

★ ★ ★ ●
TRiSTAR



MW-2905

Bedieningstheorie van Microgolfoven

1. Microgolf is een soort hoge frequentie elektromagnetische golf, die gewoon voorkomt in de natuur. Maar de bestaande vorm van microgolf is verspreid zodat ze niet verzameld kan worden voor verwarming.
De sleutelcomponent van magnetron van microgolfoven verandert de elektrische energie in microgolf; grote hoeveelheid energie van microgolfveld wordt ontwikkeld in de gesloten opening. Hierdoor begint de voedselmolecule te vibreren tegen een hoge snelheid en de wrijvingshitte die geproduceerd wordt, kookt het eten op een snelle manier.
2. Er zijn 3 kenmerken van microgolf, dat is
 - a) Absorptievermogen, de microgolf kan extra vibratie veroorzaken bij molecules van verscheidene voedingsmiddelen om het verwarmingsproces te verkrijgen. Maar de infiltratiemogelijkheid hangt grotendeels af van de grootte, dikte en porties van het eten.
 - b) Doordringbaarheid, microgolf kan doordringen in keramiek, glas, temperatuurbestendige plastics. U moet de houders gebruiken, waarvan het materiaal goede microgolfdoordringbaarheid heeft om het beste hiteresultaat te krijgen. Zie onder in de instrumentengids.
 - c) Reflectie, microgolf wordt gereflecteerd door de metalen muur van binnenopening om een gelijk magnetisch veld te vormen. Dit voorkomt de oververhitting van een bepaald gebied.

Installatie van Microgolfoven

1. Om voldoende ventilatie te garanderen, moet de achterkant van de oven minstens 10cm verwijderd zijn van de muur of kast; de zijkant van de oven moet op minstens 5cm van de muur of kast staan; de bovenkant van de oven moet minstens 20cm verwijderd zijn van het plafond of de kast.
2. Leg geen voorwerp bovenop de oven.
3. De positie van de oven moet ver verwijderd zijn van de TV, Radio of antenne, omdat dit storing of lawaai kan veroorzaken.
4. De oven moet zo geplaatst worden dat de stekker bereikbaar is.

Instrumentengids

Het is ten eerste aangeraden die schotels te gebruiken die geschikt en veilig zijn voor koken in de microgolf. In het algemeen zijn deze houders gemaakt van hittebestendig keramiek, glas of plastic dat geschikt is voor koken in de microgolf. Gebruik nooit metalen houders voor koken in de microgolf en combinatiekoken, omdat er gemakkelijk een vonk kan ontstaan. U kan de referentie van onderstaande tabel gebruiken.

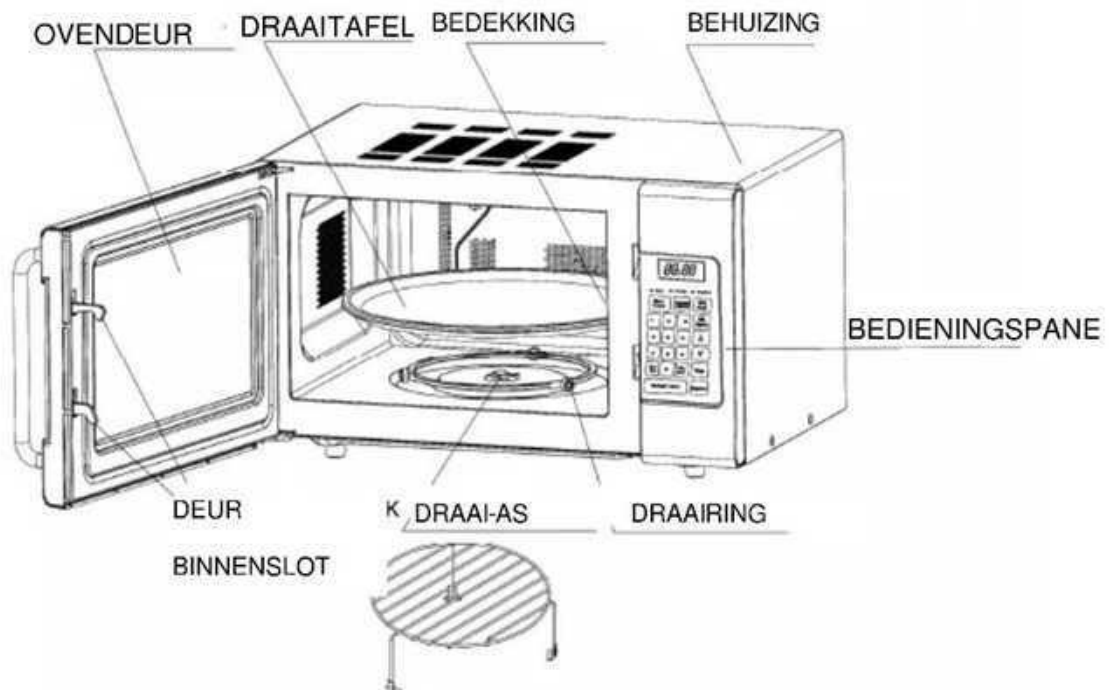
Materiaal van houder	Microgolf	Gril	Conv	Combi	Opmerkingen
Hittebestendig keramiek	Ja Nee		Nee Nee	Gebruik nooit keramiek die versierd is met een metalen rand of geglazuurd is.	
Hittebestendig plastic	Ja Nee		Nee Nee	Kan niet lang gebruikt worden voor microgolf koken	
Hittebestendig glas	Ja Nee		Nee Nee		
Grilrooster	Nee Ja Ja Ja				
Plastic film	Ja Nee		Nee Nee	Het mag niet gebruikt worden om vlees of koteletten, omdat de hogere temperatuur de film kan beschadigen	

Voor het eerste gebruik

Omdat er fabriekageresten of olie is achtergebleven op de ovenopening, ruikt men gewoonlijk de geur hiervan of ziet men zelfs lichte rook. Dit is normaal en valt niet meer voor na een aantal keer. Hou de deur of het venster open om goede ventilatie te creëren. We raden aan als volgt te werken:

Stel de oven in op convector of grilmodus en laat hem een paar keer droog werken. Droog werken kan enkel in de gril of convectormodus; dit kan niet in combi of microgolfmodus.

Ken uw microgolfoven



Opmerkingen:

1. De oven kan niet geactiveerd worden als de deur niet goed gesloten is. Dit is een veiligheidsmaatregel; probeer dit niet te beschadigen.
2. De bediening van het bedieningspaneel wordt getoond op de volgende bladzijde.
3. Verwijder de bedekking van de golfleiding niet tijdens het reinigen.
4. Grilrooster wordt enkel gebruikt voor MW-2905

Belangrijke voorzorgen

De volgende basisvoorzorgen moeten altijd gevolgd worden als u een elektrisch toestel gebruikt:

1. Lees alle instructies vóór gebruik.
2. Zorg ervoor dat de spanning in uw woongebied overeenkomt met diegene op het etiket van het toestel. En let erop dat het stopcontact juist geaard is.
3. Om risico op brand te vermijden in de ovenopening:
 - A. Kook het eten niet langer dan nodig.
 - B. Verwijder draadjes van papier of plastic zakjes voordat u de zakjes in de oven zet.

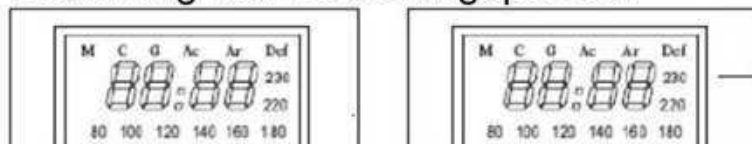
- C. Verhit geen olie of vet voor grondig drogen als de olietemperatuur niet kan gecontroleerd worden.
 - D. Na gebruik veeg de bedekking van golfleiding af met een vochtige doek; ga er daarna met een droge doek over om etensresten en vet te verwijderen. Opgehoopt vet kan oververhit raken en rook veroorzaken of vuur vatten.
 - E. Als materialen binnenin de oven beginnen roken of branden, hou de ovendeur gesloten. Zet de oven af en trek de stekker uit.
 - F. Streng toezicht is nodig als u wegwerphouders gebruikt van plastic, papier of ander brandbaar materiaal.
4. Om het risico op explosie en plots koken te vermijden:
- A. Zet geen afgesloten houders in de oven. Babyflessen met een draaistop of tuit worden beschouwd als afgesloten houders.
 - B. Als u vloeistof kookt in de oven, gebruik de houder met brede mond en laat 20 seconden in de oven staan nadat het gekookt heeft. Dit is uit voorzorg voor later opborrelende vloeistof.
 - C. Kook nooit eieren en warm een gekookt ei niet terug op om explosie te vermijden.
 - D. Als u aardappelen, kastanjes en worst kookt, doorprik ze met een mes of vork om explosie te vermijden.
5. Bedien de oven nooit als de deur beschadigd is of als de oven defect is of als het stroomsnoer beschadigd is. Breng het toestel terug naar de dichtstbijzijnde hersteldienst ter herstel en onderhoud. Probeer nooit de oven zelf aan te passen of te herstellen.
6. Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of zijn herstelagent of een bevoegde technicien om schokongelukken te voorkomen.
7. Na het koken is de houder zeer warm. Gebruik handschoenen om het eten eruit te halen en brandwonden te vermijden door stoom weg te houden van uw gezicht en handen.
8. Hef traag de verste rand van schoteldeksel en microgolf plastic omhulsels op en open voorzichtig popcorn en ovenzakjes weg van uw gezicht.
9. Om te vermijden dat de draaitafel breekt:
- A. Laat de draaitafel afkoelen vóór reiniging.
 - B. Leg geen warm eten of instrumenten op de koude draaitafel.

C. Leg geen bevroren eten of instrumenten op de hete draaitafel.

10. Zorg ervoor dat de instrumenten niet tegen de binnenmuren drukken tijdens het koken.
11. Bewaar geen eten of andere dingen in de oven.
12. Bedien de oven niet zonder vloeistof of eten in de oven. Dit kan de oven beschadigen.
13. Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of onbekwame personen zonder toezicht.
14. Als het toestel bediend wordt in de combinatiemodus, mogen kinderen de oven enkel gebruiken onder toezicht van volwassenen wegens de geproduceerde hitte.
15. Accessoires die niet aanbevolen werden door de fabrikant kunnen letsel toebrengen aan personen.
16. Gebruik niet buitenshuis.
17. Bewaar deze instructies.

Enkel huishoudelijk gebruik

Bediening van Bedieningspaneel

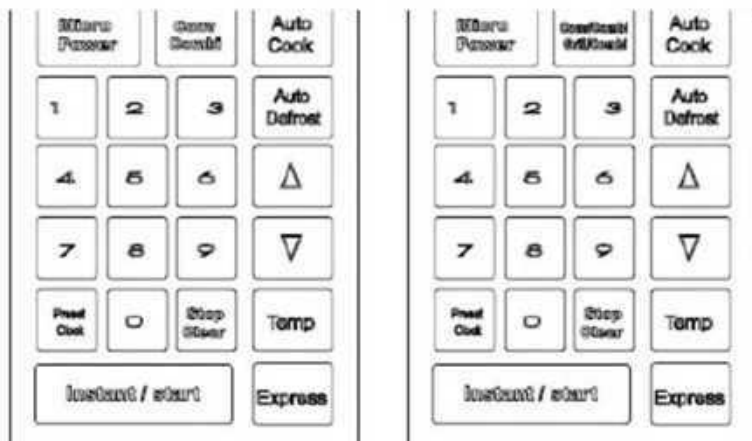


LED Display

Dit toont het uur, de kookmodus en resterende werktijd, die afhankelijk is van de huidige instellingsmodus.

d1 Vlees d2 kip d3 Zeevruchten

d1 Vlees d2 kip d3 Zeevruchten



MODEL: 2615C MODEL: 2615CG

1. De LED Display flinkt 3 keer als de stekker ingestoken wordt. Daarna flinkt ,

Nu moet u de huidige tijd en kookprocedure ingeven.

2. Klokinstelling

Druk op	Display geeft
Bijvoorbeeld om op 12:30 te zetten	
1. Prestel	
2. 1 2 3 0	12:30
3. Prestel Of wacht 5 seconden	12:30

3. Functie kinderslot

Gebruik dit kenmerk om het bedieningspaneel te blokkeren als u aan het schoonmaken bent, zodat kinderen de oven niet zonder toezicht kunnen gebruiken.

U hoort een biep. Alle knoppen worden gedeactiveerd in deze modus.

4. Auto herinneren

Als u ingestelde kookprocedure klaar is, geeft de LED Display ~~End~~ hoort u zes biepgeluiden die u vertellen dat u het eten eruit moet halen. Als u niet een keer op **Stop/wis** duwt of de deur niet opent, klinkt de biep elke 3 minuten.

5. Stop /wis

Druk een keer op **stop/wis** om

1. de oven tijdelijk te stoppen tijdens het koken.
2. de ingave te wissen als u een fout maakt tijdens het programmeren.
3. Druk de **stop/wis** twee keer in om het programma te annuleren tijdens het koken.

6. Microgolf koken

Druk op **Micro Power** en de LED Display gaat rond en toont 100P, 80P, 60P, 40P, 20P, 100P.

100P--- Hoog vermogen, de magnetron wordt de hele werktijd van energie voorzien.

80P--- Medium Hoog vermogen, 80% microgolfkracht.

60P--- Medium vermogen, 60% microgolfkracht.

40P--- Medium Laag vermogen, 40% microgolfkracht.

20P--- Laag vermogen, 20% microgolfkracht.

OPMERKING :

1. De tijdseenheid is minuten.
2. De max tijd die u kan instellen is 59 minuten en 59 seconden.
3. Bedien de oven nooit leeg.
4. Als u het eten draait tijdens werking, druk de knop **Instant/start** een keer in en de ingestelde kookprocedure gaat voort.

Om het kinderslot in te stellen

Druk op:

1.

Stop
clear

Druk in en hou 3 seconden ingedrukt tot de LED AF toont.

Display geeft :

OFF

Om het kinderslot te annuleren:

Druk op:

1.

Stop
clear

Om te ontsluiten, druk in en hou 3 seconden ingedrukt tot op de LED een dubbele punt verschijnt

Display geeft:

:

Druk in:

1. Selecteer het gewenste microgolfvermogen door constant op **Microwave** te drukken.

Micro Power

Display geeft :

100P

80P

60P

40P

2. Nadat u het vermogen gekozen hebt, geef de kooktijd in. Bijvoorbeeld u wil eten 10 minuten 30 seconden of 50 seconden koken

1 0 3 0 of
0 0 5 0

10:30

00:50

of

3. Instant/start

4. U kan de kooktijd ook veranderen door te drukken op  of  tijdens het koken.

Opmerking: twee bovenstaande kunnen enkel geactiveerd worden als de microgolfoven bezig is.

7. Express

Druk op deze knop en de LED Display gaat rond en toont
30---1:00---1:30---30---30---microgolf
hoog vermogen, standaard 30 seconden
werktijd. 1:00---microgolf hoog vermogen,
standaard 1 minuut werktijd
.1:30--- microgolf hoog vermogen,
standaard 1 minuut en 30 seconden werktijd.

8. Convection/Combinatie

Gril/Combinatie

Voor 2615C, druk op deze knop, LED
Display gaat rond en toont
C---C1---C2

Voor 2615CG, druk op deze knop, LED
Display gaat rond en toont
C---C1---C2---G---G1---G2

A) Convection/Combination

C--- Convection, het convectiontoestel
wordt van energie voorzien tijdens de
werktijd. In deze modus wordt hete licht
rondgeblazen doorheen de ovenopening
om het eten snel en gelijkmatig te
kleuren en krokant te maken.

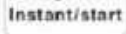
C1--- Combinatie van convection en
microgolf koken. Het huwelijk van deze
twee kookmethoden brengt sappig vlees
voort en ook smaakvolle kip, allemaal
met de juiste hoeveelheid kleur en
krokante rand.

Vlees en kip worden het best gekookt als
ze direct gekookt worden op het rek. Een
lage schotel kan onder het eten geplaatst
worden als er saus moet gemaakt
worden van wat er afdruipt.

C2---Zelfde als hierboven behalve
microgolf kooktijd. Is geschikt om grote
kipstukken te koken via de
doordringmogelijkheid van de microgolf.

Druk in:

Display geeft:

1.  Selecteer uw gewenst menu.
2.  Druk op **Instant /start** om te beginnen koken.






Druk in: Display geeft :

Voorbeeld: koken met c. tegen 1800C voor 20 minuten

1. Druk meermaals de knop in om gewenste modus te selecteren



2. Stel de werktemperatuur in, die afhankelijk is van het type eten en verschillende taken die uitgevoerd moeten worden.

- A)  meermaals
of



- B)  eerst, druk daarna op  of 

3. Stel kooktijd of voorverwarmtijd in.

In meeste gevallen moet de oven voorverwarmd worden op
ingestelde temperatuur voordat u het eten erin zet om het
beste resultaat te krijgen.

Geef 

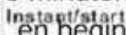


In of

of

Druk op  om de standaard
voorverwarmingstijd in te stellen. De oven
moet goed verwarmd zijn binnen de
standaard 15 minuten.



4. Druk op  en begin te koken.



5. De temperatuur stijgt voortdurend tijdens
de voorverwarmingstijd en de LED geeft het
volgende terwijl de temperatuur verandert; de
oven begint op 80°C.

of



Als de oven 80°C heeft bereikt, blijft hij gelijk
en is de oventemperatuur dicht bij 100°C.



Als de oven 180°C bereikt heeft, blijven de
getallen gelijk en is het





voorverwarmingsproces eigenlijk gedaan.



Temperatuur instellen

Selecteer werktemperatuur met verschillende taken, waaronder 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 230°C. Om te ontdooien, gebruik 80°C or 100°C. Om te bakken, stel de temperatuur in op 120-180°C. Om kip te grillen, zet op 180-230°C.

In combinatiemodus kan u de kooktemperatuur niet hoger zetten dan 180°C, omdat de oven niet kan verwarmen op een temperatuur hoger dan 180°C.

Voorverwarmen

1. In de convectiemodus is voorverwarmen vooral vereist om het beste resultaat te verkrijgen. Maar voorverwarmen wordt niet aanbevolen in de combinatiemodus.

2. De voorverwarmingstemperatuur moet altijd hoger zijn dan oventemperatuur. Bijvoorbeeld de oven heeft gewerkt op 230°C en u wil dat de oven op 180°C werkt, dan verschijnt er in dit geval op de LED Err2.

U moet de temperatuur terug instellen of wachten tot de oven afgekoeld is.

Opmerkingen:

1. De oven mag niet gebruikt worden zonder de draaitafel op de juiste plaats, die nooit mag verhinderd worden in het draaien. U kan de draaitafel verwijderen tijdens de voorverwarming van de oven of als u eten maakt dat direct op de draaitafel gekookt wordt.

2. Bedek de draaitafel of het rek niet met aluminiumfolie. Het blokkeert de luchtstroom die het eten kookt.

3. Ronde pizzapannen zijn uitstekend kookmateriaal voor vele enkel-convectie voorwerpen. Kies pannen die geen uittrekbare handvaten hebben.

4. Tijdens het bakken, controleer of het eten klaar is na de verstreken tijd. Is het niet volledig klaar, laat het dan een paar minuten in de oven staan om het koken te voltooien.

Voorbeeld convectie koken:

Taak	Gewicht/afmetingen	Kooktemperatuur	Voorverwarmen	Kooktijd
Kip grillen	1,5k kip	230°C	Ja	45 minuten
Taart maken	Taartgrootte is 20cm in diameter,	160°C	Ja	45 minuten
Koekjes maken	25 stuks	160°C	Ja	20 minuten
Pizza bakken	15mm dikte	200°C	Ja	30 minuten

De voorbeelden die hierboven beschreven worden, zijn enkel aanwijzingen. U kan de kooktemperatuur, tijd zelf veranderen afhankelijk van het type, gewicht van het eten, uw kookervaring en uw favoriete smaak.

B) Gril/combinatie(enkel voor XB2615CG)

G--- Gril, het verwarmingselement wordt van energie voorzien tijdens werktijd. Dit is toepasbaar om dun vlees, varkensvlees, worst en kippenvleugeltjes te maken, omdat zo een mooie bruine kleur bekomen wordt.

G1--- Combinatie van Gril en microgolf koken. Verwarmingselement en magnetron worden afwisselend voorzien

van energie. Met de eigenschappen van microgolfdoordringbaarheid raden we aan dik eten in deze modus te koken, omdat het midden van het eten gekookt wordt en de bruine korst behouden wordt.

G2--- hetzelfde als hierboven, alleen werkt het verwarmingselement langer.

Opmerking: u moet niet voorverwarmen om te grillen.

Druk in:

Voorbeeld: om eten te grillen met G2 kookmenu van 10 minuten en 30 seconden

1. 

Kies gewenst grillmenu

2. 

Stel kooktijd in

3.  Begin te koken

Display geeft :





Waarschuwing:

In de modus van convectie/combi/gril kunnen alle ovensdelen, zowel het rek als de kookhouders, zeer heet worden. Wees voorzichtig als u een voorwerp uit de oven haalt. Gebruik dikke pothouders of ovenwanten

om BRANDWONDEN TE VERMIJDEN.

9. Auto ontdooien

(Neem de referentie hieronder als ontdooiingsgids)

Druk op deze knop en de LED Display gaat rond en geeft D1---D2---D3---D1---

D1--- om vlees te ontdooien.

D2--- om kip te ontdooien.

D3--- om zeevruchten te ontdooien.

Om vlees te ontdooien gaat het gewicht van 0,1Kg tot 2,0 Kg.

Om kip te ontdooien gaat het gewicht van 0,2 tot 3,0Kg.

Om zeevruchten te ontdooien gaat het gewicht van 0,1 tot 0,9Kg.

Druk in:

Display geeft :

Voorbeeld: Om 0,2k kip te ontdooien.

1. 



Druk twee keer op selecteer AD-2

menu

2.  of 



Stel ontdooiingsgewicht in.

3. 

Menugids ontdooien

Steaks koteletten

- Bedek dun eind van koteletten of steaks met folie.
- plaats het eten binnenin in het midden in een enkele laag op een lage schotel. Als stukken aan elkaar kleven, probeer ze zo vlug mogelijk van elkaar te scheiden.
- Als de oven biept, is het tijd om het eten om te draaien. Draai het over, schik het opnieuw en bedek de ontdooide porties.
- Druk op start om de ontdooiing voort te zetten.
- Na de ontdooitijd laat het eten 5-15 minuten staan met aluminiumfolie over.

