-se durante a cozedura, por forma a evitar o sobreaquecimento.

MODO MICRO-ONDAS GRILL (Micro-ondas + Grill)*

i A utilizar de preferência este modo com o acessório Direct Access (ver detalhes sobre acessórios na pág. 67)



Utilize este modo para cozinhar por micro-ondas ou aquecer alimentos e obter rapidamente um tom dourado graças à resistência grill.

i Utilize apenas recipientes resistentes tanto às micro-ondas como ao calor.

Utilização

i É aconselhável aquecer previamente a grelha no modo "micro-ondas grill".

Coloque os alimentos do acessório Direct Access, no centro do prato giratório.

i Utilize sempre luvas com isolamento térmico para manusear pratos e acessórios no modo "micro-ondas grill" por forma a evitar a queimadura.



Prima a tecla "MODE" 3 vezes para seleccionar o modo "micro-ondas grill".

O símbolo "micro-ondas grill" aparece no visor juntamente com ":0".



i Pode ajustar a potência e a duração da cozedura pela ordem pretendida. Pode alterá-las a qualquer altura durante a cozedura.



Ajuste da potência

Por defeito, o micro-ondas funciona na potência máxima. Consequentemente, não é necessário fazer uma selecção se pretender utilizar a potência máxima.

Contudo, se pretende utilizar um nível de potência mais baixo, seleccione premindo a tecla "W" todas as vezes quantas as necessárias para mostrar.

600W 450W 300W

i No modo "micro-ondas grill", a potência máxima permitida é de 600 W.

• A potência aparece no visor juntamente com o símbolo "W".



Se não responder passados 3 segundos, a potência desaparece do visor e ":0" é mostrado, pedindo-lhe que ajuste o tempo de cozedura.

Ajuste do tempo de cozedura

Utilize o botão rotativo para seleccionar a duração.

• A duração aparece no visor.



i A duração máxima do temporizador no modo "micro-ondas grill" é de 60 minutos.

Se não responder passados 3 segundos, o símbolo "START" pisca no visor indicando-lhe que inicie o pré-aquecimento.

Arranque

Prima a tecla "START".

• O micro-ondas funciona durante o período de tempo seleccionado.



i A resistência do grill liga-se e desliga-se durante a cozedura por forma a evitar o sobreaquecimento.

Utilizar a função de reaquecimento rápido

Se pretender aquecer um prato ou um líquido de forma muito rápida, utilize o botão "Start +30 sec".

Utilização

Coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

Prima a tecla « START + 30 s ».

• O micro-ondas funciona automaticamente durante 30 segundos na potência máxima.

i A potência pode ser alterada a qualquer altura premindo o botão "W".

Sempre que premir a tecla "START + 30s", o tempo de cozedura aumenta de 30 segundos. É possível alterar o tempo a qualquer momento carregando na tecla START ou rodando o botão rotativo.



Ajustar o tempo de cozedura

Tal como sucede ao utilizar um forno convencional, é possível que tenha de proceder a ligeiros ajustes dos tempos de cozedura, aquecimento ou descongelação indicados no guia de cozedura (p. 76) ou nas embalagens dos alimentos.

Pode proceder de duas formas:

Utilizar o botão rotativo

Rode o botão no sentido horário e anti-horário para aumentar ou reduzir o tempo de cozedura.

- O tempo no visor muda.
- Alterar a definição não pára o micro-ondas.



Utilizar o botão "START + 30 s".

Activo apenas no modo Micro-ondas.



Prima o botão "START + 30 s" uma ou mais vezes.

- Sempre que premir o botão, o tempo no visor aumenta 30 segundos.
- Alterar a definição não pára o micro-ondas.

Desligar o micro-ondas

Pausa

Pode interromper o funcionamento do micro-ondas em qualquer altura para:

- verificar a evolução da cozedura,
- virar ou mexer os alimentos,
- deixar repousar os alimentos.

Para tal, basta abrir a porta do micro-ondas ou premir uma vez o botão "PARAR/CANCELAR".



- O micro-ondas pára e guarda o estado de cozedura na memória.
- Não ocorre qualquer alteração no visor durante a pausa. O símbolo "Start" pisca no visor até reiniciar a cozedura.

Para reiniciar a cozedura, prima o botão "START + 30 s".



Para cancelar a cozedura, prima o botão "PARAR/CANCELAR" de novo.

- A hora do relógio reaparece, então, no visor.

Cancelar

O botão "PARAR/CANCELAR" pode também ser utilizado para cancelar de vez a cozedura ou o programa actual.

Se estiver a cozinhar:

prima o botão "PARAR/CANCELAR" duas vezes.

- Ao premir a primeira vez, o micro-ondas faz uma pausa; ao premir 1 segunda vez, a cozedura é cancelada e no visor aparece a hora.

Se estiver a ajustar o micro-ondas:

prima o botão "PARAR/CANCELAR" uma vez.

- As definições actuais são canceladas e no visor aparece a hora.

Activar a Segurança para Crianças

O seu micro-ondas está equipado com um sistema de bloqueio de comandos, que impede que seja ligado acidentalmente ou por crianças sem vigilância.

Para bloquear:

Mantenha o botão "PARAR/CANCELAR" premido durante 3 segundos.



- O micro-ondas emite um bip para indicar que os comandos estão bloqueados.

- O símbolo "Segurança" aparece no visor.



Os botões estão bloqueados.

- Qualquer tentativa de arranque faz com que o micro-ondas emita um bip.

Para desbloquear:

Mantenha o botão "PARAR/CANCELAR" premido durante 3 segundos.

- O micro-ondas emite um bip para indicar que os comandos estão desbloqueados.
- O símbolo "Segurança" desaparece do visor.

i Esta função só está disponível quando o micro-ondas está parado.

i Após um corte de corrente, a Segurança para Crianças fica desbloqueada.

Guia de cozedura

Os tempos indicados nas tabelas de cozedura são meramente indicativos. Os tempos de cozedura correctos podem variar em função da forma, espessura e temperatura dos alimentos.

Os tempos de descanso destinam-se a ser utilizados após a cozedura, aquecimento ou descongelação.

Cozinha em micro-ondas

Modo "micro"



• Guia de cozedura para legumes frescos

Utilize um recipiente de vidro, adequado para micro-ondas. Adicione 2 a 3 colheres de sopa de água fria por cada 250 g de legumes (salvo indicação em contrário na tabela abaixo). Junte os legumes e tape.

Ligue o micro-ondas e mexa uma vez durante a cozedura. No final da cozedura, mexa cuidadosamente, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga e tape durante o tempo de descanso.

Para melhores resultados, pique os legumes frescos. Quanto mais pequenas as porções, mais rápida é a cozedura.

Alimentos	Quantidade	Potência	Tempo de cozedura (minutos)	Tempo de descanso (minutos)	Instruções
Cenouras	250 g	700 W	7	3	Cortar as cenouras às rodelas iguais.
Curgetes	250 g	700 W	7	3	Cortar as curgetes às rodelas. Adicionar uma noz de manteiga. Cozinhar até ficar mole.
Batatas	250 g 500 g	700 W	7 - 8 11	3	Descascar as batatas e cortar em 2 ou 3 partes iguais.

Reaquecimento

Modo "micro"



Depois de aquecer líquidos, é aconselhável deixar o recipiente no forno durante pelo menos 20 segundos. Isto permite a difusão do calor no líquido e minimiza qualquer risco de transbordamento e queimaduras. Mexa o líquido durante e após o aquecimento.

• Guia de aquecimento para alimentos para bebés

Alimentos	Quantidade	Potência	Tempo de cozedura (minutos)	Tempo de descanso (minutos)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes e carnes)	190 g	600 W	1	1 - 2	Colocar os alimentos numa taça de cerâmica. Após a cozedura, tapar e deixar repousar. Antes de servir, verificar cuidadosamente a temperatura dos alimentos

❗ É possível aquecer biberões no micro-ondas, desde que se respeitem as instruções fornecidas nas embalagens de leite.

Descongelação

Coloque os alimentos congelados num prato. Não tape.

Durante a descongelação, vire os alimentos a intervalos regulares e escorraos. Certifique-se que os alimentos não começam a ser cozinhados durante a descongelação. Caso alguma parte dos alimentos comece a ficar cozida, tape-a com papel alumínio para conferir protecção contra as micro-ondas.

Se a parte exterior da ave ficar quente, pare a descongelação, aguarde durante 20 minutos antes de prosseguir.

Aguarde durante o tempo total para garantir que a descongelação termina. Quanto mais espessos forem os alimentos, mais tempo de descongelação será necessário.

A tabela abaixo aplica-se aos alimentos congelados a uma temperatura entre -18 °C e -20 °C.