Gehakt

- Leg bevroren gehakt op een lage schotel. Dek de randen af.
- Als de oven biept, is het tijd om het eten om te draaien. Verwijder de ontdooide porties, draai om en dek de randen af met stukjes folie.
- Druk op start om de ontdooiing voort te zetten.
- Na de ontdooitijd laat het eten 5-15 minuten staan met aluminiumfolie over.

Gebraden vlees (Runds, varkensvlees, lamsvlees)

- Dek de randen af met stukjes folie.
- Leg het gebraden met smalle kant naar boven (indien mogelijk) in een lage schotel.
- Als de oven biept, is het tijd om het eten om te draaien. Draai het over en bedek de ontdooide porties.
- Druk op start om de ontdooiing voort te zetten.
- Na de ontdooitijd laat het eten 10-30 minuten staan met aluminiumfolie over.

Kip

- Haal de originele verpakking eraf. Dek vleugels en biluiteinden af met folie.
 - Leg de borst naar beneden in een lage schotel.
 - Als de oven biept, is het tijd om het eten om te draaien. Draai het over en bedek de ontdooide porties.
 - Druk op start om de ontdooiing voort te zetten.
 - Na de ontdooitijd laat het eten 10-30 minuten staan met aluminiumfolie over.
- Opmerking: Als u het hebt laten staan, laat er koud water over lopen om de organen te verwijderen.

Stukken kip (kippenvleugeltjes en drumsticks)

- Dek het blootgestelde bot af met folie.
- Leg de stukken kip in een lage schotel.
- Als de oven biept, is het tijd om het eten om te draaien. Draai het over, schik het opnieuw en bedek de ontdooide porties.
- Druk op start om de ontdooiing voort te zetten.
- Na de ontdooitijd laat het eten 5-30 minuten staan met aluminiumfolie over.

10. Auto koken

De oven heeft standaard kookmenu voor eenvoudige bediening. Als de LED een dubbele punt geeft, druk op de knop

Auto koken en LED gaat rond en geeft

AC1---AC2---AC3-----AC7---AC8

Kies kookmenu beschrijven, stel daarna

het kookgewicht of volume in per

gedetailleerde beschrijving op

rechterkolom. Druk op **Instant/Start** om

te koken. Voor gedetailleerde procedure

en tips, zie de **Auto kook** tabel op de

volgende bladzijde. U kan ook de

kooktijd veranderen tijdens het koken.d

Autokook tabel

Druk op:

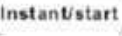
Voorbeeld: kook verse groenten

1. 

Druk meermaals op knop om gewenst menu te kiezen

2.  of 

Voor AC1, 2, 3, 5, 6 menu ,u kan gewicht of volume ingeven

3. 

Display geeft :

AC-2

0.1

0.2

Functie	Categorie	Richting
AC-1	Rijst/Pasta	Was de rijst en laat 30 minuten weken. Doe rijst en kookwater met 0,25 tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom. Neem het watervolume als volgt. rijst 100g 200g 300g bedek pasta 100g 200g 300g bedek water 180ml 330ml 480ml Ja water 300ml 600ml 900ml nee **Rijst- Na het koken laat 5 minuten afgedekt staan of tot het water opgenomen werd. ** Pasta-Tijdens het koken, roer een paar keer. Na het koken laat u het 1 of 2 min. staan.
AC-2	Verse groenten	Leg 0,2-0,8kg groenten in een microgolfveilige kom. Voeg water toe. Dek af met omhulsel. Na het koken, roer en laat even staan. Voeg water toe afhankelijk van de hoeveelheid groenten. **0,2-0,kg: 2 soeplepels; **0,5-0,8kg: 4 soeplepels
AC-3	Bevroren groenten	Zelfde als verse groenten
AC-4	Popcorn	Geschikt om een zak maïs te poppen, die beschikbaar in de supermarkt, met een gewicht van 3,0 (85g) of 3,5Oz (100g). Vóór het einde, als de popsnelheid afgenomen is tot 1 keer per 1-2 seconden, moet u op de knop Pauze/Annuleren drukken om het popproces te stoppen.
AC-5	Drinken	Een kop vloeistof verwarmen van 250ml of 500 ml. De vloeistoftemperatuur is ongeveer 5-10°C. Gebruik een tas met brede opening en sluit niet af.
AC-6	Aardappelen	De aardappel in de schil koken. Kies middelgrote aardappelen van ongeveer 200g; was ze en droog ze af; totale gewicht is ongeveer 0,45 kg of 0,65kg. Leg aardappelen in een grote schotel en dek de schotel af met een dunne film om waterverlies te vermijden. U moet de aardappelen halverwege omdraaien.
AC-7	Pizza	Warm een stuk gekoelde pizza op van 0,15Kg.
AC-8	Vis	Geschikt om vis te stomen van 0,45Kg. Nadat u de vis gewassen hebt en de schubben verwijderd hebt, maak een snee in het vel van de vis. Leg de vis in een lage schotel van 22-27 cm diameter en besprenkel licht met wat ingrediënten. Na het koken, laat u de vis 2 minuten staan.

Opmerking:: 1. De kooktijd hierboven is gericht op eten met een kamertemperatuur van 20-25°C behalve indien speciaal aangeduid in het bovenstaande kookmenu A5. Tijd kan verschillen voor eten op verschillende temperatuur.

2. Als u de aardappelen en vis kookt, raden we aan het eten af te dekken met een laag plastic dunne film om waterverlies te vermijden.

3. De temperatuur, het gewicht en de vorm van het eten beïnvloeden in grote mate het kookeffect. Als er iets anders in de factor in het bovenstaande menu, kan u de kooktijd aanpassen voor het beste resultaat.

11. Automatische start

Opmerking: Stel altijd de huidige tijd in vóór de automatische startfunctie programmeert.

Voorbeeld: u wil dat de microgolfoven automatisch begint te koken met 100P microgolffvermogen voor 12 minuten en 30 seconden om 14u.20.

Druk op:

1. 

Geef huidige tijd in

2. 

Stel kookvermogen in

3.    

Stel werktijd in

4. 

Hou **tijd instellen** 3 seconden ingedrukt; daarna klinkt er een korte biep.

Display keert terug naar huidige tijd; stel daarna uw uitsteltijd in.

5.    

Geef in welke tijd u wil starten.
Een lange biep is hoorbaar.

6. 

Druk op de Klok instellen om ingestelde tijd te bekijken.

Opmerking: automatische startfunctie is niet bruikbaar voor Express, auto koken en ontdooien.

Display geeft :













Als u niet wil dat de oven onmiddellijk start, kan u de automatische startfunctie als volgt activeren:

Stel eerst de huidige tijd, kookprocedure en tijd in.

En hou de **Tijd instellen** 3 seconden ingedrukt en de LED geeft een dubbele punt. Geef de tijd in die u wil. Stel huidige tijd in door te drukken op de toets. Daarna geeft de LED de huidige tijd en start de oven automatisch op uw ingestelde tijd. Ingestelde tijd kan bekeken worden door te drukken op de knop **Tijd instellen**.

Als de Automatische startfunctie geactiveerd werd:

* Druk op de Instant/Start knop als u de oven onmiddellijk wil bedienen;

* Druk op **Stop/Wis** als u deze functie wil annuleren.

12. Multi-stadia koken (Enkel voor XB2615CG)

Voor de beste resultaten hebben sommige recepten een ander kookmenu nodig tijdens verschillende stadia van kookcyclus.

U kan uw oven programmeren om over te schakelen van één vermogenmenu naar een ander.

Voorbeeld: u wil eten koken met 100p microgolffvermogen voor 3 minuten en daarna het eten 9 minuten grillen.

Druk op

Display geeft

1. 

Stel kookvermogen in



2.    



Stel kooktijd in

3. 



Stel kookvermogen in

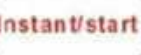
Druk op

Display geeft

4.    



Stel kooktijd in

5. 

Als het koken op microgolffvermogen gedaan is, begint de microgolfoven automatisch te grillen.

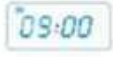
Opmerking: Max 4 reeksen kunnen per tijd ingesteld worden; herhaal de stappen 1, 2, als u meer wil instellen.

13. Multi-stadia koken (Enkel voor XB2615C)

Voor de beste resultaten hebben sommige recepten een ander kookmenu nodig tijdens verschillende stadia van kookcyclus.

U kan uw oven programmeren om over te schakelen van één vermogenmenu naar een ander.

voorbeeld: u wil eten koken met 100p microgolfvermogen voor 3 minuten en daarna 9 minuten met 20P microgolf.

- | Druk op | Display geeft | Druk op | Display geeft |
|--|---------------|---|---------------|
| 1.  | | 4.      | |
| Stel kookvermogen in  | | Stel kooktijd in | |
| 2.      | | 5.  | |
| Stel kooktijd in | | Als het koken op 100P microgolfvermogen gedaan is, begint de microgolfoven automatisch op 20P te werken. | |
| 3.  | | Opmerking: Max 4 reeksen kunnen per tijd ingesteld worden; herhaal de stappen 1, 2, als u meer wil instellen. | |
| Stel kookvermogen in  | | | |

Tips om te koken met microgolf

- 1) Leg het eten zorgvuldig; leg de dikste gebieden buiten de schotel.
- 2) Let op kooktijd; kook de kortste tijd die aangeduid is en voeg meer tijd toe indien nodig.
- 3) Dek het eten af vóór het koken.
ga het recept na voor suggesties: papieren doeken, microgolf plastic verpakking of een deksel.
Deksels voorkomen spetten en helpen het eten gelijkmatig te laten koken (houdt zo de oven schoon).
- 4) Bedek het eten
Gebruik kleine stukken aluminiumfolie om dunne stukken vlees of kip af te dekken om lang koken te vermijden.
- 5) Eten roeren: Van buiten naar binnen van schotel, één of twee keer tijdens het koken indien mogelijk.
- 6) Draai het eten om
Eten zoals kip, hamburgers of steaks moeten een keer omgedraaid worden tijdens het koken.
- 7) Rangschik opnieuw het eten: zoals gehaktballen halverwege de kooktijd zowel van boven naar onder als van het midden van de schotel naar de buitenkant.
- 8) Laat even staan
Na het koken moet u het voldoende lang laten staan.
Verwijder het eten uit oven en roer indien mogelijk.
Dek af tijdens het wachten, waardoor het eten doorkookt zonder te lang te koken.
- 9) Controleer of het klaar is.
Let op tekens die aangeven dat de kooktemperatuur bereikt werd. Als het klaar is, dan ziet u:
-Het eten stoomt overal, niet enkel aan de rand.
-Dijgewrichten van kip bewegen gemakkelijk.
-Varkensvlees en kip zien niet meer roze.
-Vis is opaque en wordt gemakkelijk doorprikt met een vork.
- 10) Condensatie
Normaal bij microgolf koken. De vochtigheid en het vocht in eten beïnvloedt de hoeveelheid vocht in de oven. In het algemeen geven bedekte voedingsmiddelen niet zoveel condensatie als onbedekte. Zorg ervoor dat de ventilatiegaten niet geblokkeerd worden.

11) Kleurschotel

als u een kleurschotel of zelf-verwarmend material gebruikt, plaats de hittebestendige bedekking zoals een porceleinen plaat eronder om schade aan de draaitafel, draairing te voorkomen wegens hitte. De voorverwarmingstijd in de schotelinstructies mogen niet overschreden worden.

12) Microgolfveilige plastic verpakking om eten te koken met een vetgehalte; bring de verpakking niet in contact met eten, anders smelt het.

13) Microgolfveilig plastic kookgerei

Bepaald microgolfveilig plastic kookgerei is niet geschikt om eten te koken met een hoog vet- en suikergehalte.

Reiniging en onderhoud

Reinig de oven regelmatig

Koppel het stroomsnoer af vóór reiniging. En indien mogelijk laat u de deur open om de oven de uit te schakelen tijdens reiniging.

Buitenkant:

De buitenkant mag gereinigd worden met milde zeep en warm water. Veeg af met een vochtige doek. Vermijd gebruik van harde agressieve reinigers.

Deur:

Veeg de deur en het venster aan beide kanten af; net zoals de deurvergrendeling en aansluitende delen. Reinig ze regelmatig met een vochtige doek om morsvlekken of spatten te verwijderen. Gebruik geen agressieve reinigers.

Bedieningspaneel:

Let op als u het bedieningspaneel schoonmaakt. Veeg het paneel af met een doek die enkel wat bevochtigd is met water.

Wrijf niet of gebruik geen chemische reinigers. Vermijd het gebruik van te veel water.

Binnenmuren:

Om de binnenoppervlakken te reinigen, veeg af met een zachte doek en warm water voor hygiënische redenen. Na het gebruik veegt u de bedekking golfgids in de oven af met een zachte vochtige doek om etensresten te verwijderen. Opgehoopte spetten kunnen oververhit raken en beginnen te roken of vuur vatten. Verwijder de bedekking golfgids niet. Gebruik geen commerciële ovenreiniger, agressieve of harde reinigers en schuursponzen op een deel van uw microgolfoven. Spray ovenreinigers nooit direct op een onderdeel van uw oven.

Vermijd te veel water. Na de reiniging van de oven, zorg ervoor dat het water verwijderd wordt met een zachte doek.

Draaitafel/ Draairing/Draai-as

Was af met een mild sopje en droog goed af.

TIP: Als de microgolfoven lange tijd gebruikt werd, kunnen er soms vreemde geuren ontstaan in de oven. De volgende 3 methoden halen de geur weg:

1. Leg een paar citroenschijfjes in een tas, verwarm dan 2-3 min op hoog vermogen.
2. Zet een tas rode thee in de oven, verwarm dan op hoog vermogen.
3. Leg wat appelsienpellen in de oven, verwarm dan 1 minuut op hoog vermogen.

Herstellen

Waarschuwing: het is gevaarlijk voor iedereen, als ze geen bevoegde hersteltechnici zijn, iets te herstellen, waarbij u een deksel moet verwijderen dat bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie.

Waarschuwing: MICROGOLFSTRALING

Stel uzelf niet bloot aan straling van de microgolfgenerator of andere delen die microgolfenergie produceren.

Tijdens herstel moeten onderstaande onderdelen waarschijnlijk verwijderd worden en toegang bieden aan potentieel hierboven

250V om te aarden

1. Magnetron
2. Hoge spanningstransformer
3. Hoge spanningscondensator
4. Hoge spanningsdiode
5. Hoge spanningszekering

Onderstaande lijst kan onnodige blootstelling geven tijdens herstel.

1. Verkeerde installatie van magnetron.
2. Verkeerde overeenkomst van deurbinnenslot, deurscharnier en deur.
3. Verkeerde installatie van schakelaarsteun.
4. Deur, Deurverzegeling of sluiting werden beschadigd.

Opmerking: 1. als LED  geeft tijdens werking, duidt dit erop dat de sensor kortsluiting heeft gehad; u moet het vervangen in de dichtstbijzijnde hersteldienst.

2. als LED  geeft tijdens werking, duidt dit erop dat de sensor open circuit heeft; u moet het vervangen in de dichtstbijzijnde hersteldienst.

Théorie de fonctionnement d'un four à micro-ondes

- Une micro-onde est une sorte d'onde électromagnétique à haute fréquence, qui est ordinairement dispersée dans la nature. Mais la forme existante de micro-onde est dispersée de façon telle qu'elle ne peut pas être rassemblée à des fins de chauffage.
- L'élément clé qu'est le magnétron d'un four à micro-ondes transforme l'énergie de l'électricité en micro-ondes et l'énorme énergie du champ de micro-ondes est établie dans le cadre de la cavité fermée. Cela provoque la vibration de la molécule de nourriture à très haute vitesse et la chaleur produite par la friction cuit la nourriture de façon très rapide.
- Les micro-ondes ont trois propriétés qui sont les suivantes :
 - Absorbabilité, la micro-onde peut causer l'excès de vibration des

molécules de diverses nourritures de manière à obtenir l'objectif de chauffage. Mais la capacité d'infiltration est en grande partie dépendante de la taille, épaisseur et propriétés de la nourriture.

- Pénétrabilité, la micro-onde peut pénétrer les céramiques, verres, plastiques résistants à la température. Il est demandé d'utiliser les récipients dont la matière possède une bonne perméabilité aux micro-ondes pour obtenir les meilleurs résultats de chauffage. Consultez ci-dessous le guide des ustensiles.
- Réflectivité, les micro-ondes sont réfléchies par le mur métallique de la cavité intérieure de manière à établir un champ magnétique régulier empêchant ainsi la surchauffe de zones partielles.

○ Mise en place d'un four à micro-ondes

- Afin d'assurer une ventilation suffisante, la distance entre le mur et l'arrière du four doit être d'au moins 10 cm, les côtés du four doivent en être à plus de 5 cm, le dessus du four doit être à plus de 20 cm du bas du meuble ou du plafond.
- Ne placez aucun objet sur le dessus du four.
- Le four doit être éloigné de la TV, d'une radio ou antenne, sinon une perturbation de l'image ou du bruit peut se produire.
- La prise de l'alimentation électrique doit être accessible.

Guide des ustensiles

Il est fortement recommandé d'utiliser les récipients qui sont appropriés et sûrs pour la cuisine par micro-ondes. En règle générale, les récipients constitués de céramique, verre ou plastique résistant à la chaleur sont appropriés à la cuisine par micro-ondes. N'utilisez jamais des récipients métalliques pour la cuisson par micro-ondes et la cuisson combinée ou il est probable que des étincelles se produisent. Vous pouvez prendre comme référence le tableau ci-dessous.

Matière du récipient	Micro-ondes	Gril	Conv	Combiné	Remarques
----------------------	-------------	------	------	---------	-----------

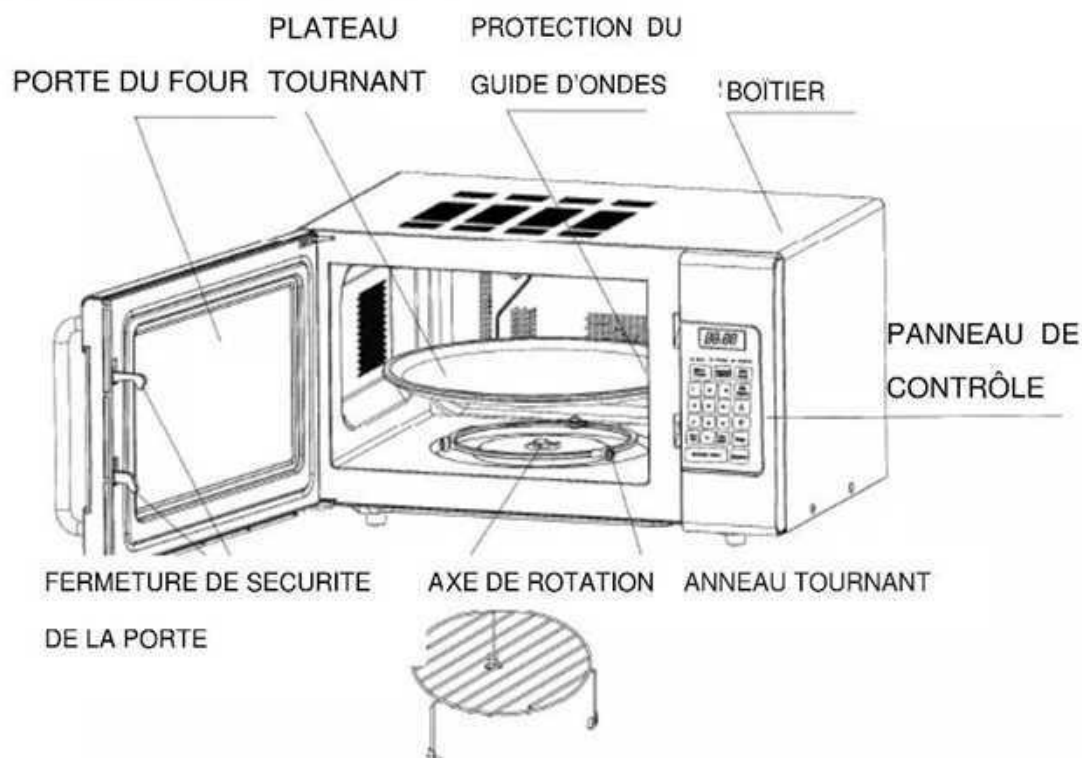
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	N'utilisez jamais de céramique décorée de bandage métallique ou vernie.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	Ne peut pas être utilisé pendant longtemps pour la cuisine par micro-ondes.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	
Clayette	Non	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé lors de la cuisson de viande ou côtelettes, car une haute température peut endommager le film

Lors de la première utilisation

Puisqu'il y a des résidus de fabrication ou de l'huile dans la cavité du four, il y a habituellement un dégagement d'odeur et même une légère fumée. Ceci est normal et ne se produira plus après quelques utilisations. Laissez la porte et la fenêtre ouvertes pour assurer une bonne ventilation. Il est donc fortement recommandé d'opérer comme suit :

Réglez le four sur le mode Convection ou Gril et faites-le fonctionner à vide plusieurs fois. Le fonctionnement à vide ne peut être réalisé que dans le mode Convection ou Gril, il ne peut être effectué en mode Micro-ondes ou Combiné.

Tout sur votre four à micro-ondes



Remarques :

- Le four ne peut pas être activé sans que la porte soit correctement fermée. C'est un dispositif de sécurité, n'essayez jamais de l'endommager.
- Le fonctionnement du panneau de contrôle est illustré plus loin.
- Ne retirez jamais la protection du guide d'ondes pendant le nettoyage.
- La grille du gril n'est utilisée que pour le modèle MW-2905

Mises en garde importantes

Les principales précautions suivantes doivent toujours être appliquées lors de l'utilisation d'un appareil électrique :

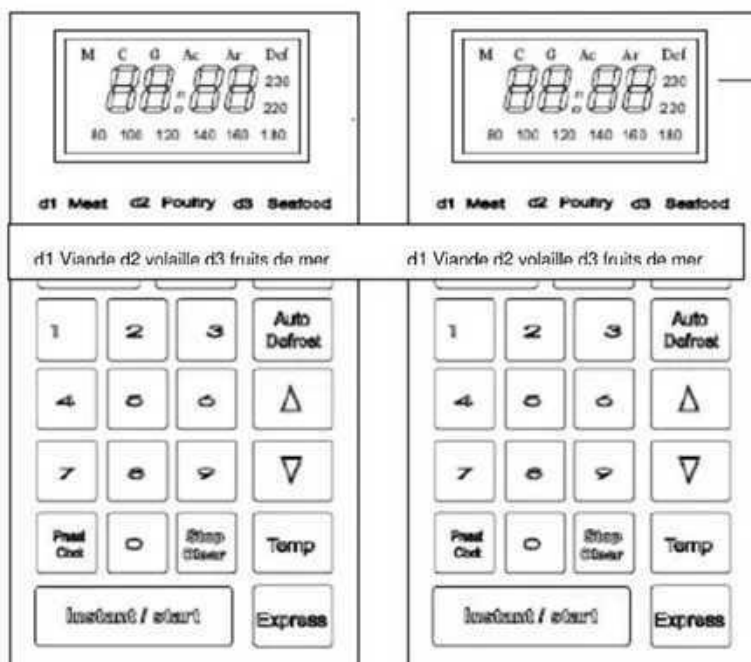
- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
- Assurez-vous que la tension de votre lieu de résidence correspond à celle indiquée sur l'étiquette de caractéristique de l'appareil et que la prise murale est correctement mise à la masse.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites pas trop cuire la nourriture.
 - Retirez les liens de fermeture des sacs en papier ou en plastique avant de placer ces sacs dans le four.
 - Ne faites pas chauffer d'huile ou de la graisse pour un séchage profond car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée.
 - Après l'utilisation, essuyez la protection du guide d'ondes avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour enlever toute projection de nourriture et de graisse. Une accumulation de graisse peut surchauffer et commencer à générer de la fumée ou prendre feu.
 - Si des matières à l'intérieur du four commencent à fumer ou s'enflammer, maintenez la porte du four fermée, arrêtez celui-ci et débranchez l'alimentation électrique.
 - Une surveillance sur place est nécessaire lors de l'utilisation de récipients jetables faits de plastique, papier ou autre matériau combustible.