Alimentos	Quantidade	Tempo de cozedura (minutos)	Tempo de descanso (minutos)	Instruções
Carne: picada porco	400 g 250 g	14 9 - 10	2	Colocar os alimentos num prato de cerâmica plano. Virar a meio da descongelação.
Aves: Peças de frango	500 g (2 peças)	16 - 19	2	Colocar num prato (peças sem pele). Virar a meio da descongelação.
Peixe: Filete	250 g	7 - 8	2	Colocar o peixe no centro de um prato de cerâmica. Colocar as peças mais frágeis sob as peças mais espessas. Virar a meio da descongelação.





Modos "grill" / "micro-grill"*

Cozedura com grill apenas ou com micro-ondas + grill combinado

• Guia de cozedura para o modo "grill" / "micro-grill": alimentos frescos.

Alimentos	Quantidade	Modo + potência	Lado 1 Tempo (minutos)	Lado 2 Tempo (minutos)	Instruções
Peças de frango	500 g	Modo "micro grill" 300 W 	15	13	Untar com óleo e polvilhar com especiarias. Colocar as peças num prato na grelha DUO. Deixar repousar durante 2 - 3 minutos.
Pão fatiado	25 g (4 fatias)	Modo "grill" 	4	4	Coloque as fatias sobre o acessório Direct Access.

- Guia de cozedura para modo "grill" / "micro-grill": alimentos congelados.

Alimentos	Quantidade	Potência	Tempo de cozedura (minutos)	Instruções
Gratinado de peixe	450 g	Mode "micro-grill" 450 W 	18	Colocar o gratinado num recipiente de vidro rectangular. Colocar o acessório Direct Access. Deixar repousar durante 2 – 3 minutos.
Lasanha	450 g	Mode "micro-grill" 450 W 	19	Colocar num recipiente de vidro rectangular. Colocar o acessório Direct Access. Deixar repousar durante 2 – 3 minutos.

Alguns conselhos adicionais

- Para derreter manteiga: Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro pequeno e pouco fundo. Tape com uma tampa ou película de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos na potência máxima até a manteiga derreter.
- Para derreter chocolate: Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro pequeno e pouco fundo. Aqueça durante 3-5 minutos na potência máxima até o chocolate derreter. Mexa uma ou duas vezes durante o aquecimento. Utilize luvas de cozinha para o retirar do micro-ondas.

- ① **Mexa uma ou duas vezes durante o aquecimento.**
- ① **Utilize luvas de cozinha para retirar o recipiente do micro-ondas.**

Limpeza

- ① **Deve limpar o micro-ondas regularmente e retirar eventuais resíduos de alimentos.**

As seguintes partes do micro-ondas devem ser regularmente limpas para prevenir a acumulação de gordura e partículas de alimentos

- Superfície interna e externa do aparelho
 - A porta e respectivas dobradiças
 - O eixo, o aro e o prato
- ① **Se o aparelho não for mantido em boas condições de limpeza, a sua superfície pode ficar danificada, reduzindo a duração útil do micro-ondas e causando potenciais perigos.**
 - ① **Certifique-se que a porta fecha correctamente.**

- ① **Não utilize produtos abrasivos nem palha-de-aço para limpar a porta de vidro do micro-ondas. Isto pode riscar a superfície, levando o vidro a estilhaçar.**

Limpe a parte exterior com um pano macio e água com detergente. Enxágue e seque com cuidado.

Limpe todas as partículas ou manchas no interior do aparelho ou no aro com um pano embebido em detergente. Enxágue e seque com cuidado. Para facilitar a limpeza das partículas de alimentos e eliminar os odores desagradáveis, coloque um copo de sumo de limão diluído em água no prato giratório e utilize o programa de limpeza automática 4 do menu Bebidas Auto ou aqueça o aparelho durante 2 minutos na potência máxima. O vapor amolece as manchas. Enxágue e seque.

Certifique-se que não entra água nos orifícios de ventilação.

Não utilize qualquer produto ou solvente abrasivo.

Limpe cuidadosamente as dobradiças da porta e certifique-se que:

- não se acumulam partículas nestas zonas.
- as partículas não impedem o correcto fecho da porta.

Limpe as paredes do aparelho após cada utilização com um detergente adequado.

- ① **Deixe sempre o micro-ondas arrefecer antes de o limpar.**

Acessórios de limpeza

- Prato de vidro

Pode ser lavado na máquina da loiça (excepto acessório Direct access).