- Pour réduire le risque d'explosion ou d'ébullition soudaine :
 - Ne placez pas de récipient scellé dans le four. Des biberons dotés de capsule à vis ou tétine sont considérés comme des récipients scellés.
 - Lors de l'ébullition de liquide dans le four, utilisez un récipient à large ouverture et laissez reposer environ 20 secondes à la fin de la cuisson pour éviter une ébullition tardive du liquide.
 - Ne faites jamais cuire un œuf ou ne le faites pas réchauffer pour éviter son explosion.
 - Lors de la cuisson de pommes de terre, châtaignes et saucisses, percez-les avec une lame de couteau ou une fourchette pour éviter leur explosion.
- Ne continuez pas à faire fonctionner le four si la porte est endommagée ou si le moule fonctionne mal ou si le cordon d'alimentation est endommagé. Renvoyez l'appareil au centre de services agréé le plus proche pour réparation et maintenance. N'essayez jamais de régler ou de réparer vous-même le four.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de services ou une personne qualifiée afin d'éviter un risque de choc électrique.
- Après la cuisson, le récipient est très chaud. Utilisez des gants pour sortir la nourriture et évitez les brûlures en éloignant la vapeur de la figure et des mains.
- Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle du plat et du film étirable pour micro-ondes, éloignez de votre figure les sachets de pop-corn et les sacs de cuisson au four pour les ouvrir avec précaution.
- Pour éviter de casser le plateau tournant :
 - Laissez le plateau tournant refroidir avant de nettoyer.
 - Ne placez pas d'aliments ou ustensiles chauds sur le plateau tournant froid.
 - Ne placez pas d'aliments ou ustensiles froids sur le plateau tournant chaud.
- Assurez-vous que les ustensiles n'appuient pas sur les parois intérieures pendant la cuisson.

- Ne stockez pas d'aliment ou tout autre chose dans le four.
- Ne faites pas fonctionner le four sans liquide ou aliment à l'intérieur du four.
Ceci endommagerait le four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Lorsque l'appareil est utilisé en mode Combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous surveillance d'adulte du fait des températures générées.
- Tout accessoire, qui n'est pas recommandé par le fabricant, peut entraîner des blessures corporelles.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Sauvegardez ces instructions.

Utilisation domestique uniquement

Utilisation du panneau de contrôle



Écran à cristaux liquides

Il indique l'heure, le mode de cuisson et le temps restant de fonctionnement qui dépend du mode actuellement défini.

MODELE : 2615C MODELE : 2615CG

1. L'écran à cristaux liquides clignote 3 fois lorsque'il est branché sur l'alimentation électrique. Ensuite il clignote . Il vous invite à définir l'horloge et la procédure de cuisson en cours.

2. Réglage de l'horloge

Manipulation :	Indications de l'écran :
Exemple pour régler 12:30	
1. Preheat	
2. 1 2 3 0	12:30
3. Preheat ou attendez 5 secondes	12:30

3. Fonction Verrouillage enfant

Utilisez cette fonctionnalité pour verrouiller le panneau de contrôle lorsque vous nettoyez ou pour que des enfants ne puissent pas utiliser le four sans surveillance.

Vous pouvez entendre un signal sonore. Toutes les touches sont désactivées dans ce mode.

4. Rappel automatique

Lorsque vous avez fini de pré-régler la procédure de cuisson, l'écran à cristaux liquides affiche  et 6 signaux sonores sont émis pour vous inviter à retirer la nourriture. Si vous n'appuyez pas une fois sur le bloc **Arrêt/Suppr** ou n'ouvrez pas la porte, le signal sonore est émis toutes les 3 minutes.

5. Arrêt/Suppr

Appuyez une fois sur **Arrêt/Suppr** pour :

1. Arrêter temporairement le four en cours de cuisson.
2. Effacer l'entrée si vous avez fait une erreur pendant la programmation.
3. Appuyer deux fois sur **Arrêt/Suppr** pour annuler un programme en cours de programmation.

6. Cuisine par micro-ondes

Appuyez sur le bloc **Puissance Micro**, l'écran à cristaux liquides itérera pour indiquer 100P, 80P, 60P, 40P, 20P, 100P.

100P--- Forte puissance, le magnétron est toujours alimenté.

80P--- Puissance moyennement haute, 80% de la puissance hyperfréquence.

60P--- Puissance moyenne, 60% de la puissance hyperfréquence.

40P--- Puissance moyennement basse, 40% de la puissance hyperfréquence.

20P--- Basse puissance, 20% de la puissance hyperfréquence.

REMARQUE :

1. L'unité de temps est la minute.
2. Le temps maximum que vous pouvez définir est de 59 minutes et 59 secondes.
3. Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
4. Si vous retournez la nourriture pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur la touche **Instant/Démarrer** et la procédure de cuisson prédéfinie continue.

Pour définir le verrouillage enfant

Manipulation :

1.  
Appuyez et maintenez appuyé pendant environ 3 secondes ou jusqu'à l'affichage de **ARRÊT**

Pour annuler le verrouillage enfant

Manipulation :

1.  
Pour déverrouiller, appuyez et maintenez appuyé pendant environ 3 secondes ou jusqu'à l'affichage de deux points

Indications de l'écran :

Indications de l'écran :

Manipulation :

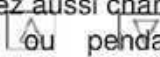
1. Sélectionnez la puissance des micro-ondes désirée en appuyant consécutivement sur le bloc **Micro-ondes** 

Indications de l'écran



2. Après la sélection de la puissance, entrez le temps de cuisson. Par exemple, vous voulez cuire l'aliment pendant 10 minutes et 30 secondes ou 50 secondes

 ou ou

3.  **Instant/Démarrer**
4. Vous pouvez aussi changer le temps de cuisson en appuyant sur  pendant la cuisson.

Remarque : Les deux touches ci-dessous ne peuvent être activées que lorsque le four micro-ondes fonctionne.

7. Express

Appuyez sur cette touche, l'écran à cristaux liquides itérera pour indiquer 30---1:00---1:30---30---30---, forte puissance hyperfréquence, temps de fonctionnement par défaut de 30 secondes. 1:00---forte puissance hyperfréquence, temps de fonctionnement par défaut de 1 minute. 1:30---forte puissance hyperfréquence, temps de fonctionnement par défaut de 1 minute et 30 secondes.

8. Convection/Combiné

Gril/Combiné

Pour le modèle 2615C, appuyez sur cette touche, l'écran à cristaux liquides itérera pour indiquer C---C1---C2. Pour le modèle 2615CG, appuyez sur cette touche, l'écran à cristaux liquides itérera pour indiquer C---C1---C2---G---G1---G2.

A) Convection/Combiné

C--- Convection, l'unité de convection est alimentée pendant le temps de fonctionnement. Dans ce mode, de l'air chaud circule dans toute la cavité du four pour faire dorer et donner du croustillant rapidement et de façon régulière les aliments.

C1--- Combiné de cuisson par convection et micro-ondes. L'union de ces deux méthodes de cuisson produit des viandes pleines de jus, ainsi que des volailles tendres, pleines de saveur, le tout avec tout ce qu'il faut de brunissement et de croustillant. Les viandes et la volaille sont meilleures lorsqu'elles sont cuites directement sur la clayette. Un plat peu profond peut être placé sous la nourriture si de la sauce doit être faite avec les graisses.

C2--- Comme ci-dessus sauf plus de temps de cuisson par micro-ondes. Approprié pour la cuisson de volailles de grosse taille en utilisant la capacité de pénétration des micro-ondes.

Réglage de la température

Sélectionnez la température de fonctionnement par tâches différentes, comprenant 80 °, 100 °, 120 °, 140 °, 160 °, 180 °, 200 °, 230 °.

Pour décongeler, utilisez 80 °C ou 100 °C.

Pour la cuisson (pain, pâtisserie, etc.), réglez le four sur 120 à 180 °C.

Pour griller de la volaille, réglez de 180 à 230 °C.

Dans le mode Combiné, la température de cuisson que vous définissez ne peut excéder 180 °C, car le four ne peut être chauffé à une température supérieure à 180 °C.

Manipulation :

Indications de l'écran :

1. Sélectionnez votre menu désiré
2. Appuyez sur **Arrêt/Suppr** pour commencer la cuisson

0:30
1:00
1:30
0:30

Manipulation :

Indications de l'écran :

Ex. : Pour cuire avec conv-ction à 180 °C pendant 20 minutes

1. Sélectionnez le mode désiré en appuyant consécutivement sur la touche

C

2. Définissez la température de fonctionnement, qui dépend du type d'aliment et des différentes opérations à effectuer.

A) Consécutivement sur Temp

180C

ou

B) Tout d'abord sur Temp, puis appuyez sur Δ ou ∇

3. Définissez le temps de cuisson ou celui de préchauffage. Dans la plupart des cas, le four doit être préchauffé pour prérégler la température avant de mettre la nourriture, afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Entrez 2 0 0 0

20:00

ou

Pr-H

Appuyez sur **Instant/déf** pour définir le temps de préchauffage par défaut. Le four sera bien chauffé en 15 minutes (par défaut).

4. Appuyez sur **Instant/start** pour commencer la cuisson.

20:00

5. La température croît constamment pendant la période de préchauffage et la DEL indique ce qui suit selon les changements de température, le four commencera à partir de 80 °C.

Quand le four atteint 80 °C, les chiffres se stabilisent et la température du four approche 100 °C.

80:00
100:00

Quand le four atteint 180 °C, les chiffres se stabilisent et le processus de préchauffage peut être considéré comme terminé.

180:00
180:02

Préchauffage

1. Dans le mode Convection, un préchauffage est habituellement requis pour obtenir un meilleur résultat. Mais il n'est pas recommandé d'utiliser le préchauffage en mode Combiné.
2. La température de préchauffage doit toujours être supérieure à la température du four. Par exemple, le four a fonctionné à 230 °C, alors vous voulez que le four fonctionne à 180 °C, dans ce cas, la DEL affiche Err2. Vous devez redéfinir la température ou attendre que le four refroidisse.

Remarques :

1. Le four ne doit pas être utilisé sans le plateau tournant en place et il ne doit jamais être empêché de tourner. Vous pouvez enlever le plateau tournant lors du préchauffage du four et lors de la préparation de nourriture à cuire directement sur le plateau tournant.
2. Ne recouvrez pas le plateau tournant ou la clayette de papier aluminium. Il interfère avec le flux d'air qui cuit la nourriture.
3. Les plaques à pizza rondes sont d'excellents ustensiles de cuisson pour de nombreux éléments uniquement compatibles avec la convection. Choisissez des moules qui n'ont pas de poignées allongées.
4. Lors de la cuisson, vérifiez celle-ci lorsque le temps s'est écoulé. Si ce n'est pas assez cuit, laissez reposer dans le four quelques minutes pour terminer la cuisson.

Exemples de cuisson par convection :

Tâche	Poids/Dimensions	Température de cuisson	Préchauffage	Temps de cuisson
Cuisson de volaille au gril	1,5 Poulet de	230 °C	Oui	45 minutes
Confection de gâteau	Gâteau de 20 cm de diamètre	160 °C	Oui	45 minutes
Confection de biscuits	25 biscuits	160 °C	Oui	20 minutes
Cuisson de pizza En	veille (15 mm)	200 °C	Oui	30 minutes

Les exemples décrits ci-dessus ne sont que des instructions, vous pouvez modifier la température de cuisson, le temps, en fonction du type de nourriture, du poids, de votre expérience culinaire et de vos goûts.

B) Gril/Combiné (uniquement pour le modèle XB2615CG)

G--- Gril, l'élément chauffant est alimenté pendant le temps de fonctionnement. Approprié pour la cuisson au grill de viandes fines ou saucisses de porc, ailes de poulet, puisqu'une belle couleur brune peut être obtenue.

G1--- Combiné de cuisson au gril et micro-ondes. L'élément chauffant et le magnétron sont alimentés de façon alternée. Il est suggéré d'utiliser ce mode

pour cuire des aliments épais en utilisant les propriétés de pénétration des micro-ondes, car le cœur de la nourriture peut être cuit et une croûte dorée peut malgré tout être obtenue.

G2--- Comme ci-dessus sauf qu'il y a plus de temps de fonctionnement de l'élément chauffant

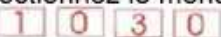
Remarque : Il n'est pas nécessaire de préchauffer pour la cuisson au gril.

Manipulation :

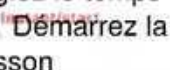
Exemple : Pour griller de la nourriture avec le menu de cuisson G2 pendant 10 minutes et 30 secondes

1. 

Sélectionnez le menu Gril désiré

2. 

Réglez le temps de cuisson

3.  Démarrez la cuisson

Indications de l'écran :





Avertissement :

Dans le mode Convection/Combiné/Gril, toutes les pièces du four, y compris la clayette et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chauds. Soyez prudent lorsque vous sortez un élément du four. Utilisez des maniques épaisses ou des gants isolants pour EVITER LES BRULURES.

9. Décongélation automatique

(Référez-vous au guide de décongélation ci-dessous)

Appuyez sur cette touche, l'écran à cristaux liquides indiquera pour indiquer

D1---D2---D3---D1---

D1--- pour décongeler la viande.

D2--- pour décongeler la volaille.

D3--- pour décongeler poissons et fruits de mer.

Pour décongeler la viande, le poids va de 0,1 à 2,0 kg.

Pour décongeler la volaille, le poids va de 0,2 à 3,0 kg.

Pour décongeler poissons et fruits de mer, le poids va de 0,1 à 0,9 kg.

Guide du menu de décongélation

Entrecôtes/Côtelettes

- Protégez les extrémités fines des côtelettes ou entrecôtes avec un film.
- Placez les aliments avec les parties les plus fines au centre, sur une seule couche, dans un plat peu profond. Si des morceaux sont collés, essayez de les séparer dès que possible.
- Lorsque le four fait un bip, c'est pour vous inviter à retourner la nourriture. Retournez, rangez et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur Démarrage pour continuer la décongélation.
- Après le temps de décongélation, laissez reposer recouvert de papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.

Viande hachée

- Placez la viande hachée congelée sur un plat peu profond. Protégez les bords.
- Lorsque le four fait un bip, c'est pour vous inviter à retourner la nourriture. Retirez les parties décongelées, retournez et protégez les bords avec des bandes métalliques.
- Appuyez sur Démarrage pour continuer la décongélation.
- Après le temps de décongélation, laissez reposer recouvert de papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.

Viandes rôties (bœuf/porc/agneau)

- Protégez les bords avec des bandes métalliques.
- Placez le rôti avec le côté aigre vers le haut (si possible) dans un plat peu profond.
- Lorsque le four fait un bip, c'est pour vous inviter à retourner la nourriture. Retournez et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur Démarrage pour continuer la décongélation.
- Après le temps de décongélation, laissez reposer recouvert de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes.

Volaille

- Retirez-la du papier d'emballage d'origine. Protégez les bouts des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium.
- Placez le blanc vers le bas sur un plat peu profond.
- Lorsque le four fait un bip, c'est pour vous inviter à retourner la nourriture. Retournez et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur Démarrage pour continuer la décongélation.
- Après le temps de décongélation, laissez reposer recouvert de papier d'aluminium pendant 15 à 30 minutes.

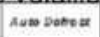
Remarque : Après avoir laissé reposer, faites couler de l'eau froide pour éliminer si nécessaire les abats.

Morceaux de poulet (ailes et pilons)

- Protégez les os à découvert avec du papier d'aluminium.
- Placez les morceaux de poulet sur un plat peu profond.
- Lorsque le four fait un bip, c'est pour vous inviter à retourner la nourriture. Retournez, rangez et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur Démarrage pour continuer la décongélation.
- Après le temps de décongélation, laissez reposer recouvert de papier d'aluminium pendant 5 à 30 minutes.

Manipulation :

Exemple : Pour décongeler une volaille de 0,2 kg.

1. 

Appuyez deux fois pour sélectionner le menu AD-2

\$

2.  

Définissez le poids de décongélation

3. 

Indications de l'écran :

AD-2

0.2

10. Cuisson automatique

Le four a un menu de cuisson par défaut pour un fonctionnement simple. Lorsque la DEL fait clignoter deux points, appuyez sur le bloc **Cuisson auto** et la LED itérera pour indiquer

AC1---AC2---AC3-----AC7---AC8

Sélectionnez le menu de cuisson décrit, puis définissez poids ou volume de cuisson selon la description détaillée dans la colonne de droite. Appuyez sur **Instant/Démarrer** pour commencer la cuisson. Pour avoir des procédures détaillées de cuisson et des conseils, reportez-vous au tableau **Cuisson automatique** page suivante. Vous pouvez aussi ajuster le temps de cuisson pendant la cuisson.

Manipulation :

Exemple : Cuire des légumes frais

1. 

Sélectionnez le menu désiré en appuyant consécutivement sur la touche

2.  ou 

Pour le menu

AC1, 2, 3, 5, 6, vous pouvez définir le poids et le volume

3. 

Indications de l'écran :

AC-2

0.1

0.2

Tableau Cuisson automatique

Fonction	Catégorie	Instructions
	Riz/Pâtes	Lavez le riz et faites-le tremper 30 minutes. Placez le riz et l'eau bouillante avec 0,25 à 1 cuillère à café de sel dans un bol grand et profond. Pour le volume d'eau, reportez-vous ci-dessous : riz 100 g 200 g 300 g couvert pâtes 100 g 200 g 300 g couvert eau 180 ml 330 ml 480 ml oui eau 300 ml 600 ml 900 ml non **Riz – Après la cuisson, laissez reposer couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. **Pâtes – Au cours de la cuisson, remuez plusieurs fois ; après la cuisson, laissez reposer 1 à 2 min.
	Légumes frais	Placez 200 à 800 g de légumes dans un bol pour micro-ondes, ajoutez de l'eau. Couvrez avec un roulé. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. **0.2-0.4kg: 2 cuillères à soupe ; **0,5 à 0,8 kg : 4 cuillères à soupe
	Légumes congelés	Comme les légumes frais
	Pop-corn	Approprié pour faire éclater un sachet de maïs, disponible sur le marché, pesant 85 ou 100 g. Avant de terminer, si la vitesse d'éclatement a été diminuée de 1 fois par 1 à 2 secondes, vous devez appuyer sur la touche Pause/Annuler pour stopper le processus de fabrication du pop-corn.
	Boissons	Chauffage d'une tasse de 250 ou 500 ml de liquide. La température du liquide est environ de 5 à 10 °C. Utilisez une tasse à grande ouverture et ne la couvrez pas.
	Pommes de terre	Cuisson des pommes de terre en robe des champs choisissez des pommes de terre de taille moyenne, approximativement 200 g lavez-les et séchez-les, poids total environ de 450 à 650 g. Placez les pommes de terre sur un grand plat et couvrez-le d'un film fin pour éviter la perte d'eau. Tournez les pommes de terre à mi-cuisson.
	Pizza	Réchauffez un morceau de pizza réfrigérée de 150 g
	Poisson	Approprié pour cuire à la vapeur un poisson de 450 g. Après avoir lavé et écaillé le poisson, faites une fente sur la peau. Mettez-le sur un plat peu profond de 22 à 27 cm de diamètre, saupoudrez légèrement de quelques ingrédients. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes.

Remarque : 1. Les temps de cuisson ci-dessus sont basés sur une nourriture dans une pièce dont la température est entre 20 et 25 °C, sauf si mentionné spécialement (menu de cuisson A5). Les temps peuvent varier pour une nourriture à une température différente.

2. Lors de la cuisson des pommes de terre et du poisson, il est suggéré de couvrir la nourriture d'une couche de film fin pour éviter la perte d'eau.

3. La température, le poids et la forme de la nourriture influence en grande partie l'effet de cuisson. Si un écart a été trouvé par rapport au facteur noté dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

11. Démarrage automatique

Remarque : Réglez toujours l'heure présente avant de programmer la fonction de démarrage automatique.

Exemple : Vous espérez que le four à micro-ondes commencera à cuire automatiquement en puissance hyperfréquence 100P, pendant 12 minutes et 30 secondes à 14:20.

Manipulation :

1. Réglez l'heure actuelle
2. Réglez la puissance de cuisson
3. Réglez le temps de fonctionnement
4. Maintenez **Prérégler Horloge** pendant 3 secondes, en suite un petit bip bref est émis. L'affichage revient à l'heure actuelle, puis réglez votre temps de retard.
5. Entrez l'heure à laquelle vous voulez commencer. Un long bip est émis.
6. Appuyez sur Prérégler l'heure pour afficher le temps prédéfini.
Remarque : La fonction de démarrage automatique n'est pas applicable à Express, Cuisson automatique et Décongélation.

Indications de l'écran :

Si vous ne voulez pas que le four commence immédiatement à fonctionner, vous pouvez activer la fonction de démarrage automatique de la manière suivante :

Tout d'abord, définissez l'heure actuelle, la procédure de cuisson et le temps de cuisson.

Et maintenez **Prérégler Horloge** pendant 3 secondes, la DEL affiche deux points. Entrez avec le clavier l'heure à laquelle vous voulez que l'opération commence. Plus tard, la DEL affiche l'heure actuelle et le four démarrera automatiquement à l'heure que vous avez prédéfinie. L'heure prédéfinie peut être vue en appuyant sur la touche **Prérégler Horloge**.

Lorsque la fonction de démarrage automatique a été activée :

- * Appuyez sur le bloc **Instant/Démarrer** si vous désirez que le four fonctionne automatiquement ;
- * Appuyez sur le bloc **Arrêt/Suppr** si vous désirez annuler cette fonction.

12. Cuisson multi étapes (XB2615CG uniquement)

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des menus de cuisson différents pendant différentes étapes du cycle de cuisson.

Vous pouvez programmer votre four pour qu'il passe d'un menu de puissance à un autre.

Exemple : vous voulez cuire de la nourriture avec la puissance 100p pendant 3 minutes, puis de la griller pendant 9 minutes.

Manipulation :

Indications de l'écran :

1. Réglez la puissance de cuisson
2. Réglez le temps de cuisson
3. Réglez la puissance de cuisson

Manipulation : Indications de l'écran :

4. Réglez le temps de cuisson
- 5.

Lorsque la cuisson à la puissance hyperfréquence est terminée, le four à micro-ondes lance automatiquement le fonctionnement du gril.

Remarque : Un maximum de 4 séquences peuvent être définies par cycle, répétez les étapes 1, 2, si vous voulez en définir plus.

13. Cuisson multi étapes (XB2615C uniquement)

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des menus de cuisson différents pendant différentes étapes du cycle de cuisson.

Vous pouvez programmer votre four pour qu'il passe d'un menu de puissance à un autre.

Exemple : vous voulez cuire de la nourriture avec la puissance 100p pendant 3 minutes, puis avec le micro-ondes 20p pendant 9 minutes.

Manipulation : **Indications de l'écran :** **Manipulation :** **Indications de l'écran :**

1. 

Réglez la puissance de cuisson

"10 0P"

2.  

Réglez le temps de cuisson

3. 

Réglez la puissance de cuisson

"20P"

4.  

Réglez le temps de cuisson

5. 

Lorsque la cuisson à la puissance hyperfréquence 100p est terminée, le four à micro-ondes lance automatiquement le fonctionnement en micro-ondes 20p.

Remarque : Un maximum de 4 séquences peuvent être définies par cycle, répétez les étapes 1, 2, si vous voulez en définir plus.

Conseils de cuisine par micro-ondes

- 1) Placez soigneusement les aliments, les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- 2) Surveillez le temps de cuisson, cuisez le temps indiqué le plus court possible et ajoutez plus de temps si nécessaire.
- 3) Couvrez les aliments avant la cuisson vérifiez les suggestions éventuelles pour la recette : essuie-tout, film étirable pour micro-ondes ou couvercle.
Les couvercles évitent les éclaboussures et permet que les aliments cuisent de façon régulière. (aident à conserver le four propre).
- 4) Protégez les aliments
Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour couvrir de minces parties de viande ou de volaille pour éviter qu'elles soient trop cuites.
- 5) Remuez les aliments : De l'extérieur vers le centre du plat, si possible, une ou deux fois pendant la cuisson.
- 6) Retournez les aliments
Les aliments, tels que poulet, steaks hachés ou entrecôtes doivent être retournés une fois au cours de la cuisson.
- 7) Déplacez les aliments : Comme les boulettes de viande, à mi-cuisson, le haut en bas, et du centre du plat vers l'extérieur.
- 8) Laissez reposer.
Après la cuisson, laissez reposer pendant un temps approprié.
Retirez la nourriture du four et remuez si possible.
Couvrez pendant le temps de repos, ce qui permet à la nourriture de finir de cuire sans excès.
- 9) Vérifiez la cuisson
Recherchez les signes indiquant que la température de cuisson a été atteinte. Les signes de cuisson sont les suivants :
 - La nourriture fume partout, pas seulement sur les bords.
 - Les jointures des volailles bougent facilement.
 - La chair du porc et de la volaille n'est pas rose.
 - Le poisson est opaque et s'écaille facilement avec une fourchette.
- 10) Condensation
Partie normale de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la nourriture influence la quantité d'humidité dans le four. Généralement, les aliments couverts causent moins de condensation que ceux qui sont non

couverts. Assurez-vous les orifices de ventilations ne sont pas obstrués.

11) Plat à brunir

Lors de l'utilisation d'un plat à brunir ou d'un matériau auto chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, tel qu'un plat en porcelaine au dessous pour éviter d'endommager le plateau tournant, l'anneau tournant, du fait de la contrainte thermique. Le temps de préchauffage spécifié sur les instructions des plats ne doit pas être excédé.

12) Film étirable pour micro-ondes pour cuire des aliments contenant beaucoup de graisse, ne mettez pas ce film en contact avec ce type de nourriture car il pourrait fondre.

13) Ustensiles de cuisine en plastique pour micro-ondes

Certains ustensiles de cuisine en plastique pour micro-ondes ne sont pas appropriés pour cuire des aliments contenant beaucoup de graisses et de sucre.

Nettoyage et maintenance

Nettoyez le four à intervalles réguliers

Débranchez le cordon d'alimentation avant nettoyage. Et si possible laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.

Extérieur :

L'extérieur peut être nettoyé avec du savon non agressif et de l'eau chaude, essuyez avec un tissu humide. Evitez l'utilisation de produits nettoyants abrasifs durs.

Porte :

Essuyez fréquemment la porte et la fenêtre des deux côtés, les joints de porte et les parties adjacentes avec un chiffon humide pour éliminer débordements et projections. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.

Panneau de contrôle :

Faites attention en nettoyant le panneau de contrôle. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement imbibé uniquement d'eau.

Ne frottez pas ou n'utilisez pas de produits nettoyants chimiques. Evitez d'utiliser excessivement d'eau.

Parois intérieures :

Pour nettoyer les parois intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude pour des raisons hygiéniques. Après l'utilisation, essuyez la protection du guide d'ondes avec un chiffon humide, pour enlever toute projection de nourriture. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et commencer à générer de la fumée ou prendre feu. Ne retirez pas la protection du guide d'ondes. N'utilisez pas de produits nettoyants pour four du commerce, de produits nettoyants durs ou abrasifs et de tampons à recurer sur une partie de votre four à micro-ondes. Ne vaporisez jamais de produits nettoyants pour four directement sur une partie de votre four.

Evitez d'utiliser excessivement d'eau. Après avoir nettoyé le four, assurez-vous d'essuyer toute l'eau avec un chiffon doux.

Plateau tournant/Anneau tournant/Axe de rotation

Lavez avec de l'eau légèrement savonneuse et séchez parfaitement.

CONSEIL : Lorsque le four à micro-ondes n'a pas été utilisé pendant une longue période, il peut y avoir des odeurs étranges dans le four, les 3 méthodes suivantes peuvent les éliminer :

1. Mettez plusieurs tranches de citron dans une tasse, ensuite chauffez à haute puissance pendant 2 à 3 minutes.
2. Mettez une tasse de thé dans le four, ensuite chauffez à haute puissance.
3. Mettez quelques peaux d'orange dans le four, ensuite chauffez-les à haute puissance pendant 1 minute.

Entretien

Avertissement : il est dangereux pour quiconque, hormis un technicien qualifié, d'effectuer un service pour des opérations de réparation qui comprennent la dépose d'un capot protégeant de l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Attention : RADIATIONS ELECTROMAGNETIQUES

Ne vous exposez pas aux radiations du générateur de micro-ondes ou d'autre pièces transmettant l'énergie des micro-ondes.

Pendant l'entretien, les pièces citées ci-dessous sont susceptibles d'être déposées et donnent accès à des tensions supérieures à 250 V par rapport à la terre.

1. Magnétron
2. Transformateur haute tension
3. Capacité haute tension
4. Diode haute tension
5. Fusible haute tension

Les conditions citées ci-dessous peuvent conduire à une exposition excessive aux micro-ondes au cours d'un l'entretien.

1. Mise en place incorrecte du magnétron.
2. Ajustement incorrect entre la fermeture de sécurité de la porte, la charnière de la porte et la porte.
3. Mise en place incorrecte du support de l'interrupteur.
4. La porte, le joint de porte ou le boîtier est endommagé(e).

Remarque : 1. Si la DEL affiche **Err0** au cours du fonctionnement, cela indique que le capteur est en court-circuit et que vous devez le remplacer auprès du service de réparation le plus proche.

2. Si la DEL affiche **Err1** au cours du fonctionnement, cela indique que le capteur est en circuit ouvert et que vous devez le remplacer auprès du service de réparation le plus proche.

Funktionstheorie eines Mikrowellen-Ofens

- Mikrowellen sind hochfrequente, elektromagnetische Wellen, die in der Natur weit verbreitet sind. Aber die Mikrowellen sind in der bestehenden Form so stark gestreut, so dass sie nicht für Heizzwecke gebündelt werden können.
- Die Schlüsselkomponente eines Mikrowellen-Ofen ist ein Magnetron, das elektrische Energie in Mikrowellen umwandelt und in einem geschlossenen Raum ein Mikrowellenfeld mit einer sehr großen Energiedichte herstellt. So werden die Moleküle in den Lebensmitteln zu Schwingungen mit einer sehr hohen Frequenz angeregt und die erzeugte Reibungswärme erwärmt die Lebensmittel sehr schnell.
- Mikrowellen besitzen drei Eigenschaften:

- Absorptionsfähigkeit: Mikrowellen können die Schwingungen der Moleküle in verschiedenen Lebensmitteln stark erhöhen und erhitzen diese damit. Aber die Durchdringungsfähigkeit hängt stark von der Größe, Dicke und den Eigenschaften der Lebensmittel ab.
- Durchlässigkeit: Mikrowellen können Keramik, Glas und hitzebeständiges Plastik durchdringen. Um gute Ergebnisse beim Erhitzen zu erhalten, müssen Gefäße benutzt werden, deren Material eine gute Mikrowellendurchlässigkeit aufweist. Siehe unter "Zubehör Leitfaden".
- Reflexionsfähigkeit: Mikrowellen werden von Metallflächen eines Hohlraums reflektiert und bauen so ein gleichmäßiges magnetisches Feld auf. Auf diese Weise wird die Überhitzung eines Teilbereichs verhindert.

Aufstellen des Mikrowellen-Ofens

- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein, daher sollte auf der Geräterückseite der Abstand zu einer Wand oder einem Schrank mindestens 10 cm betragen. Die Geräteseiten sollten einen Mindestabstand von 5 cm zur Wand oder einem Schrank haben. Über dem Gerät sollte der Abstand mindestens 20 cm zur Decke oder zu einem Schrank betragen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät sollte weit entfernt von Fernsehern, Radios oder Antennen aufgestellt werden, da sonst Bild- oder Tonstörungen auftreten können.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Stecker drei zugänglich ist.

Zubehör Leitfaden

Wählen Sie für das Gerät einen Aufstellort, der zum Mikrowellengaren gut geeignet und sicher ist. Im Allgemeinen sind Unterlagen, die aus hitzebeständiger Keramik, Glas oder Plastik bestehen zum Mikrowellengaren geeignet. Metallbehälter dürfen niemals im Mikrowellen-Ofen verwendet werden, da es zu einer Funkenbildung kommen kann. Sie können aus der Tabelle unten Hinweise entnehmen.

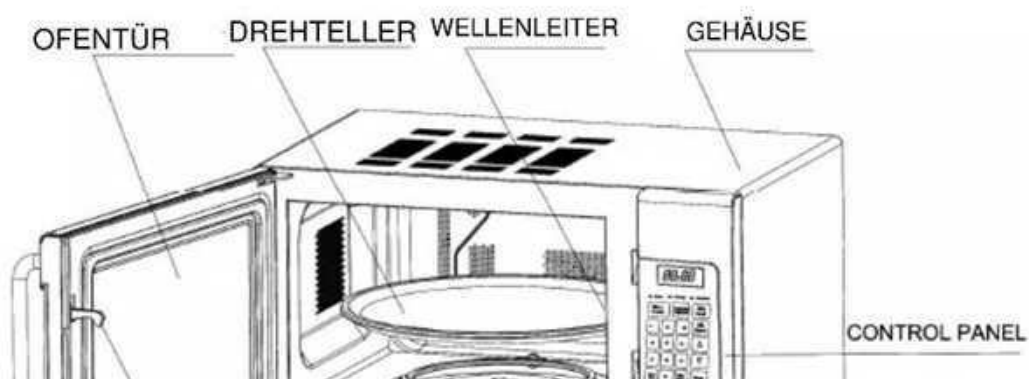
Behältermaterial	Mikrowelle	Grill	Umluft	Kombination	Anmerkungen
------------------	------------	-------	--------	-------------	-------------

hitzebeständige Keramik	Ja Nein		Nein	Nein	Verwenden	Sie niemals Keramik, die mit Metalldekor verziert ist.
hitzebeständiges Plastik	Ja Nein		Nein	Nein	Darf nicht für das	Langzeitgaren in der Mikrowelle verwendet werden.
hitzebeständiges Glas	Ja Nein		Nein	Nein		
Grillrost	Nein Ja	Ja Ja				
Plastikfolie	Ja Nein		Nein	Nein	Ungeeignet	zum Braten von Fleisch, da eine Überhitzung die Folie beschädigen kann

Die erste Inbetriebnahme

Da sich im Garraum Herstellungsrückstände oder Öl befinden könnten, kann ein Geruch entstehen und es kann sogar zu einer geringfügigen Rauchentwicklung kommen. Das ist normal und tritt nach mehrmaligem Betrieb nicht mehr auf. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Die folgende Vorgehensweise wird empfohlen: Stellen Sie das Gerät auf den Umluft- oder den Grillmodus und nehmen es mehrmals ohne Inhalt in Betrieb. Der Leerbetrieb ist nur im Umluftmodus zulässig, er darf nicht im Mikrowellenmodus oder im Kombinationsmodus benutzt werden.

Lernen Sie Ihren Mikrowellen-Ofen kennen



Bemerkungen:

- ◆ Das Gerät kann nicht aktiviert werden, wenn die Tür nicht richtig geschlossen wurde. Es handelt sich um eine Sicherheitsvorrichtung, beschädigen Sie diese niemals.
- ◆ Die Funktion des Bedienteils wird auf der nächsten Seite erklärt.
- ◆ Entfernen Sie nicht die Wellenleiterabdeckung beim Reinigen.
- ◆ Der Grillrost wird nur für MW-2905 verwendet

Wichtige Sicherheitshinweise

Vor dem Einsatz elektrischer Geräte befolgen Sie immer die nachfolgenden grundlegenden Anweisungen:

- Lesen alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme.
- Die Netzspannung in Ihrem Haushalt muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen und die Steckdose muss richtig geerdet sein.
- Vermeiden eines Feuers im Garraum:
 - Überhitzen Sie Lebensmittel nicht.
 - Entfernen Sie Metalldraht-Binder von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Garraum legen.
 - Erhitzen Sie kein Öl oder Fett, da die Temperatur von Öl nicht kontrolliert werden kann.
 - Nach dem Betrieb wischen Sie die Wellenleiterabdeckung mit einem feuchten Tuch ab, um alle Lebensmittelreste und Fett zu entfernen. Anschließend mit einem trockenen Tuch trockenreiben.

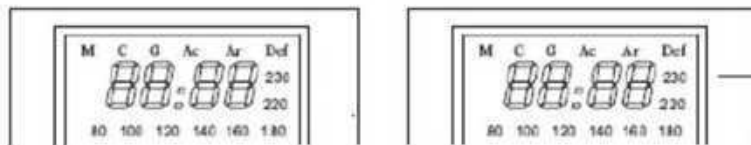
Angesammeltes Fett kann sich überhitzen, Rauch entwickeln oder Feuer fangen.

- Falls Speisen im Gerät Rauch entwickeln oder sich entzündet haben, halten Sie die Tür geschlossen, schalten das Gerät sofort aus und ziehen den Netzstecker.
- Wegwerfbehälter aus Plastik, Papier oder andere brennbaren Material dürfen nur unter Aufsicht im Gerät erhitzt werden.
- Verhindern von Explosionen oder verzögert auftretenden, plötzlichem Kochen:
 - Stellen Sie keine geschlossenen Behälter in das Gerät. Babyfläschchen, die mit einem Schraubverschluss oder einem Sauger verschlossen sind, stellen geschlossene Behälter dar.
 - Wenn sich eine zu erwärmende Flüssigkeit im Garraum befindet, benutzen Sie einen weit geöffneten Behälter und lassen ihn etwa 20 Sekunden nach Beendigung des Kochens stehen, um ein verzögertes, plötzliches Kochen zu vermeiden.
 - Erwärmen Sie niemals Eier mit Schale und hart gekochte Eier, um ein Explodieren zu verhindern.
 - Wenn Sie Kartoffel, Kastanien und Wurst erhitzen, durchbohren Sie diese mit einem Messer oder einer Gabel, um zu verhindern, dass sie explodieren.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür beschädigt ist, das Gerät eine Funktionsstörung hat oder das Netzkabel beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät vom nächstgelegenen, autorisierten Service-Center reparieren und warten. Versuchen Sie niemals das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, damit eine Gefahr elektrischer Schläge ausgeschlossen wird.
- Nach dem Kochen sind Behälter sehr heiß. Verwenden Sie Handschuhe oder einen Topflappen zum Herausnehmen der Speisen und passen Sie auf austretenden Dampf auf, der in Richtung Ihres Gesichts und Ihrer Hände ausströmt. Der Dampf kann Verbrühungen erzeugen.
- Heben Sie den äußersten Rand von Topfdeckel und Mikrowellen Plastikverpackung langsam an und öffnen, entfernt vom Gesicht, vorsichtig Popcorn und Mikrowellen-Kochbeutel.

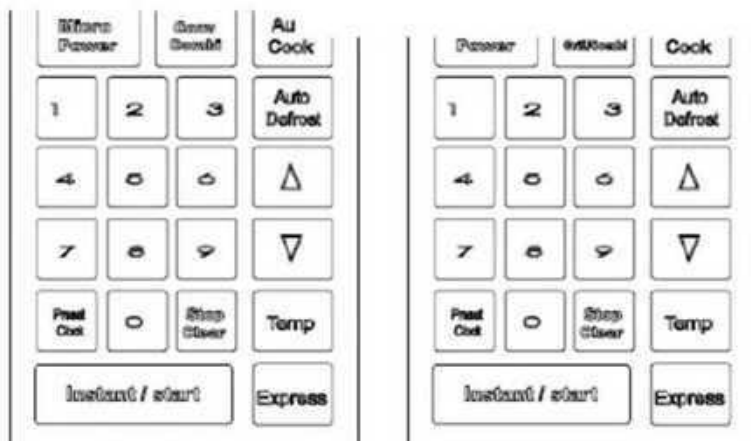
- Lassen Sie den Drehteller nicht zerbrechen:
 - Lassen Sie den Drehteller vor der Reinigung abkühlen.
 - Legen Sie keine heißen Speisen oder Gegenstände auf den kalten Drehteller.
 - Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel oder Gegenstände auf den heißen Drehteller.
- Lassen Sie keine Gegenstände während des Garens die Innenwände des Garraums berühren.
- Bewahren Sie in der Mikrowelle keine Lebensmittel oder andere Gegenstände auf.
- Nehmen Sie die Mikrowelle nicht ohne Inhalt in Betrieb. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden.
- Kinder oder gebrechliche Person dürfen das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb nehmen.
- Wenn Gerät im Kombinationsmodus benutzt wird, sollten Kinder das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen, da hohe Temperaturen erzeugt werden.
- Die Verwendung von, vom Hersteller nicht zugelassenen Zubehör, kann Verletzungen verursachen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Heben Sie diese Anweisungen auf.

Nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

Funktionen des Bedienteils



d1 Fleisch d2 Geflügel d3 Meeresfrüchte d1 Fleisch d2 Geflügel d3 Meeresfrüchte



LED Anzeige

Zeigt die Uhrzeit, den Garmodus und die restliche Betriebszeit an, abhängig vom vom aktuell eingestellten Modus.

MODELL: 2615C MODELL: 2615CG

1. Wenn der Netzstecker eingesteckt wird, blinkt die LED Anzeige 3 Mal Danach fordert das Blinken von zur Eingabe der aktuellen Uhrzeit und der Garprozedur auf.

2. Einstellen der Uhrzeit

Drücken Sie	Die Anzeige zeigt
Beispiel zum Einstellen von 12:30	
1.	
2.	
3. oder 5 Sekunden warten	

3. Funktion der Kindersicherung

Verwenden Sie diese Funktion zum Verriegeln des Bedienteils, wenn Sie das Gerät reinigen oder Kinder den Ofen nicht unbeaufsichtigt benutzen sollen.

Ein Signalton ertönt. Alle Tasten sind in diesem Modus deaktiviert.

4. Automatische Erinnerung

Wenn Ihre eingestellte Kochprozedur beendet ist, zeigt die LED Anzeige das mit  und sechs Signaltöne erklingen, die zum Herausnehmen der Speisen aufzufordern. Falls Sie nicht die **Stopp/Löschen** Taste drücken oder die Tür öffnen, ertönt der Signalton alle 3 Minuten.

5. Stopp /Löschen

Drücken Sie einmal die **Stopp/Löschen** Taste zum

1. Vorübergehenden Stoppen des Geräts während des Garens.
2. Löschen einer fehlerhaften Eingabe.
3. Drücken Sie zweimal **Stopp/Löschen** um ein Programm während des Kochens zu löschen.

6. Mikrowellengaren

Drücken Sie die **Mikro-Leistung** Taste. Die Anzeige zeigt umlaufend 100P, 80P, 60P, 40P, 20P, 100P an. 100P--- hohe Leistung, das Magnetron ist die gesamte Betriebszeit in Funktion. 80P--- mittlere/hohe Leistung, 80% Mikrowellenleistung. 60P--- mittlere Leistung, 60% Mikrowellenleistung. 40P--- mittlere/niedrige Leistung, 40% Mikrowellenleistung. 20P--- niedrige Leistung, 20% Mikrowellenleistung.

ANMERKUNG:

1. Die Zeiteingabe erfolgt in Minuten.
2. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 59 Minuten und 59 Sekunden
3. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Inhalt.

4. Wenn Sie während des Betriebs die Speisen umdrehen wollen, drücken Sie die **Instant/Start** Taste, öffnen die Tür, drehen die Speisen um, drücken wieder die **Instant/Start** Taste und schließen die Tür. Das eingestellte Kochverfahren wird anschließend automatisch fortgesetzt.