Problemas técnicos

O aparelho não deve ser utilizado no caso de danificação da porta ou dobradiças da porta e sobretudo se:

- as dobradiças estiverem partidas
- as dobradiças estiverem em más condições
- ou a armação estiver deformada

Contacte os Serviços de Assistência Técnica autorizados para proceder às reparações (ver listas em anexo).

Demora sempre algum tempo familiarizar-se com um novo aparelho. Caso se depare com alguns dos problemas abaixo enumerados, experimente aplicar as soluções sugeridas.

- **Os seguintes fenómenos são perfeitamente normais e não devem constituir motivo de preocupação:**

- Condensação no interior do micro-ondas
- Saída de ar à volta da porta e paredes exteriores
- Reflexo de luz à volta da porta e nas paredes exteriores
- Vapor que sai da porta ou dos orifícios de ventilação.

- ① **É normal observar-se uma ligeira libertação de fumo ou odores aquando da primeira utilização. Isto é natural e desaparecerá rapidamente.**

• **Se observar que os alimentos não estão todos cozidos:**

- Certifique-se que programou correctamente o temporizador e premiu o botão "Start + 30s".
- Certifique-se que a porta foi correctamente fechada.
- Certifique-se que o disjuntor não disparou ou que não rebentou um fusível.

• **Os alimentos estão cozinhados a mais ou a menos:**

- Certifique-se que o tempo de cozedura programado é adequado à sua preparação.
- Certifique-se que escolhe o nível de potência correcto.
- Certifique-se que não se esqueceu de retirar a folha de alumínio que tapa o tabuleiro de alimentos pequenos.
- Certifique-se que o prato utilizado não é "absorvente".
- Certifique-se que os orifícios de ventilação na parte de trás do aparelho não estão bloqueados.

• **Estalidos/faíscas observadas no interior do forno:**

- Certifique-se que não utilizou recipientes com decorações de metal.
- Certifique-se que não deixou um garfo ou utensílio de metal no interior do forno.
- Certifique-se que não colocou a folha de alumínio demasiado próxima das paredes internas, não colocou um tabuleiro de metal descentrado (ou 2 tabuleiros pequenos demasiado próximos um do outro) ou que não se esqueceu de um atilho de metal em sacos de congelação.

• **É emitido um sinal de alerta sempre que prime uma tecla:**

- Certifique-se que o dispositivo de segurança para crianças não está activado e, caso esteja, desbloqueie-o.

• **A iluminação interior não se acende enquanto o micro-ondas funciona normalmente:**

- O mais provável é que a lâmpada se tenha fundido. O aparelho pode continuar a ser utilizado.

Se estas indicações não resolverem o problema, obtenha as seguintes informações:

- número do modelo e da série indicados na parte de trás do micro-ondas
- a sua garantia
- uma descrição clara do problema
- e contacte o revendedor local ou os Serviços de Assistência Técnica autorizados.

Requisitos para a eliminação de resíduos



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

As partes plásticas do aparelho estão marcadas com indicação do tipo de material, o que permite uma fácil reciclagem das mesmas. Poderá obter mais amplas informações sobre a reciclagem dos materiais junto das entidades competentes. Para qualquer esclarecimento poderá contactar o Clube Consumidor Moulinex.

Dados do teste de desempenho

De acordo com a norma IEC 705

O sub-comité da Comissão Electrotécnica Internacional, SC 59H, desenvolveu uma norma para o teste comparativo do desempenho de aquecimento dos diversos micro-ondas.

Recomendamos o seguinte para o modelo que adquiriu.

Teste	Carga	Tempo aproximado (minutos)	Nível de potência	Recipiente
Creme de ovos	1000 g	11	700 W	Recipiente recomendado por IEC 705
Bolo fofo	475 g	13	600 W	
Bolo fofo	475 g	20	450 W + Grill *	
Rolo de carne	900 g	20	700 W	
Descongelação	500 g	9 + 7 (Voltar a 9)	180 W	

Estes dados são fornecidos para um aparelho com uma potência nominal de 900 W.

Características técnicas

Modelo	MW 2300/2310	MW 2100
Tensão de alimentação	230 V ~ 50 Hz	
Consumo de corrente:		
Potência máxima	2050 W	1150 W
Micro-ondas	1050 W	1150 W
Grill	1000 W	
Potência de saída	700 W	
Frequência	2450 MHz	
Dimensões (C x P x A) mm		
Exterior	440 x 360 x 260	
Interior	306 x 274 x 208	
Peso		
bruto	12.0 Kg	11.5 Kg
líquido	10.9 Kg	10.4 Kg