Einstellen der Kindersicherung

Drücken Sie:

1.  Drücken und etwa 3 Sekunden lang halten oder bis auf der LED Anzeige "OFF" (AUS) erscheint.

Die Anzeige zeigt :

OFF

Aufheben der Kindersicherung:

Drücken Sie:

1.  Drücken und etwa 3 Sekunden lang halten oder bis auf der LED Anzeige ein Doppelpunkt erscheint

Die Anzeige zeigt:

:

Drücken Sie:

1. Wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung durch Drücken der **Mikro-Leistung** Taste aus.

Die Anzeige zeigt :

100P

80P

Mikro Power

60P

40P

20P

2. Nach der Auswahl der Leistung, geben Sie die Garzeit ein. Zum Beispiel: Sie wollen die Speisen 10 Minuten und 30 Sekunden oder 50 Sekunden garen

 und

 und

3. 

4. Sie können auch die Kochzeit durch Drücken  oder  während Garens ändern.

Bemerkung: Nur wenn die Mikrowelle in Betrieb ist, können die zwei Tasten oben aktiviert werden.

7. Schnell

Drücken Sie die **Express** Taste. Die LED Anzeige zeigt umlaufend 30---1:00---1:30---30---30---hohe Mikrowellenleistung an. Die Vorgabe ist 30 Sekunden Betriebszeit. 1:00---hohe Mikrowellenleistung, Vorgabe 1 Minute Betriebszeit. 1:30---hohe Mikrowellenleistung, Vorgabe ist 1 Minute und 30 Sekunden Betriebszeit.

8. Umluft/Kombination

Grill/Kombination

Beim 2615C drücken Sie diese Taste. Die LED Anzeige zeigt umlaufend C---C1---C2 an.

Beim 2615CG drücken Sie diese Taste. Die LED Anzeige zeigt umlaufend C---C1---C2---G---G1---G2 an.

A) Umluft/Kombination

C--- Umluft: Die Umlufteinheit wird aktiviert. In diesem Modus wird heiße Luft überall im Garraum verteilt. Dadurch werden die Speisen schnell und gleichmäßig gut gegart und knusprig. C1--- Kombination von Umluft und Mikrowellengaren: Die Kombination dieser zwei Garmethoden macht Fleisch saftig. Auch Geflügel bleibt zart und behält seinen Geschmack und das alles mit der richtigen Bräunung und Knusprigkeit. Fleisch und Geflügel gelingen am Besten, wenn sie direkt auf dem Grillrost gebraten werden. Wenn aus dem abtropfenden Fett Bratensoße erzeugt werden soll, kann ein flacher Teller kann unter den Speisen gestellt werden.

C2---Identisch wie oben, aber mit längerer Mikrowellengarzeit. Passend zum Braten von großen Geflügelteilen unter Verwendung des Durchdringungsvermögens von Mikrowellen.

Drücken Sie:

Die Anzeige zeigt :

1.  Wählen Sie das gewünschte Menü aus 
2. Drücken Sie **Sofort/Start** zum Starten des Garens






Drücken Sie: Die Anzeige zeigt

Beispiel: 20 Minuten Garen bei 180°C

1. Drücken Sie fortlaufend die **C**. Taste und wählen den gewünschten Modus aus 

2. Stellen Sie die Betriebstemperatur ein, die von der Art der Speisen und anderen Operationen abhängt.

- A)  fortlaufend

oder

- B)  zuerst drücken, dann 

oder 

3. Einstellen der Garzeit oder Vorheizzeit.

In den meisten Fällen muss der Ofen vorgeheizt werden. Bevor die Speisen in das Gerät gestellt werden, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Eingabe 



oder

 zum Einstellen der Vorheizzeit.

oder 

Der Ofen wird innerhalb der eingegebenen 15 Minuten gut vorgeheizt.

4. Drücken Sie  zum starten des Garens.



5. Die Temperatur steigt während dem Vorheizen ständig an und die Temperaturänderung wird auf der LED Anzeige angezeigt. Das Gerät startet bei 80°C.

oder 

Sobald das Gerät 80°C erreicht hat, geht die Temperatur weiter nach oben und die Gerätetemperatur nähert sich 100°C.




Sobald der Ofen 180°C erreicht hat, gehen die Zahlen nach oben und der Vorheizprozess könnte beendet werden.




Temperatur Einstellung

Auswählen der Betriebstemperatur in Stufen von 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C 200°C 230°C.

Benutzen Sie 80°C oder 100°C zum Auftauen.

Zum Garen stellen Sie das Gerät auf 120-180°C.

Zum Grillen von Geflügel stellen Sie das Gerät auf 180-230°C.

Im Kombinationsmodus kann die einstellbare Gartemperatur 180°C nicht übersteigen, da das Gerät nicht auf eine Temperatur höher als 180°C aufgeheizt werden kann.

Vorheizen

1. Im Umluftmodus ist normalerweise das Vorheizen erforderlich, um gute Ergebnisse zu erhalten. Aber das Vorheizen wird nicht für den Kombinationsmodus empfohlen.
2. Die Vorheiztemperatur muss immer höher als die Gerätetemperatur sein. Zum Beispiel: Das Gerät hat eine Temperatur von 230°C und Sie möchten das Gerät gerne bei 180°C betreiben. In diesem Fall erscheint auf der LED Anzeige „Err2“, da die aktuelle Temperatur höher als die Eingestellte ist. Sie müssen die Temperatur zurückstellen oder abwarten, bis der Ofen abgekühlt ist.

Bemerkungen:

1. Die Mikrowelle sollte nicht ohne den eingesetzten Drehteller betrieben werden. Der Drehteller sollte niemals in seiner Drehbewegung behindert werden. Sie können den Drehteller beim Vorheizen oder Vorbereiten der Speisen auf dem Drehteller aus dem Gerät entfernen.
2. Decken Sie den Drehteller oder den Grillrost nicht mit Aluminiumfolie ab. Das Abdecken behindert den Luftstrom, der die Speisen gart.
3. Runde Pizzapfannen sind für viele Speisen, die nur mit Umluft gegart werden dürfen, ausgezeichnete Kochbehälter. Wählen Sie nur Töpfe, die keine verlängerten Handgriffe haben.
4. Nach Ablauf der Kochzeit prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls die Speisen nicht vollständig gar sind, lassen Sie sie einige Minuten im Gerät stehen, damit die Restwärme sie fertig gart.

Umluft-Kochbeispiele:

Aufgabe	Gewicht/Abmessungen	Kochtemperatur	Vorheizen	Garzeit
Grillen von Geflügel	1.5kg Hühnchen	230°C	Ja	45 Minuten
Kuchenbacken, Die	Kuchengröße beträgt 20 cm im Durchmesser	160°C	Ja	45 Minuten
Plätzchenbacken	25 Plätzchen	160°C	Ja	20 Minuten
Pizzabacken	15mm dick 200	200°C	Ja	30 Minuten

Die oben beschriebenen Angaben dienen nur als Anhaltspunkte. Sie können die Gartemperatur und Garzeit abhängig von der Art der Speisen, Ihrer Kochkünste und Ihrer bevorzugten Geschmacksrichtung selbst anpassen.

B) Grillen/Kombination(nur für XB2615CG)

G--- Grillen. Das Infrarot-Heizelement wird aktiviert. Der Modus ist zum Grillen von dünnem Fleisch, Wurst oder Hühnerflügeln geeignet, da eine gute Bräunung erreicht werden kann.
G1--- Kombination von Grill und Mikrowellengaren. Das Infrarot-Heizelement und das Magnetron werden abwechselnd in Betrieb

genommen. Es ist empfehlenswert fettes Grillgut in diesem Modus zu grillen, da der innere Bereich des Grillguts, unter Verwendung der Mikrowelle gegart und mit dem Infrarot-Heizelement die braune Kruste erzeugt wird.

G2--- Identisch mit dem G2 Modus, mit Ausnahme der längeren Betriebszeit des Infrarot-Heizelements.
Bemerkung: Das Vorheizen ist zum Grillen nicht nötig.

Drücken Sie:

Beispiel: Grillen von Speisen für 10 Minuten und 30 Sekunden mit dem G2 Kochmenü

1. 

Wählen Sie das gewünschte Grillmenü aus

2.    

Einstellen der Grillzeit

3.  Start des Grillens

Die Anzeige zeigt :





Warnung:

Im Umluft-/Kombinations-/Grill-Modus sind alle Geräteteile, sowie der Grillrost und die Kochbehälter sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Gegenstände aus dem Gerät nehmen. Verwenden Sie einen Topflappen oder Topfhandschuhe um VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

9. Automatisches Auftauen

(Hinweise in dem unten aufgeführten Auftaumenü-Leitfaden)

Drücken Sie die **Auto Defrost** Taste zum Auftauen von Fleisch. Die LED Anzeige zeigt umlaufend

D1---D2---D3---D1---D1--- an.

D1--- Auftauen von Fleisch.

D2--- Auftauen von Geflügel.

D3--- Auftauen von Meeresfrüchten.

Beim Auftauen von Fleisch kann das Gewicht 0.1Kg bis 2.0 Kg betragen.

Beim Auftauen von Geflügel kann das Gewicht 0,2 bis 3,0Kg betragen.

Beim Auftauen von Meeresfrüchten kann das Gewicht 0.1 bis 0.9Kg betragen.

Drücken Sie:

Beispiel: Auftauen von 0,2 kg

Geflügel:

1. 

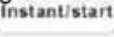
Drücken Sie zweimal „Auto Defrost“ zum Auswählen des

AD-2

Menüs:

2.  oder 

Eingabe des Auftaugewichts:

3. 

Die Anzeige zeigt :

Ad-2

0.2

Auftaumenü-Leitfaden

Steaks und Koteletts

- Schützen Sie die dünnen Enden von Koteletts oder Steaks mit Folie.
- Legen Sie die Fleischstücke (nicht überlappend und nicht übereinander) in die Mitte eines flachen Tellers. Wenn Fleischstücke aneinanderhaften, Trennen Sie sie so bald wie möglich.
- Wenn das Gerät piept, ist es an der Zeit, das Fleisch umzudrehen. Drehen Sie es um, ordnen es neu an und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Setzen Sie das Auftauen durch Drücken von „**Start**“ fort.
- Nach der Auftauzeit lassen Sie das Fleisch, mit Aluminium Folie abgedeckt, für 5-15 Minuten stehen.

Rinderhackfleisch

- Legen Sie das tiefgefrorene Rinderhackfleisch auf einen flachen Teller. Schützen Sie die Randbereiche.
- Wenn das Gerät piept, ist es an der Zeit, das Fleisch umzudrehen. Entfernen Sie die aufgetauten Bereiche, drehen es um und schützen die Ränder mit Folienstreifen.
- Setzen Sie das Auftauen durch Drücken von „**Start**“ fort.
- Nach der Auftauzeit lassen Sie das Fleisch, mit Aluminium Folie abgedeckt, für 5-15 Minuten stehen.

Grillfleisch (Rindfleisch/Schweinefleisch/Lamm)

- Schützen Sie die Ränder mit Folienstreifen.
- Legen Sie die Gelenke mit der mageren Seite nach oben auf einen flachen Teller (wenn möglich).
- Wenn das Gerät piept, ist es an der Zeit, das Fleisch umzudrehen. Drehen Sie es um und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Setzen Sie das Auftauen durch Drücken von „**Start**“ fort.
- Nach der Auftauzeit lassen Sie das Fleisch, mit Aluminium Folie abgedeckt, für 10-30 Minuten stehen.

Geflügel

- Entfernen Sie die Verpackung. Schützen Sie die Flügel- und Beinspitzen mit Folie.
 - Legen Sie die Brustseite auf einen flachen Teller.
 - Wenn das Gerät piept, ist es an der Zeit, das Geflügel umzudrehen. Drehen Sie es um und schützen die aufgetauten Bereiche.
 - Setzen Sie das Auftauen durch Drücken von „**Start**“ fort.
 - Nach der Auftauzeit lassen Sie das Geflügel, mit Aluminium Folie abgedeckt, für 5-30 Minuten stehen.
- Bemerkung: Nach der Standzeit lassen Sie kaltes Wasser über das Geflügel laufen, damit evtl. vorhandene Innereien entfernt werden können.

Hühnerteile (Hühnerflügel und Hühnerkeulen)

- Schützen Sie die herausragenden Knochen mit Folie.
- Legen Sie die Hühnerteile auf einen flachen Teller.
- Wenn das Gerät piept, ist es an der Zeit, die Hühnerteile umzudrehen. Drehen Sie es um, ordnen es neu an und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Setzen Sie das Auftauen durch Drücken von „**Start**“ fort.
- Nach der Auftauzeit lassen Sie die Hühnerteile, mit Aluminium Folie abgedeckt, für 5-30 Minuten stehen.

10. Automatisches Kochen

Das Gerät besitzt ein Kochmenü für den einfachen Betrieb. Wenn auf der LED Anzeige der Doppelpunkt blinkt, drücken Sie wiederholt die **Auto Kochen Taste** und die Anzeige wird umlaufend AC1---AC2---AC3-----AC7---AC8 anzeigen.

Wählen Sie das gewünschte Kochmenü aus, geben das Kochgewicht oder Volumen ein (ausführlich beschrieben in der rechten Spalte). Drücken Sie **Sofort/Start** zum Starten des Kochvorgangs. Ausführliche Kochverfahren und Tipps entnehmen Sie der **Auto Kochen** Tabelle auf der nächsten Seite. Sie können die Kochzeit während Kochens einstellen.

Drücken Sie:

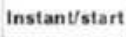
Kochen von frischem Gemüse.

1. 

Die Taste „Auto Kochen“ wiederholt drücken.

2.  oder 

Im AC1, 2, 3, 5, 6 Menü können Sie das Gewicht oder Volumen eingeben.

3. 

Der Anzeige zeigt :

AC-2

0.1

0.2

Tabelle für automatisches Kochen

Funktion	Kategorie	Richtung
AC-1	Reis/Pasta	Reinigen Sie den Reis und lassen ihn 30 Minuten einweichen. Geben Sie den Reis und kochendes Wasser mit 0,25 bis 1 Teelöffel Salz in eine tiefe, große Schüssel. Zuordnung der entsprechenden Wassermengen: Reis 100g 200g 300g abgedeckt Pasta 100g 200g 300g abgedeckt Wasser 180ml 330ml 480ml ja Wasser 300ml 600ml 900ml nein **Reis - nach dem Kochen lassen Sie ihn abgedeckt 5 Minuten stehen oder bis das Wasser aufgesogen wurde. ** Pasta - während dem Kochen rühren Sie mehrmals um. Nach dem Kochen lassen Sie sie für 1 oder 2 Minuten stehen
AC-2	Frisches Gemüse	Geben Sie 0,2-0,8kg Gemüse in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Fügen Sie Wasser hinzu. Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab. Nach dem Kochen rühren Sie um und lassen das Gemüse stehen. Fügen Sie Wasser entsprechend der Gemüsemenge hinzu. **0.2-0.4kg: 2 Esslöffel; **0.5-0.8kg: 4 Esslöffel
AC-3	Tiefgefrorenes Gemüse	Identisch zu „frisches Gemüse“, s. o.
AC-4	Popcorn	Einsetzbar mit einer mit Mais gefüllten Tüte. Diese Popcorntüten können Sie in Supermärkten erwerben und das Gewicht beträgt 3.0Oz (85g) oder 3.5Oz (100g). Wenn die Knallgeschwindigkeit sich auf 1 Mal pro 1-2 Sekunden verringert hat, sollten Sie die Pause/Abbrechen Taste zum Abbrechen des Knallprozesses drücken.
AC-5	Getränke	Erwärmen eines Bechers mit 250ml oder 500 ml Flüssigkeitsinhalt. Die Flüssigkeitstemperatur beträgt etwa 5-10°C vor dem Erwärmen. Benutzen Sie einen weit geöffneten Becher und verschließen ihn nicht.
AC-6	Kartoffeln	Kochen von gebackenen Kartoffeln. Wählen Sie mittelgroße Kartoffeln mit einem Gewicht von ungefähr 200g aus, reinigen sie und trocknen sie ab. Das Gesamtgewicht sollte etwa 0,45 bis 0,65kg betragen. Legen Sie die Kartoffeln in eine große Schüssel und decken diese mit einer dünnen Folie ab, um einen Wasserverlust vorzubeugen. Die Kartoffeln müssen beim Kochen umgedreht werden.
AC-7	Pizza	Aufwärmen eines tiefgekühlten Pizzastücks mit einem Gewicht von 0.15Kg
AC-8	Fisch	Dämpfen von Fisch mit einem Gewicht von 0.45Kg. Säubern Sie den Fisch und entfernen die Schuppen, anschließend schneiden Sie Schlitze in die Haut des Fisches. Legen Sie den Fisch in eine flache Schüssel mit einem Durchmesser von 22-27 cm und geben einige Zutaten hinzu. Nach dem Kochen muss der Fisch für 2 Minuten stehen.

Bemerkung: 1. Die oben angegebenen Kochzeiten beziehen sich auf Speisen, die eine Raumtemperatur von 20-25°C haben, mit Ausnahme der besonderen Anmerkung im **Kochmenü** AC5. Die Garzeiten hängen von den unterschiedlichen Speisetemperaturen ab.

2. Es empfiehlt sich, Kartoffeln und Fisch mit einer dünnen Plastikfolie abzudecken, um den Wasserverlust möglichst gering zu halten.

3. Die Temperatur, das Gewicht und Beschaffenheit von Speisen beeinflusst in weiten Bereichen das

Kochergebnis. Wenn sich Abweichungen zu den oben genannten Mengen ergeben, können Sie jederzeit die Garzeit anpassen.

11. Automatischer Start

Bemerkung : Stellen Sie immer die aktuelle Uhrzeit ein, bevor Sie die automatische Start Funktion programmieren.

Wenn der Mikrowellen-Ofen nicht sofort starten soll, aktivieren Sie die automatische Startfunktion wie folgt:

Beispiel: Sie möchten, dass der Mikrowellen-Ofen automatisch das Kochen mit 100P Mikrowellenleistung für 12 Minuten und 30 Sekunden um 14:20 starten wird.

Drücken Sie:

1. 

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

2. 

Einstellen der Kochleistung

3.    

Einstellen der Betriebszeit

4. 

Halten Sie **Voreinstellung Uhr** für 3 Sekunden gedrückt. Ein kurzer Summton ertönt.

Die Anzeige kehrt zur Anzeige der aktuellen Zeit zurück, geben Sie anschließend die Verzögerungszeit ein.

5.    

Geben Sie die gewünschte Startzeit ein. Ein langer Summton ertönt

6. 

Drücken Sie „**Einstellen Uhr**“ zum Anzeigen der eingestellten Zeit

Bemerkung: Die automatische Startfunktion ist nicht im Schnell-, Auto Kochen- und Auftauen-Modus einsetzbar.

Die Anzeige zeigt :

 10:00

 100P

 12:30

 10:00

 14:20

 14:20

Stellen Sie zuerst die aktuelle Uhrzeit, das Kochprogramm und die Startzeit ein. Halten Sie die **Einstellung Uhr** Taste für 3 Sekunden gedrückt und auf der LED Anzeige erscheint ein Doppelpunkt.

Geben Sie die gewünschte Startzeit des Kochens auf der Tastatur ein. Danach zeigt die LED Anzeige wieder die aktuelle Uhrzeit und das Gerät wird zu dem eingestellten Zeitpunkt starten.

Die eingestellte Startzeit kann zur Kontrolle mit der **Einstellung Uhr** Taste angezeigt werden.

Sobald die automatische Startfunktion aktiviert wurde, können Sie:

* die **Sofort/Start** Taste drücken, wenn Sie möchten, dass das Gerät sofort startet.

* die **Stopp/Löschen** Taste drücken, wenn Sie die Startfunktion abbrechen möchten.

12. Mehrstufiges Kochen (nur für XB2615CG)

Einige Rezepte benötigen unterschiedliche Kochmenüs während der unterschiedlichen Phasen der Zubereitung von Speisen und Gerichten.

Sie können Ihre Mikrowelle so programmieren, dass sie von einer Leistungsstufe zu einer anderen umschaltet.

Beispiel: Sie wollen Speisen mit 100P Mikrowellenleistung für 3 Minuten und dann diese Speisen für 9 Minuten grillen.

Drücken Sie

1. 

Einstellen der Kochleistung

2.    

Ein 

3. 

Einstellen der Grill-Leistung

Die Anzeige zeigt

 100P

 03:00

 G

Drücken Sie

4. 

Ein  Kochzeit

5. 

Die Anzeige zeigt

 09:00

Wenn das Mikrowellenkochen beendet ist, wird das Gerät mit dem Grillbetrieb anfangen.

Bemerkung: Maximal 4 Stufen können auf einmal eingestellt werden. Wenn Sie mehr als zwei Stufen einstellen wollen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.

13. Mehrstufiges Kochen (nur für XB2615C)

Einige Rezepte benötigen unterschiedliche Kochmenüs während der unterschiedlichen Phasen der Zubereitung von Speisen und Gerichten.

Sie können Ihre Mikrowelle so programmieren, dass sie von einer Leistungsstufe zu einer anderen umschaltet.

Beispiel: Sie wollen Speisen mit 100P Mikrowellenleistung für 3 Minuten und dann diese Speisen für 9 Minuten grillen.

Drücken Sie	Die Anzeige zeigt	Drücken Sie	Die Anzeige
1. 		5. 	
2. 			Wenn die 100P Mikrowellenkochen beendet ist, beginnt das Gerät automatisch mit dem 20P Mikrowellenkochen.
3. 			Bemerkung: Maximal 4 Stufen können auf einmal eingestellt werden. Wenn Sie mehr als zwei Stufen einstellen wollen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
4. 			
	Einstellen der Kochzeit		

Tipps für das Mikrowellen-Kochen

1) Richten Sie die Speisen sorgfältig aus, legen Sie die dicken Bereiche in Richtung des Außenrands des Tellers.

2) Beachten Sie die Garzeit, kochen Sie zuerst für die kürzeste, angegebene Zeit und verlängern diese, falls erforderlich.

3) Abdecken von Speisen vor dem Kochen

Prüfen Sie das Rezept auf Vorschläge: Papiertücher, Mikrowellen-Plastikverpackung oder einen Deckel. Das Abdecken verhindert das Spritzen und hilft Speisen gleichmäßig zu garen (Hilft auch das Gerät sauber zu Halten).

4) Schützen von Speisen

Benutzen Sie kleine Stücke aus Aluminiumfolie, um dünne Bereiche von Fleisch oder Geflügel abzudecken, damit ein überlanges Garen vermieden wird.

5) Umrühren von Speisen

Beim Kochen ein- oder zweimal von außen zur Mitte der Schüssel umrühren.

6) Umdrehen von Speisen

Speisen, wie z. B. Huhn, Hamburger oder Steaks, sollten während des Bratens einmal umgedreht werden.

7) Neuordnen von Speisen

z. B. Fleischklößchen sollten nach der halben Garzeit auf dem Teller/Schüssel von oben nach unten und von der Mitte nach Außen platziert werden, damit alle Seiten der Fleischklößchen gleichmäßig gegart werden. Auf diese Weise werden die Fleischklößchen schnell und gleichmäßig gegart.

8) Geben Sie den Speisen eine Standzeit

Nach dem Kochen geben Sie den Speisen eine ausreichende Standzeit.

Nehmen Sie die Speisen aus der Mikrowelle und rühren Sie sie um.

Decken Sie die Speisen während der Standzeit ab, damit die Speisen das Garen ohne weitere Wärmezufuhr beenden können.

9) Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind

Achten Sie auf Anzeichen für das Erreichen der Kochtemperatur. Die Speisen sind gar, wenn:

- Die Speisen überall, nicht nur am Rand, dampfen.
- Die Gelenke der Geflügelschenkel sich leicht bewegen lassen.
- Das Schweinefleisch und Geflügel keine rötlichen Stellen aufweisen.
- Der Fisch undurchsichtig ist und leicht mit Gabel abgeschuppt werden kann.

10) Kondensation

Die Kondensation ist ein normaler Vorgang beim Mikrowellenkochen. Die Luftfeuchtigkeit und Feuchtigkeit in Speisen beeinflusst die Feuchtigkeitsmenge im Ofen. Normalerweise erzeugen zugedeckte Speisen

nicht so viel Feuchtigkeit wie nicht zugedeckte Speisen. Decken Sie die Belüftungsöffnungen nicht ab.

11) Bräunungsgeschirr

Wenn Sie Bräunungsgeschirr oder sich selbst aufheizendes Material verwenden, stellen Sie immer einen hitzebeständigen Isolator, wie z. B. einen Porzellanteller, unter das Bräunungsgeschirr. Damit vermeiden Sie eine Beschädigung des Drehtellers und Rollrings aufgrund der Hitzeentwicklung. Die für das Bräunungsgeschirr angegebene Vorheizzeit darf nicht überschritten werden.

12) Beim Kochen von Speisen mit hohem Fettanteil in mikrowellensicheren Plastikverpackungen, bringen Sie die Verpackung nicht mit den Speisen in Kontakt, da sonst die Verpackung schmelzen könnte.

13) Mikrowellensicheres Plastikkochgeschirr

Nicht jedes mikrowellensichere Plastikkochgeschirr ist zum Kochen von Nahrungsmitteln mit hohem Fett- und Zuckergehalt geeignet.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie den Mikrowellen-Ofen in regelmäßigen Abständen

Entfernen Sie das Netzkabel vor der Reinigung und lassen die Tür möglichst geöffnet, damit das Gerät während der Reinigung deaktiviert ist.

Außen:

Für die Reinigung der Außenseite des Gerätes eignen sich ein nur leicht angefeuchtetes weiches Tuch und etwas Spülmittel. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben. Vermeiden Sie die Benutzung von stark scheuernden Reinigungsmitteln.

Tür:

Wischen Sie die Tür, das Sichtfenster auf beiden Seiten, die Türdichtungen und die angrenzenden Bereiche häufig mit einem feuchten Tuch ab, um übergelaufene oder heraus gespritzte Speisereste zu entfernen. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

Bedienteil:

Seien Sie vorsichtig beim Säubern des Bedienteils. Wischen Sie das Bedienteil nur mit einem leicht in Wasser angefeuchteten Tuch ab.

Reiben Sie nicht oder benutzen chemische Reinigungsmittel. Nehmen Sie nicht zuviel Wasser.

Garraum:

Wischen Sie aus Hygienegründen den Garraum mit einem weichen Tuch und warmen Wasser ab. Nach dem Betrieb wischen Sie die Wellenleiter-Abdeckung im Gerät mit einem weichen und feuchten Tuch ab, um Speisereste zu entfernen. Anwachsende Verunreinigungen können sich überhitzen und Rauch entwickeln oder Feuer fangen. Entfernen Sie nicht die Wellenleiter-Abdeckung. Verwenden Sie keinen kommerziellen Ofenreiniger, scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel. Reinigen Sie alle Bereiche Ihres Mikrowellen-Ofen. Sprühen Sie niemals Ofen-Reinigungsmittel direkt auf Bereiche Ihres Geräts. Vermeiden Sie die Verwendung von zu viel Wasser. Nach der Reinigung des Mikrowellen-Ofen reiben das Gerät mit einem weichen Tuch vollständig trocken.

Drehteller / Rollring/Drehachse

Reinigen mit mildem Seifenwasser und komplett abtrocknen.

TIPP: Wenn der Mikrowellen-Ofen lange Zeit benutzt wurde, können sich im Gerät einige unangenehme Gerüche entwickeln. Mit den nachfolgenden 3 Methoden können Sie sie beseitigen:

1. Stellen Sie eine Schale mit mehreren Zitronenscheiben in das Gerät, dann erhitzen Sie die Scheiben 2-3 Minute mit hoher Leistung.
2. Stellen Sie eine Tasse mit rotem Tee in das Gerät, dann erhitzen Sie die Teetasse mit hoher Leistung.
3. Legen mehrere Orangenschalen in das Gerät, dann erhitzen Sie die Schalen 1 Minute mit hoher Leistung.

Wartung

Warnung: Es ist für alle anderen, außer für den Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Vorsicht: MIKROWELLEN STRAHLUNG

Setzen Sie sich nicht der Strahlung vom Mikrowellengenerator oder anderen Teilen, die Mikrowellenenergie weiterleiten, aus.

Bei Wartungs- oder Reparaturarbeiten können die unten aufgeführten Komponenten beim Entfernen oder Austausch Spannungspotenziale von über 250V zur Erde haben. Servicetechniker müssen größte Vorsicht walten lassen, da die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

1. Magnetron 2. Hochspannungs-Transformator 3. Hochspannungs-Kondensator
4. Hochspannungs-Diode 5. Hochspannungs-Sicherung

Die unten aufgeführten Umstände können bei Wartungsarbeiten zu einer hohen Mikrowellen-Strahlungsbelastung führen.

1. Falsche Einbau des Magnetron.
2. Falscher Zusammenbau der Türverriegelung, des Türscharniers und der Tür.
3. Falsche Einbau der Türaufhängung.
4. Beschädigungen an der Tür, der Türdichtung oder dem Gehäuse.

Bemerkung:

1. Falls beim Betrieb auf der LED Anzeige **Err0** erscheint, bedeutet das, dass der Sensor einen Kurzschluss hat und er vom nächstgelegenen Kundendienst ersetzt werden muss.
2. Falls beim Betrieb auf der LED Anzeige **Err1** erscheint, bedeutet das, dass die Verbindung mit dem Sensor unterbrochen ist und er vom nächstgelegenen Kundendienst ersetzt werden muss.

Operation theory of Microwave oven

Microwave is a kind of high frequency electromagnetic wave, which is commonly distributed in the nature. But the existing form of microwave is dispersed so that it cannot be collected together for heating purpose.

The key component of magnetron of microwave oven will transform the energy of electricity to microwave and huge energy of microwave field is established under the closed cavity. So the molecule of food is caused to vibrate at very high speed and the friction heat produced will cook the food in a fast way.

There is 3 property of microwave, that is

Absorbability, the microwave can cause the excess vibration of molecule of various food so as to obtain the heating purpose. But the infiltration ability is largely depend on the size, thickness and properties of the food.

Penetrability, microwave can penetrate through ceramics, glass, temperature-resistant plastics. It is required to use the containers whose material have good microwave penetrability to achieve best heating result. See the below utensils guide.

Reflectivity, microwave would be reflected by the metal wall of interior cavity so as to establish an even magnetic field, thus can prevent the overheating of partial area.

Installation of Microwave Oven

- To ensure sufficient ventilation, the distance of back of oven to the wall or cabinet should be at least 10cm, side of oven to the wall or cabinet should be at least 5cm, the top of oven to the ceiling or cabinet should be at least 20cm.
- Do not place any object on the top of oven.
- The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance or noise may occur.
- The oven shall be so installed that the plug is accessible.

Utensils guide

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic is suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	Grill	Conv	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes No No	No	Never use the ceramics which		are decorated with metal rim orglazed.

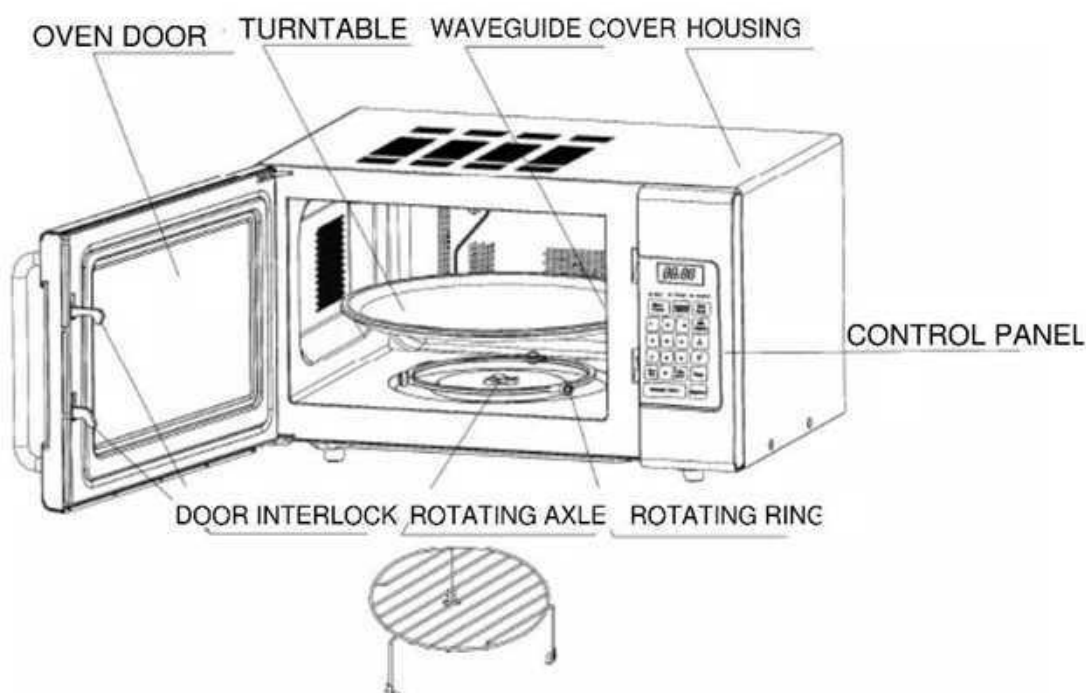
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	No	Can not be used for long time microwave cooking.
Heat-resistant glass	Yes	No	No	No	
Grill rack	No	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	No	It should not be when cooking meat or chops as the over temperature may do damage to the film

For the first use

As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity, it usually would smell the odor, even a slight smoke. It is normal and would not occur after several times use. Keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to operate as follows:

Set the oven to convection or grill mode and operate dry several times, operating dry can only be conducted in the grill or convection mode, it cannot be conducted at combination mode or microwave mode.

Know your microwave oven



Notes:

- The oven cannot be activated without the door properly closed. This is a safety feature, never intend to damage it.
- The operation of control panel is illustrated in next page.
- Do not remove the waveguide cover during cleaning.
- Grill rack is used only for MW-2905

Important safeguards

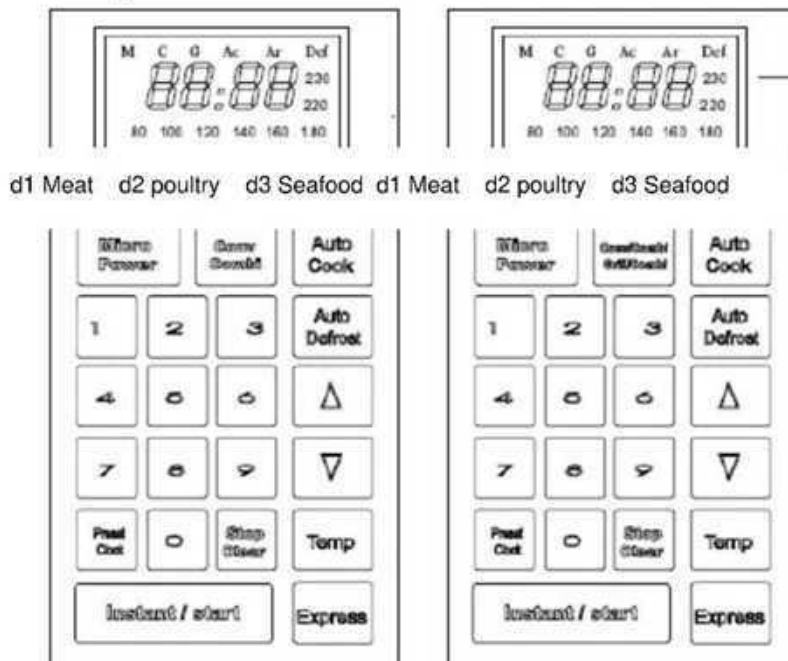
The following basic precautions should always be followed when using electrical appliance:

- Read all instructions before using.
- Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook the food.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
 - Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
 - After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
 - If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
 - Close supervision is necessary when using disposable containers made from plastic, paper or other combustible material.
- To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
 - Do not place sealed containers in the oven. Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.

- When boiling liquid in the oven, use the wide-mouthed container and stand about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
 - Never cooking the egg and reheating the cooked egg to prevent from exploding.
 - When cooking the potato, chestnut and sausage, pierce them with blade or fork to prevent from exploding.
- Never operate the oven further if the door is damaged or the oven malfunction or supply cord is damaged. Return the appliance to the nearest authorized service center for repair and maintenance. Never try to adjust or repair the oven yourself.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
- After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
- Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- To prevent the turntable from breaking:
 - Let the turntable cool down before cleaning.
 - Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
 - Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.
- Make sure the utensils do not depress the interior walls during cooking.
- Do not store food or any other things inside the oven.
- Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage the oven.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated..
- Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
- Do not use outdoors.
- Save these instructions.

Household use only

Operation of Control Panel



LED Display

It will show the clock time, cooking mode and left operation time, which is depend on the current set mode.

MODEL: 2615C MODEL: 2615CG

1. The LED Display will flash **88:88** times when plugged in power supply. Then it will flash **12:30**

Prompt you set the current clock and cooking procedure.

2. Clock setting

Touch	Display shows
Example to set 12:30	
1. Preheat	12:30
2. 1 2 3 0	12:30
3. Preheat Or wait for 5 seconds	12:30

3. Child lock function

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven unsupervised.

A beep sound will be heard. All the buttons are de-activated in this mode

4. Auto reminder

When your preset cooking procedure have finished the LED Display will show **End** and six beep sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press **Stop/clear** pad once or open the door the beep will be sounded at an interval of 3 minutes.

5. Stop /clear

Press **stop/clear** pad once to

1. Stop the oven temporarily during cooking.
2. Clear the enter if you make a mistake during programming.
3. Touch the **stop/clear** twice to cancel a program during cooking

6. Microwave cooking

Press **Micro Power** pad LED Display will cycle to show 100P, 80P, 60P, 40P, 20P, 100P.

100P--- High power, the magnetron is energized all the operation time.

80P--- Medium High power, 80% microwave power.

60P--- Medium power, 60% microwave power.

40P--- Medium Low Power, 40% microwave power.

20P--- Low power, 20% microwave power.

NOTE :

1. The unit of time is minutes.
2. The max time you can set is 59 minutes and 59 seconds
3. Never operate the oven empty
4. If you turn the food during operation, press the **Instant/start** button once and the preset cooking procedure will continue.

To set child lock

Touch:

1.  Touch and hold about 3 seconds or until the LED appears OFF.

Display shows :

OFF

To cancel child lock:

Touch:

1.  To unlock, touch and hold for about 3 seconds or until LED appear colon

Display shows:

:

Touch:

1. Select the desire microwave power by touching **Microwave** pad consecutively.

Display shows :

100P

80P

60P

40P

2. After select power, then enter the cooking time .For example you want to cook the food for 10 minutes and 30 seconds or 50seconds

 or


10:30

00:50

or

3. 

4. Also you can change the cooking time by pressing  or  during cooking.

Note: only when microwave oven is working, two keys above can be activated.

7. Express

Press this button LED Display will cycle to show
30---1:00---1:30---30---30---microwave
high power, default 30 seconds operation
time. 1:00---microwave high power,
default 1 minute operation time. 1:30---
microwave high power, default 1 minutes
and 30 seconds operation time.

8. Convection/Combination Grill/Combination

For 2615C, Press this button LED
Display will cycle to show C---C1---C2
For 2615CG, Press this button LED
Display will cycle to show
C---C1---C2---G---G1---G2

A) Convection/Combination

C--- Convection, the convection unit will
be energized during operation time. In
this mode, hot air is circulated throughout
the oven cavity to brown and crisp foods
quickly and evenly.

C1--- Combination of convection and
microwave cooking. The marriage of
these two cooking methods produces
juicy meats, as well as tender, flavorful
poultry, all with just the right amount of
browning and crispness. Meats and
poultry are best when cooked directly on
the rack. A shallow dish can be placed
below the food if gravy is to be made
from the drippings.

C2--- Same as above except more
microwave cooking time which is suitable
for cooking large size poultry utilizing the
penetration ability of microwave.

Temperature setting

Select operating temperature by different
task, including

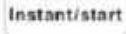
80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C
200°C 230°C. For defrosting, use 80°C
or 100°C. For baking, setting the oven at
120-180°C.

For grill poultry, setting at 180-230°C.

In combination mode, the cooking temperature you set can't exceed 180°C as the oven cannot be heated

Touch:

Display shows :

1.  Select your desired menu
2.  Touch **Instant /start** to begin cooking

0:30
1:00
1:30
0:30

Touch: Display shows :

Example: To cook with C. at 180°C for 20 minutes

1. Touch the button consecutively to select desired mode



2. Set the operating temperature, which depends on the food type and different task to be performed.

- A)  consecutively

Or

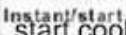
- B)  first, then touch  or 

3. Set cooking time or preheating time.
In most case the oven has to be preheated
to preset temperature before placing
food in order to achieve best result.

Enter    

or

Pressing  to set the default
preheating time. The oven would be well
heated within the default 15 minutes.

4. Press  start cooking.

5. The temperature is rising constantly during
preheating period and LED will show as
follows while temperature changes, the oven
will be started from 80°C.

Once the oven has reached the 80°C will go
steady and the oven temperature is
approaching 100°C.

Once the oven has reached the 180°C the
numbers will go steady and the preheating
process can be considered terminated.

180°C

20:00

or
Pr-H

20:00

or
15:00

20:00

17:30

11:10

10:02

to the temperature higher than 180°C.

Preheating

1. In the convection mode, preheating is usually required to obtain best result. But preheating is not recommended to use in combination mode.
2. The preheating temperature must be always higher than oven temperature. For instance, the oven has been operated at **230°C**, then you would like the oven to be operated at **180°C**, in this case LED displays Err2. You must reset the temperature or wait the oven to cool down.

Notes:

1. The oven should not be used without the turntable in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You may remove the turntable when preheating the oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.
2. Do not cover turntable or rack with aluminum foil. It interferes with airflow that cooks food.
3. Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.
4. When baking, check for doneness after time has elapsed. If not completely done, let stand in oven a few minutes to complete cooking.

Convection cooking example:

Task	Weight/dimension	Cook Temperature	Preheating	Cooking time		
Grilling poultry	1.5kgchicken		230°C	Yes		45 minutes
Making cake	Cake size is 20cm in diameter,	160°C	Yes	45 minutes		
Making cookies	25 pieces cookies	160°C	Yes			20 minutes
Baking pizza	15mm thickness	200°C	Yes	30 minutes		

The examples described in the above are just instructions, you can change cooking temperature, time by yourself depending on the food type, weight, your cooking experience and your favor taste.

B) Grill/combination (only for XB2615CG)

G--- Grill, the heat element will be energized during operation time which is applicable of grilling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained.

G1--- Combination of Grill and microwave cooking. Heat element and magnetron is energized in an alternate way. Utilizing the properties of microwave penetration

thick food is suggested to cook in this mode, as the center of food can be done and brown crust still can be obtained.

G2--- Same as above except more heating element working time

Note: it is not necessary to preheat for grill cooking.

Touch:

Display shows :

Example :To grill food with G2
cook menu for 10 minutes and
30 seconds

1. 



Select desired grill menu

2. 



Set cooking time

3.  Start cooking

Warning:

In the mode of convection/ combi/grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

9. Auto Defrost

(Take the reference of below defrost guide)

Press this pad LED Display will cycle to show D1---D2---D3---D1---

D1--- for defrosting meat.

D2--- for defrosting poultry.

D3--- for defrosting seafood.

For defrosting meat, the weight range from 0.1Kg to 2.0 Kg.

For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0Kg.

For defrosting seafood, the weight range from 0.1to 0.9Kg.

Touch:

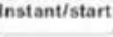
Example: To defrost 0.2kg poultry.

1. 

Touch twice select AD-2 menu

2.  or 

Set defrosting weight

3. 

Display shows :





Defrost menu guide

Steaks chops

- Shield thin end of chops or steaks with foil.
- Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions.
- Press start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Minced Beef

- Place frozen minced beef on a shallow dish. Shield edges.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips.
- Press start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Roast Meat (Beef/pork/lamb)

- Shield the edges with foil strips.
- Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over, and shield the defrosted portions.
- Press start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 10-30 minutes.

Poultry

- Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil.
 - Place breast side down on a shallow dish.
 - When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over and shield the defrosted portions.
 - Press start to continue defrosting.
 - After defrost time, stand covered with aluminum foil for 15-30 minutes.
- Note: After standing run under cold water to remove giblets if necessary.

Chicken pieces (chicken wings and drumstick)

- Shield the exposed bone with foil.
- Place chicken pieces on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions.
- Press start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-30 minutes.

10. Auto cooking

The oven has default cooking menu for simple operation. When the LED flash colon , press the **Auto cook** pad and LED will cycle to show

AC1---AC2---AC3-----AC7---AC8

Select describe cook menu, then set cook weight or volume per detailed description on right column. Touch **Instant/Start** begin cooking .For detailed cook procedure and tips, refer to the **Auto cook** table on next page. Also, you can adjust the cook time during cooking.

Touch:

Display shows :

Example: Cook fresh vegetable

1. 



Touch pad consecutively to select desired menu

2.  or 



For AC1, 2, 3, 5, 6 menu ,you can set weight or volume



3. 

Autocook table

Function	Category	Direction
AC-1 Rice/Pasta		Wash rice and soak for 30 minutes. Place rice & boiling water with 0.25to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl. Refer the water volume as follow. rice 100g 200g 300g cover pasta 100g 200g 300g cover water 180ml 330ml 480ml yes water 300ml 600ml 900ml no **Rice -After cooking, stand cover for 5 minutes or until water is absorbed. ** Pasta-During cooking, stir several times. after cooking ,stand for 1 or 2 mins
AC-2	Fresh vegetable	Place 0.2-0.8kg vegetable in a microwave-safe bowl .add water. Cover with wrap, After cooking ,stir and allow to stand .Add amount water according to the vegetable quantity **0.2-0.4kg: 2 Tablespoon; **0.5-0.8kg: 4 Tablespoon
AC-3	Frozen vegetable	Same as Fresh vegetable
AC-4	Popcorn	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 3.0 (85g) or 3.5Oz (100g). Prior to completing, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press Pause/Cancel button to stop the popping process.
AC-5	Beverage	Heating a cup of 250mlor500 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal.
AC-6	Potato	Cooking the jacket potato. Choose medium sized potatoes approx. 200g,wash and dry it, total weight is about 0.45 kg or 0.65kg. Place potatoes on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss. Turning the potatoes is necessary halfway.
AC-7	Pizza	Warm a piece of chilled pizza of 0.15Kg..
AC-8	Fish	Suitable for steaming a fish of 0.45Kg. After the fish washed and scales removed make a slits on the skin of fish .Put the fish on a shallow dish of 22-27 cm diameter sprinkle lightly with some ingredient. After cooking, stand for 2 minutes.

Note: 1. The cook time above based on the food which is of the room temperature of 20-25°C excepts specially noted in the above cooking menu A5. Time may vary for the food in different temperature.

2. When cooking the potatoes and fish it is suggested to cover the food with a layer of plastic thin film to prevent the loss of water.

3. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

11. Automatic start

Note: Always set current clock before you program the automatic start function.

Example: you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 12 minutes and 30 seconds at 14:20 clock.

Touch:

1.  Set current time
2.  Set cook power
3.     Set operation time
4.  Hold **Preset clock** for 3 seconds, then a short bee sound will be heard. Display will return current clock, then set your delay time.
5.     Enter what time you expect to start. A long bee sound will be heard
6.  Touch the Preset clock for viewing preset time

Note: Automatic starting function is not applicable for Express, auto cook and defrost.

Display shows :













If you do not want the oven start operation immediately you can activate the automatic start function as follows: First set the current clock, cooking procedure and time.

And hold down the **Preset Clock** pad for 3 seconds and LED will show colon. Enter the time you expected set current time to start by pressing the keypad. Later LED will show the current clock and the oven will be started automatically at your preset time.

Preset time can be viewed by depressing the **Preset Clock** button.

Once the Automatic start function has been activated:

- * Pressing the Instant/Start pad if you intend to operate the oven immediately;
- * Pressing the **Stop/Clear** pad if you intend to cancel this function.

12. Multi-stage cooking (Only for XB2615CG)

For best results, some recipes need different cook menu during different stage of cook cycle.

You can program your oven to switch from one power menu to another.

Example: you want cook food with 100p microwave power for 3 minutes then grill food for 9 minutes

Touch Display show Touch Display show

1. 

Set cook power 

2.     

Set cooking time

3.  

Set cook power

4.     

Set cooking time

5. 

When microwave power cooking is finished, microwave oven will begin grill operation automatically.

Note: Max 4 sequence can be set per time repeat the steps 1, 2, if you like to set more.

13. Multi-stage cooking (Only for XB2615C)

For best results, some recipes need different cook menu during different stage of cook cycle.

You can program your oven to switch from one power menu to another.

Example: you want cook food with 100p microwave power for 3 minutes then with 20P microwave for 9 minutes.

Touch	Display show	Touch	Display show
1. 		4.  	
Set cook power		Set cooking time	
2.  		5. 	
Set cooking time		When 100P microwave power cooking is finished, microwave oven will begin 20P microwave power operation automatically.	
3. 		Note: Max 4 sequence can be set per time repeat the steps 1, 2, if you like to set more.	
Set cook power			

Microwave cooking tips

- 1) Arrange food carefully, place thickest areas toward outside of dish.
- 2) Watch cooking time, cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed.
- 3) Cover foods before cooking
check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid.
Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean).
- 4) Shield foods
Use small pieces of aluminum foil to cover thin areas of meats or poultry to avoid overcooking.
- 5) Stir foods: From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- 6) Turn foods
Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
- 7) Rearrange foods: Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- 8) Allow standing time
After cooking ensure adequate standing time.
Remove food from oven and stir if possible.
Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- 9) Check for doneness
Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include:
 - Food steams throughout, not just at edge.
 - Poultry thigh joints move easily.
 - Pork and poultry show no pinkness..
 - Fish is opaque and flakes easily with a fork.
- 10) Condensation
A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods.
Ensure that the ventilation openings are not blocked.

11) Browning dish

When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, rotating ring due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

12) Microwave safe plastic wrap for cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.

13) Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware is not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

Cleaning and maintenance

Clean the oven at regular intervals

Disconnect the power supply cord before cleaning. And if possible leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

Exterior:

The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door:

Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use abrasive cleaners.

Control panel:

Care should be taken in cleaning the control panel. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only.

Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:

To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water for hygienic reasons. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashed. Buildup splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. Do not use a commercial oven cleaner, abrasive or harsh cleaners and scouring pads on any part of your microwave oven. Never spray oven cleaners directly onto any part of your oven.

Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

Turntable/ Rotating ring/Rotating axis

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

TIP: When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:

1. Place several lemon slices in a cup, then heat with high power for 2-3 min.
2. place a cup of red tea in oven, then heat with high power.
3. Put some orange peel into oven, then heat them with high power for 1 minute.

Servicing

Warning: it is hazardous for anyone, other than a qualified service technician, to carry out any service for repair operation which involves removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Caution: MICROWAVE RADIATION

Do not become exposed to radiation from the microwave generator or other parts conducting microwave energy.

During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.

1. Magnetron
2. High voltage transformer
3. High voltage capacitor
4. High voltage diode
5. High voltage fuse

Below listed condition may cause undue microwave exposure during servicing.

1. Unproper fitting of magnetron.
2. Unproper matching of Door interlock, door hinge and door.
3. Unproper fitting of switch support.
4. Door, Door seal or enclosure has been damage.

Note: 1. If LED displays **Err0** during working, it indicates that sensor has been short circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

2. If LED displays **Err1** during working, it indicates that sensor has been open circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

Come funziona un forno a microonde

- Le microonde sono un tipo di onde elettromagnetiche ad alta frequenza, ampiamente diffuse in natura. Tali onde tuttavia si disperdono e non possono essere utilizzate per riscaldare.
Il componente centrale del forno, il magnetrone, trasforma l'energia elettrica in microonde generando una grande quantità di energia al suo interno: in questo modo le molecole di cibo vibrano ad alta velocità e la frizione prodotta dal calore cuoce i cibi in breve tempo.
- Le microonde posseggono tre proprietà:
 - Assorbibilità, le microonde causano la vibrazione delle molecole dei cibi e producono calore. Ma la capacità di infiltrazione dipende in larga parte dalle dimensioni, spessore e proprietà specifiche del cibo.

- Penetrabilità, le microonde possono penetrare attraverso ceramica, vetro e plastica resistente al calore. Si raccomanda di utilizzare contenitori con una buona penetrabilità alle microonde in modo da ottenere ottimi risultati di riscaldamento. Consultare la guida agli utensili contenuta nelle presenti istruzioni.
- Riflessione, le microonde vengono riflesse da una parete di metallo della cavità interna creando un campo magnetico uniforme. In tal modo si previene il surriscaldamento parziale di un'area.

• Installazione del forno a microonde

- Per garantire una sufficiente ventilazione, la distanza tra la parte posteriore del forno o del mobile e il muro dovrebbe essere di almeno 10 cm, parte laterale 5 cm, parte superiore 20 cm.
- Non appoggiare oggetti sulla parte superiore del forno.
- Collocare il forno lontano da TV, radio o antenne, potrebbe causare disturbi nelle immagini e nel suono.
- Collocare il forno in modo che la presa sia facilmente accessibile.

Guida agli utensili

Si consiglia vivamente di utilizzare contenitori adatti e sicuri per la cottura a microonde, come ceramica resistente al calore, vetro o plastica. Non utilizzare contenitori di metallo per la cottura a microonde o combinata perché potrebbero formarsi delle scintille. Utilizzare la tabella sottostante come promemoria.

Materiale del contenitore	Microonde	Grill	Conv	Combi	Note
Ceramica resistente al calore	Sì No No	No	Non utilizzare ceramica decorata con bordi metallici o vetrinata		
Plastica resistente al calore	Sì No No	No	Non utilizzare per lunghe cotture		

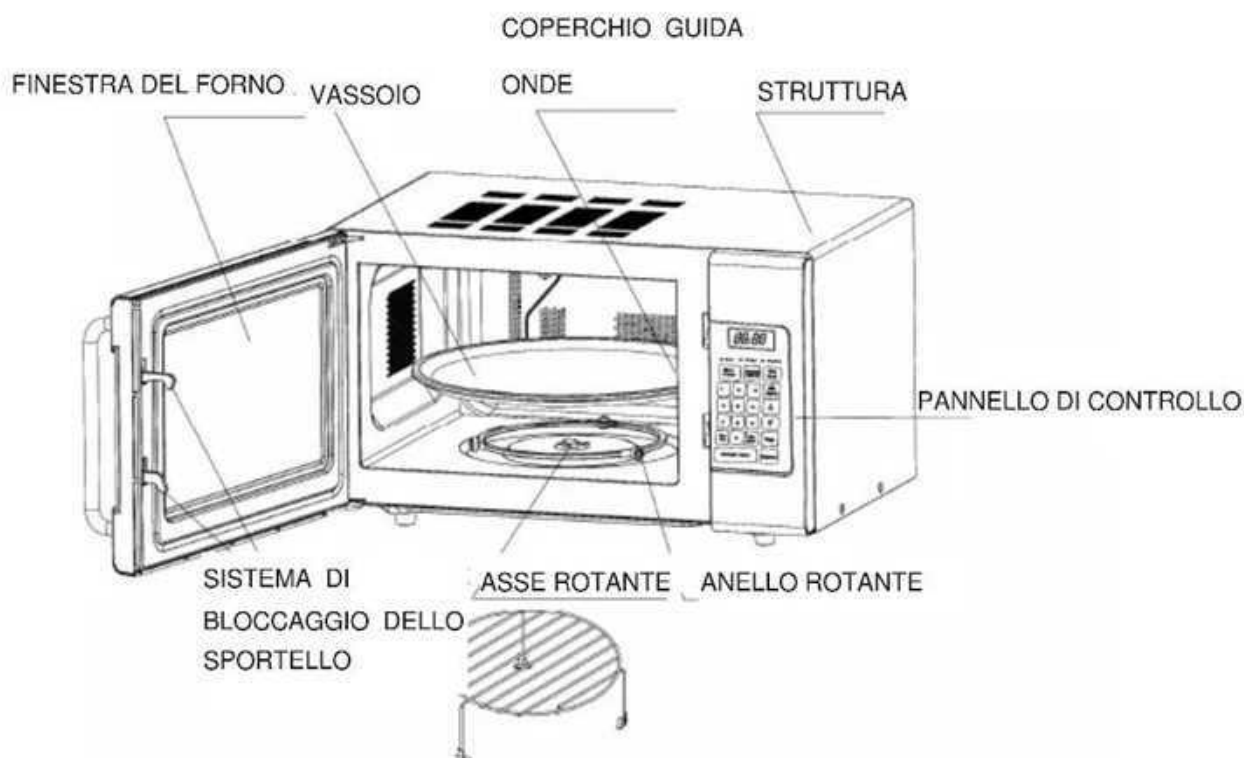
Vetro resistente al calore	Sì	No	No	No			
Griglia	No	Sì	Sì	Sì			
Pellicola di plastica	Sì	No	No	No	Non utilizzare quando si cuoce carne o braciole, la temperatura del forno può danneggiare la pellicola		

Per il primo utilizzo

A causa di residui di fabbricazione o olio nella cavità del forno, si potrebbe sentire dell'odore e vedere un leggero fumo: è normale e cesserà dopo i primi utilizzi. Tenere aperta la porta o la finestra per assicurare una buona ventilazione. Si raccomanda di procedere come segue:

Impostare il forno in modalità convezione o grill e farlo funzionare vuoto alcune volte. Questo procedimento può essere eseguito solo in modalità grill o convezione, non effettuare l'operazione in modalità combinata o microonde.

Conoscere il forno a microonde



Nota:

- Per questioni di sicurezza, il forno non funziona se lo sportello non è chiuso correttamente. Non manomettere.
- Il funzionamento del pannello di controllo è illustrato alla pagina successiva.
- Non asportare il coperchio guida onde quando si effettua la pulizia.
- La graticola viene utilizzata solo con il modello MW-2905.

Importanti norme di sicurezza

Prima di utilizzare un apparecchio elettrico, seguire sempre le seguenti precauzioni di base :

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che il voltaggio a disposizione corrisponda a quello riportato sulla targhetta dei dati caratteristici dell'apparecchio e che la presa disponga di messa a terra.
- Per ridurre il rischio d'incendio all'interno del forno:
 - Non scuocere i cibi.
 - Rimuovere i laccetti dai sacchetti di carta e plastica prima di inserirli nel forno.
 - Non scaldare olio o grasso per friggere perché non è possibile controllarne la temperatura.
 - Dopo l'uso pulire il coperchio guida onde con un panno umido e con un panno asciutto per rimuovere schizzi di cibo e di grasso. I residui di grasso possono surriscaldarsi causando fumo e incendio.
 - Se i cibi all'interno del forno dovessero causare fumo o fiamme, tenere chiuso lo sportello, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
 - È necessaria una stretta supervisione quando si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altri materiali infiammabili.
- Per ridurre il rischio di esplosioni e bolliture improvvise:
 - Non inserire contenitori sigillati nel forno. Biberon con tappi a vite e tettarelle sono considerati contenitori sigillati.
 - Quando si fanno bollire liquidi nel forno, utilizzare contenitori ad imboccatura larga ed attendere circa 20 secondi dal termine della

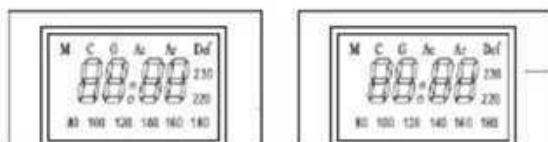
procedura per evitare il pericolo derivante da una bollitura ritardata del liquido.

- Non cuocere e riscaldare uova per evitare il rischio di esplosione.
- Quando si cucinano patate, castagne e salsicce, praticare delle incisioni con un coltello o forchetta per evitare il rischio di esplosioni.
- Non continuare ad utilizzare il forno se lo sportello, il cavo o il forno stesso sono danneggiati o presentano segni di malfunzionamento. Riportare l'apparecchio al centro di assistenza più vicino per effettuare le eventuali riparazioni e la manutenzione. Non cercare mai di riparare o regolare il forno da soli.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal centro assistenza o da personale qualificato per evitare il pericolo di scosse elettriche.
- A cottura ultimata il contenitore è molto caldo. Utilizzare guanti da forno per prelevare i cibi. Per evitare ustioni causate dal vapore, tenere il viso e le mani lontano dal vapore diretto.
- Sollevare lentamente il lato più distante dei coperchi e degli involucri in plastica. Aprire con cautela i contenitori di cottura e le confezioni di popcorn tenendoli lontani dal viso.
- Per evitare che il vassoio si danneggi:
 - Lasciarlo raffreddare prima di effettuare la pulizia.
 - Non appoggiare cibi o utensili bollenti sulla superficie fredda del vassoio.
 - Non appoggiare cibi o utensili ghiacchiati sulla superficie bollente del vassoio.
- Assicurarsi che gli utensili non tocchino le pareti interne durante la cottura.
- Non riporre cibi o altri oggetti all'interno del forno.
- Non utilizzare il forno vuoto, potrebbe danneggiarsi.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da bambini e persone inesperte solo sotto stretta supervisione.
- Quando si utilizza il forno con la funzione convezione, i bambini devono essere supervisionati da un adulto a causa delle alte temperature generate.
- Qualsiasi accessorio non autorizzato dal produttore può causare danni alle persone.

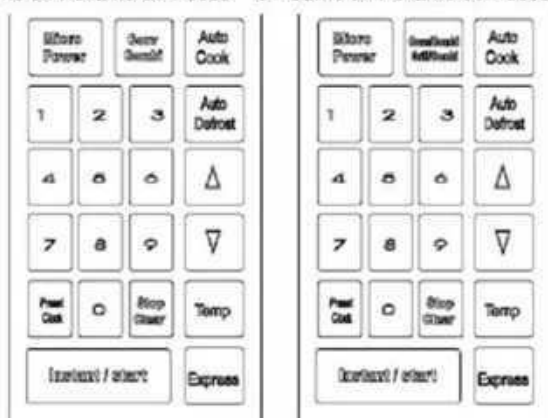
- Non utilizzare all'aperto.
- Conservare le presenti istruzioni.

Destinato esclusivamente all'uso domestico

Funzionamento del pannello di controllo



d1 Carne d2 Pollame d3 Pesce



Display a LED

Visualizza l'ora, la funzione di cottura

e il tempo rimanente in base alla modalità impostata.

MODELLO: 2615C MODELLO: 2615CG

1. Il display lampeggia **3** volte quando viene collegato alla presa di corrente. Quando lampeggia **1**, è possibile impostare l'ora e la funzione di cottura.

2. Impostare l'ora

Premere:	Sul display viene visualizzato:
Es. per impostare le 12:30	
1. Peak Cook	1
2. 1 2 3 0	12:30
3. Stop attendere 5 secondi	12:30

3. Funzione blocco bambini

Utilizzare questa funzione per bloccare il pannello di controllo quando si effettua la pulizia o per evitare che i bambini utilizzino il forno senza supervisione. Viene emesso un segnale acustico. Tutti i tasti sono disattivati in questa modalità.

4. Promemoria automatico

Quando si programma la funzione di cottura, a procedura ultimata sul display verrà visualizzato  e verranno emessi sei segnali acustici che avvertono di rimuovere i cibi. Se non si preme **Stop/clear** o non si apre lo sportello, verrà emesso un segnale acustico ad intervalli di tre minuti.

5. Stop /clear

Premere **stop/clear** una volta per:

1. Arrestare temporaneamente il forno durante la cottura.
2. Annullare l'operazione se è stato commesso un errore in fase di programmazione.
3. Premere **stop/clear** due volte per annullare un programma durante la cottura.

6. Cottura a microonde

Premere **Micro Power**. Sul display si illuminano 100P, 80P, 60P, 40P, 20P, 100P.

- 100P--- Potenza alta, il magnetrone è in funzione per tutta la durata dell'operazione
- 80P--- Potenza medio - alta, 80% della potenza delle microonde.
- 60P--- Potenza media, 60% della potenza delle microonde.
- 40P--- Potenza medio - bassa, 40% della potenza delle microonde.
- 20P--- Potenza bassa, 20% della potenza delle microonde.

NOTA

1. L'unità di tempo per la programmazione sono i minuti.
2. Il tempo massimo di programmazione è di 59 minuti e 59 secondi.
3. Non utilizzare il forno vuoto.
4. Se si girano i cibi quando il forno è in funzione, premere **Instant/start** una volta, e la procedura

Per impostare il blocco bambini

Premere:

1.  Tenere premuto per circa 3 secondi o fino a quando viene visualizzato OFF.

Sul display viene visualizzato:

OFF

Per togliere il blocco bambini:

Premere:

1.  Per togliere il blocco, tenere premuto per circa 3 secondi o fino a quando vengono visualizzati i due punti

Sul display viene visualizzato:

:

Premere:

1. Selezionare la potenza desiderata premendo più volte **Microwave**.

Sul display viene visualizzato

100P

80P

60P

40P

2. Quindi impostare il tempo di cottura. Esempio: se si desidera cuocere il cibo per 10 minuti e 30 secondi o 50 secondi

 o 

10:30 o 00:50

3. 

4. È possibile modificare il tempo di cottura utilizzando  o  durante la cottura.

Nota: Questi due tasti possono essere utilizzati solo quando il microonde è in funzione.

programmata riprenderà.

7. Express

Premere **Express**. Sul display si illuminano 30---1:00---1:30---

30---alta potenza, 30 secondi.

1:00---alta potenza, 1 minuto

1:30--- alta potenza, 1 minuto e 30 secondi

8. Convezione/Modalità combinata Grill/Funzione combinata

Per il modello 2615C, premere questo tasto. Sul display si illuminano C---C1---C2

Per il modello 2615CG, premere questo tasto. Sul display si illuminano

C---C1---C2---G---G1---G2

A) Convenzione/Modalità combinata

C--- Convenzione, L'unità di convezione verrà attivata. In questa modalità l'aria calda circola all'interno del forno per rosolare e rendere croccante i cibi in maniera uniforme e rapida.

C1--- Combinazione di convezione e cottura a microonde. L'abbinamento di questi due metodi di cottura rende le carni succose, il pollame saporito e tenero con il giusto grado di rosolatura e doratura. Il metodo migliore per cuocere carni e pollame è porli direttamente sulla griglia. Porre un piatto piano sotto i cibi se il sugo gocciola.

C2---Come sopra, ma con un tempo di cottura a microonde più lungo, adatto alla cottura di pollame di grandi dimensioni grazie all'azione penetrante delle microonde.

Impostare la temperatura

Selezionare la temperatura in base alla funzione desiderata:

80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 230°.

Per scongelare, impostare 80° o 100°.

Per cuocere, impostare il forno a 120-180°.

Per cuocere con la funzione grill il pollame, impostare a 180-230°.

In modalità combinata, la temperatura impostata non deve superare i 180° perché il forno non può essere

Premere:

Sul display viene visualizzato:

1.

Express

Selezionare il menu desiderato

0:30

2.

Instant/start

Premere **Instant /start** per avviare la cottura

1:00

1:30

0:30

Premere:

Sul display viene visualizzato:

Esempio: Per cuocere a circa 180°C per 20 minuti

1. Premere più volte per selezionare la modalità desiderata

C

Combinati
Grill/microonde

2. Impostare la temperatura in base al tipo di cibo e di cottura.

A) ripetutamente

O

180°C

B) prima, quindi o

3. Impostare il tempo di cottura o di preriscaldamento. Nella maggior parte dei casi, per ottenere risultati ottimali, il forno deve essere preriscaldato alla temperatura programmata prima di inserire i cibi.

Inserire

20:00

O

O

premere per impostare il tempo di preriscaldamento predefinito. Il forno sarà ben caldo una volta trascorsi i 15 minuti di preriscaldamento predefiniti.

Pr-H

4. Premere per iniziare a cucinare.

20:00

O

5. La temperatura aumenta costantemente durante la fase di preriscaldamento e sul display verranno visualizzate tali variazioni. Il forno parte a 80°

15:00

Verrà visualizzata la temperatura di 80°, il forno si avvicina a 100°.

20:00

11:30

Quando il forno raggiunge i 180° il numero visualizzato resterà fisso e la fase di preriscaldamento sarà terminata.

11:10

10:02

scaldato oltre i 180°.

Preriscaldamento

1. In modalità convezione, per ottenere risultati ottimali viene generalmente utilizzato il preriscaldamento. Il preriscaldamento non è invece consigliato in modalità combinata.

2. La temperatura di preriscaldamento deve essere sempre superiore a quella del forno. Per esempio, se il forno lavora a 230 C°, e si desidera poi impostarlo alla temperatura di 180 C°, sul display verrà visualizzato Err2. È necessario reimpostare la temperatura o attendere che il forno si raffreddi.

Nota:

1. Il forno non deve essere mai utilizzato senza il vassoio e il vassoio deve essere libero di ruotare. È possibile rimuovere il vassoio in fase di preriscaldamento e quando si preparano cibi che vanno cotti direttamente sul vassoio.

2. Non coprire il vassoio o la griglia con pellicola di alluminio, interferisce con il flusso d'aria che cuoce i cibi.

3. Le teglie rotonde per pizza sono un utensile eccellente per molti oggetti adatti solo alla convezione. Scegliere teglie senza manici sporgenti.

4. Quando si cucina, controllare lo stato dei cibi una volta esaurito il tempo. Se la cottura non è stata ultimata, lasciare nel forno per alcuni minuti fino a completamento.

Esempi di cottura in modalità convezione:

Funzione	Peso/dimensioni	Temperatura	di cottura	Preriscaldamento	Tempo di cottura
Grigliare il pollame	1.5kg pollo	230°		Sì	45 minuti
Preparare torte	diametro della torta 20 cm	160°	Sì 45 minuti		
Preparare biscotti	25 biscotti	160°		Sì	20 minuti
Cuocere la pizza	spessore 15 mm	200°	Sì 30 minuti		

Gli esempi descritti sopra sono puramente indicativi, è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura in base al tipo di cibo, al peso, all'esperienza personale di cottura e al proprio gusto.

B) Grill/Modalità combinata (solo per XB2615CG)

G--- Grill, l'unità grill verrà attivata. Ideale per arrostiti e conferire una bella rosolatura a carne a fette sottili, maiale, salsicce e ali di pollo.

G1--- Modalità combinata di grill e cottura a microonde. Elemento riscaldante e magnetrone vengono attivati in maniera alternata. Utilizzando la proprietà di penetrazione delle microonde, è possibile preparare cibi, es. fette di carne

fini, in questa modalità, cuocendo bene la parte interna ma rosolando allo stesso tempo i cibi all'esterno. G2--- Valgono le stesse considerazioni fatte sopra, ma con un tempo di esercizio maggiore dell'elemento riscaldante.

Nota: Non è necessaria la fase di preriscaldamento per la cottura con il grill.

Attenzione:

In modalità convezione/combinata/grill, tutte le parti del forno, la griglia e i contenitori di cottura possono diventare molto caldi. Rimuovere gli oggetti dal forno con cautela. Utilizzare presine pesanti o guanti da

Premere:

Esempio : Per cuocere con il grill utilizzando il menu G2 per 10 minuti e 30 secondi

1. 

Selezionare il menu grill desiderato

2. 

Impostare il tempo di cottura

3.  Avviare la cottura

Sul display viene visualizzato:





forno per EVITARE USTIONI.

9. Auto Defrost

(Utilizzare la guida allo scongelamento riportata sotto come riferimento)

Premere Auto Defrost e sul display si illumineranno D1---D2---D3---D1---D1--- per scongelare la carne
D2--- per scongelare il pollame.
D3--- per scongelare il pesce.

Per scongelare la carne, il peso deve essere compreso tra 0.1Kg e 2.0 Kg.

Per scongelare il pollame, il peso deve essere compreso tra 0.2 e 3.0Kg.

Per scongelare il pesce, il peso deve essere compreso tra 0.1 e 0.9Kg.

Premere:

Esempio: per scongelare 0.2kg di pollo.

1.  premere due volte e selezionare AD-2 dal menu
2.   impostare il peso
3. 

Sul display viene visualizzato:

Ad-2

0.2

Guida al menu scongelamento

Bistecche / Braciole

- Proteggere le estremità più fini delle bracirole o delle bistecche con la pellicola.
- Disporre le parti meno spesse al centro di un piatto piano andando a formare un unico strato. Se i vari pezzi si attaccano tra di loro, cercare di separarli immediatamente.
- Quando il forno emette un segnale acustico, girare la carne e proteggere le parti già scongelate
- Premere start per riavviare la fase di scongelamento.
- Una volta terminata la fase di scongelamento, lasciare coperto con la pellicola di alluminio per 5-15 minuti.

Carne di manzo macinata

- Mettere la carne di manzo macinata in un piatto piano. Proteggere i bordi.
- Quando il forno emette un segnale acustico, rimuovere le parti già scongelate, girare la carne e proteggere i bordi con strisce di pellicola.
- Premere start per riavviare la fase di scongelamento.
- Una volta terminata la fase di scongelamento, lasciare coperto con la pellicola di alluminio per 5-15 minuti.

Carne arrosto (manzo/maiale/agnello)

- Proteggere i bordi con strisce di pellicola.
- Disporre la carne con la parte più magra verso l'alta (se possibile) in un piatto piano.
- Quando il forno emette un segnale acustico, girare la carne e proteggere le parti già scongelate.
- Premere start per riavviare la fase di scongelamento.
- Una volta terminata la fase di scongelamento, lasciare coperto con la pellicola di alluminio stand per 10-30 minuti.

Pollame

- Rimuovere dalla confezione. Proteggere le estremità di ali e cosce con la pellicola.
- Mettere il petto a faccia in giù in un piatto piano.
- Quando il forno emette un segnale acustico, girare il pollame e proteggere le parti scongelate.
- Premere start per riavviare la fase di scongelamento.
- Una volta terminata la fase di scongelamento, lasciare coperto con la pellicola di alluminio stand per 15-30 minuti.

Nota: Dopo aver lasciato riposare, passare sotto acqua fredda per rimuovere eventuali resti di interiora.

Parti di pollo (cosce e ali)

- Proteggere le ossa esposte con la pellicola.
- Disporre la parti di pollo su un piatto piano.
- Quando il forno emette un segnale acustico, girare i cibi, ridisporli e proteggere le parti già scongelate.
- Premere start per riavviare la fase di scongelamento.
- Una volta terminata la fase di scongelamento, lasciare coperto con la pellicola di

alluminio stand per 5-30 minuti.

10. Cottura automatica

Il forno presenta dei menu di cottura predefiniti per le operazioni più semplici. Quando i due punti lampeggiano, premere **Auto cook** e sul display si illumineranno

AC1---AC2---AC3-----AC7---AC8

Selezionare il menu di cottura desiderato, quindi impostare il peso o il volume come descritto nella colonna destra.

Premere **Instant/Start** per avviare la fase di cottura. Per approfondire la procedura nei dettagli e per alcuni utili consigli, consultare la **tabella cottura automatica**. È inoltre possibile regolare il tempo di cottura a procedura già avviata.

Premere:

Esempio: cuocere verdura fresca

1. 

premere ripetutamente per selezionare il menu desiderato

2.  

Per il menu

AC1, 2, 3, 5, 6 impostare peso o volume

3. 

Sul display viene visualizzato:







Tabella cottura automatica

Funzione	Categoria	Istruzioni
AC-1	Riso/Pasta	Lavare il riso e lasciarlo a mollo per 30 minuti. Mettere il riso e l'acqua bollente con 0.25/1 cucchiaino di sale in una terrina larga e profonda. Seguire le indicazioni riportate per la quantità d'acqua: riso 100g 200g 300g coprire pasta 100g 200g 300g coprire acqua 180ml 330ml 480ml sì acqua 300ml 600ml 900ml no **Riso -A cottura ultimata, lasciare coperto per 5 minuti o fino che l'acqua è stata assorbita. ** Pasta- In fase di cottura, mescolare ripetutamente. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1/2 minuti.
AC-2	Verdura fresca	Mettere 0.2-0.8 kg di verdura in una terrina per microonde. Aggiungere l'acqua e coprire. A cottura ultimata, mescolare e lasciare riposare. Aggiungere la quantità d'acqua in base alla quantità di verdura. **0.2-0.4kg: 2 cucchiaini; **0.5-0.8kg: 4 cucchiaini
AC-3	Verdura surgelata	Vale quanto riportato per la verdura fresca
AC-4	Popcorn Funzione	Indicata per le buste di popcorn che si trovano in commercio del peso di 85g o 100g. Prima che la cottura sia terminata, se lo scoppiettare ha diminuito di intensità una volta per 1-2 secondi, premere il tasto Pause/Cancel per interrompere il processo.
AC-5	Bevande Scaldare	Scaldare una tazza di 250ml o 500 ml di liquido. La temperatura del liquido è di circa 5-10°. Utilizzare una tazza larga, non coprire.
AC-6	Patate Cuocere	Cuocere patate in camicia. Scegliere patate di medie dimensioni di circa 200g, lavarle e asciugarle. Peso complessivo circa 0.45 kg o 0.65kg. Mettere le patate in un piatto largo e coprire il piatto con una pellicola fine per evitare la perdita d'acqua. Girare le patate a metà cottura.
AC-7	Pizza Scaldare	Scaldare un pezzo di pizza fredda di 0.15Kg.
AC-8	Pesce Ideale	Ideale per cuocere a vapore un pesce di 0.45Kg. Dopo aver lavato il pesce e asportato le squame, praticare delle incisioni sulla pelle del pesce. Mettere il pesce su in un piatto piano del diametro di 22-27 cm. Insaporirlo con gli ingredienti desiderati. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 minuti.

Nota: 1. I tempi di cottura riportati sopra si riferiscono a cibi a temperatura ambiente di 20-25° con l'eccezione di quanto riportato nel menu A5. I tempi possono variare per cibi con temperature diverse.

2. Quando si cuociono patate e pesce, si raccomanda di coprire i cibi con uno strato di pellicola trasparente per prevenire la perdita d'acqua.

3. Temperatura, peso e forma dei cibi influiscono notevolmente sulla cottura. Se si riscontrano degli

scostamenti dalle funzioni descritte sopra, è possibile modificare il tempo di cottura per ottenere risultati ottimali.

11. Avvio automatico

Nota : Impostare sempre l'orologio prima di programmare la funzione di avvio automatico.

Esempio: si desidera che il microonde avvii automaticamente la cottura alle 14:20 con una potenza di 100P per 12 minuti e 30 secondi.

Premere:

Sul display viene visualizzato:

1.  Impostare l'ora
 2.  Impostare la potenza
 3.  Impostare l'ora desiderata
 4.  Tenere premuto **Preset clock** per 3 secondi, verrà emesso un breve segnale acustico. Il display visualizzerà l'ora, impostare il timer.
 5.  Impostare l'ora di avvio. Verrà emesso un segnale acustico prolungato
 6.  Premere **Preset clock** per visualizzare l'ora impostata.
- Nota: l'avvio automatico non è disponibile in modalità Express, auto cook e scongelamento.

10:00

*10 0P

12:30

*10:00

*14:20

*14:20

Se si desidera che il forno non avvii subito la cottura, impostare l'avvio automatico come segue:

Impostare ora, metodo e tempo di cottura. Tenere premuto **Preset Clock** per 3 secondi e verranno visualizzati i due punti. Impostare l'ora di avvio desiderata utilizzando i tasti del tastierino numerico. Quindi sul display verrà visualizzata l'ora attuale e il forno si avvierà automaticamente all'ora programmata. È possibile visualizzare l'ora impostata premendo il tasto **Preset Clock**.

Una volta che la funzione di avvio automatico è stata attivata:

- * Premere Instant/Start se si desidera avviare il forno;
- * Premere **Stop/Clear** se si desidera cancellare la funzione.

12. Cottura a più livelli (Solo per XB2615CG)

Per ottenere risultati ottimali, per alcune ricette è necessario impostare menu diversi durante le varie fasi di cottura.

È possibile programmare il forno in modo che esegua menu diversi in sequenza.

Esempio: si desidera prima cuocere a microonde, potenza 100, per 3 minuti, quindi cuocere con la funzione grill per 9 minuti

Premere **Sul display viene visualizzato**

1.  Impostare la potenza
2.  Impostare la potenza
3.  Impostare la potenza

*10 0P

03:00

G

Premere **Sul display viene**

4.  Impostare il tempo di cottura
5. 

Quando è terminata la cottura a microonde, il forno inizierà automaticamente la fase di cottura a grill.

Nota: È possibile impostare max. 4 sequenze alla volta. Ripetere i passaggi 1 e 2 per impostare ulteriori sequenze.

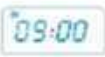
09:00

13. Cottura a più livelli (Solo per XB2615C)

Per ottenere risultati ottimali, per alcune ricette è necessario impostare menu diversi durante le varie fasi di cottura.

È possibile programmare il forno in modo che esegua menu diversi in sequenza

Esempio: si desidera prima cuocere a microonde, potenza 100P, per 3 minuti, quindi con una potenza di 20P per 9 minuti.

- | Premere | Sul display viene visualizzato | Premere | Sul display viene visualizzato |
|--|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1.  | | 4.   | |
| Impostare la potenza  | | Impostare il tempo di cottura | |
| 2.   | | 5.  | |
| Impostare il tempo di cottura | | Quando la fase a 100P è terminata, il forno avvierà automaticamente la fase di cottura a 20P | |
| 3.  | | Nota: È possibile impostare max. 4 sequenze alla volta. Ripetere i passaggi 1 e 2 per impostare ulteriori sequenze. | |
| Impostare la potenza  | | | |

Consigli per la cottura a microonde

- 1) Disporre con cura i cibi, collocare le parti più spesse nella parte più esterna del piatto.
- 2) Controllare il tempo di cottura: impostare il tempo di cottura minimo e prolungarlo in seguito se necessario.
- 3) Coprire i cibi prima della cottura
Controllare la ricetta per eventuali suggerimenti: tovaglioli, pellicola plastica per microonde o coperchi. Coprire i cibi evita gli schizzi e consente ai cibi di cuocersi uniformemente. (il forno rimane pulito).
- 4) Proteggere i cibi
Utilizzare piccoli pezzi di pellicola di alluminio per coprire parti più fini di carne o pollame per evitare che si cuociano troppo.
- 5) Mescolare i cibi: dall'esterno verso l'interno del piatto una o due volte durante la cottura, se possibile.
- 6) Girare i cibi
Cibi come pollo, hamburger o bistecche dovrebbero essere girati una volta durante la cottura.
- 7) Ridisporre i cibi: cibi come le polpette vanno ridisposti a metà cottura, dall'alto verso il basso e dal centro verso l'esterno del piatto.
- 8) Lasciare riposare
A cottura ultimata lasciare riposare per un periodo di tempo adeguato. Rimuovere i cibi dal forno e, se possibile, mescolare. Coprire mentre si lascia riposare per consentire ai cibi di terminare la cottura e di non scuocersi.
- 9) Controllare la cottura
Controllare se i cibi presentano segni indicanti che la temperatura di cottura è stata raggiunta. Tali segni possono essere:
 - Il cibo fuma non solo sui bordi.
 - Le cosce del pollame si muovono con facilità.
 - Maiale e pollame non hanno una colorazione rosea.
 - Il pesce è opaco e si squama facilmente con la forchetta.
- 10) Condensa
Una fase normale della cottura a microonde. L'umidità dei cibi determina la quantità di umidità nel forno. In

linea di massima, coprendo i cibi si produce meno condensa. Accertarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.

11) Piatto dorante

Se si utilizza un piatto dorante o un materiale auto-riscaldante, collocare al di sotto un isolante resistente al calore, es. un piatto di porcellana, per evitare di danneggiare il vassoio e l'anello rotante a causa di stress termico. Non superare i tempi di preriscaldamento predefiniti riportati nelle istruzioni.

12) Pellicola in plastica per microonde

Per cuocere cibi ad alto contenuto di grassi, non far entrare in contatto la pellicola con i cibi perché potrebbe causare cattivi odori.

13) Contenitori in plastica per microonde

Alcuni contenitori in plastica per microonde non sono indicati per la cottura di cibi ad alto contenuto di grassi e di zuccheri.

Pulizia e manutenzione

Pulire il forno regolarmente

Prima di effettuare la pulizia, scollegare dalla presa di corrente. Se possibile lasciare lo sportello aperto per disattivare il forno durante la pulizia.

Esterno:

Le superfici esterne possono essere pulite con sapone delicato e acqua calda. Utilizzare un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Sportello:

Pulire frequentemente con un panno umido lo sportello e la finestra su entrambi i lati, le chiusure dello sportello e le zone adiacenti per rimuovere schizzi e macchie. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Pannello di controllo:

Pulire il pannello di controllo prestando la massima attenzione. Pulire il pannello con un panno leggermente inumidito con acqua. Non strofinare, non utilizzare detergenti chimici. Evitare un uso eccessivo di acqua.

Pareti interne:

Per pulire le superfici interne, utilizzare un panno morbido e acqua calda per questioni igieniche. Dopo l'uso, pulire il coperchio guida onde con un panno morbido umido per rimuovere macchie di cibo. Eventuali residui potrebbero surriscaldarsi causando fumo o prendendo fuoco. Non rimuovere il coperchio guida onde. Non utilizzare pulitori per microonde, detergenti aggressivi o abrasivi e pagliette in nessuna parte del forno a microonde. Non spruzzare pulitori per forno a microonde direttamente sulle superfici. Evitare un uso eccessivo di acqua. Una volta terminata la pulizia, asciugare bene con un panno morbido.

Vassoio/ Anello rotante/Asse rotante

Lavare con detergente delicato e asciugare bene.

CONSIGLIO: Quando il forno a microonde viene utilizzato per lunghi periodi, potrebbe avere un cattivo odore. Utilizzare uno dei tre metodi seguenti per eliminare tale odore:

1. Mettere alcune fette di limone in una tazza, quindi scaldare ad alta potenza per 2-3 minuti.
2. Mettere una tazza di tè rosso nel forno, quindi scaldare ad alta potenza.
3. Mettere della buccia d'arancia nel forno, quindi scaldare ad alta potenza per 1 minuto.

Assistenza

Avvertenza: solo i tecnici di assistenza specializzati possono effettuare interventi di riparazione. È pericoloso intervenire rimuovendo qualsiasi copertura che assicura la protezione dall'esposizione dall'energia delle microonde.

Attenzione: RADIAZIONI A MICROONDE

Non esporsi alle radiazioni prodotte dal generatore di microonde o ad altri componenti che conducono l'energia a microonde.

Durante l'assistenza, i componenti sotto elencati possono essere rimossi dando accesso a un'energia potenziale di 250V.

1. Magnetron
2. Trasformatore ad alta tensione
3. Condensatore ad alta tensione
4. Diodo ad alta tensione
5. Fusibile ad alta tensione

I seguenti fattori possono causare un'esposizione eccessiva alle microonde durante l'assistenza.

1. Montaggio errato del magnetron.
2. Collocazione errata dello sportello, del dispositivo di blocco dello sportello, della cerniera dello sportello
3. Montaggio errato supporto interruttore.
4. Sportello, chiusura o guarnizione dello sportello danneggiati.

Nota: 1. Se sul display viene visualizzato **Err0** il sensore è andato in corto circuito ed è necessario sostituirlo presso il centro di assistenza più vicino.

2. Se sul display viene visualizzato **Err1** il sensore è danneggiato ed è necessario sostituirlo presso il centro di assistenza più vicino.

Teoría del funcionamiento del horno microondas

Las microondas son un tipo de onda electromagnética de alta frecuencia, presente en la naturaleza. El tipo de microondas existente, sin embargo, está disperso, y no puede recogerse para calentar.

El componente clave del magnetrón del horno de microondas transforma la energía eléctrica en microondas y crea un campo de alta energía de microondas en la cavidad cerrada. De este modo, las moléculas de los alimentos vibran a alta velocidad y el calor producido por la fricción cuece los alimentos con rapidez.

Las microondas tienen las siguientes 3 propiedades:

Absorbible; las microondas pueden provocar la vibración excesiva de las moléculas de diversos alimentos para obtener el calentamiento. Sin embargo, la

capacidad de infiltración depende fundamentalmente del tamaño, grosor y propiedades de los alimentos.

Penetrante; las microondas pueden traspasar cerámica, vidrio y plásticos resistentes al calor. Es necesario usar recipientes de un material con buena penetrabilidad de microondas para obtener el mejor calentamiento posible. Vea la guía de utensilios más abajo.

Reflejable; las microondas son reflejadas por las paredes metálicas de la cavidad interior para establecer un campo magnético uniforme, y prevenir el calentamiento de una zona parcial.

Instalación del horno microondas

Para garantizar una ventilación suficiente, la distancia entre la parte trasera del horno y la pared o armario debe ser de al menos 10cm, y de los lados del horno a la pared o armario de al menos 5cm. La distancia entre la parte superior y el techo o armario debe ser de al menos 20cm.

No ponga ningún objeto encima del horno.

La posición del horno debe estar alejada de TV, radios o antenas, ya que podría producir interferencias en la imagen o el sonido.

El horno debe instalarse de modo que el enchufe esté accesible.

Guía de utensilios

Recomendamos encarecidamente que se usen recipientes adecuados y seguros para cocinar con microondas. En términos generales, los recipientes fabricados con cerámica resistente al calor, vidrio o plástico son adecuados para cocinar con microondas. No utilice nunca recipientes metálicos para cocinar con microondas y combinado, es muy probable que se produzcan chispas. Tome la tabla siguiente como referencia.

Material del recipiente	Microondas	Parrilla	Conv	Combi	Notas
-------------------------	------------	----------	------	-------	-------

Cerámica resistente al calor	Sí	No	No	No	No use nunca	cerámica con decoración metálica o glaseada.
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No	No puede usarse para	cocción por microondas de larga duración.
Vidrio resistente al calor	Sí	No	No	No		
Soporte Parrilla	No	Sí	Sí	Sí		
Película de plástico	Sí	No	No	No	No debe colocarse al cocer	carne o costillas, ya que la elevada temperatura puede dañar la película

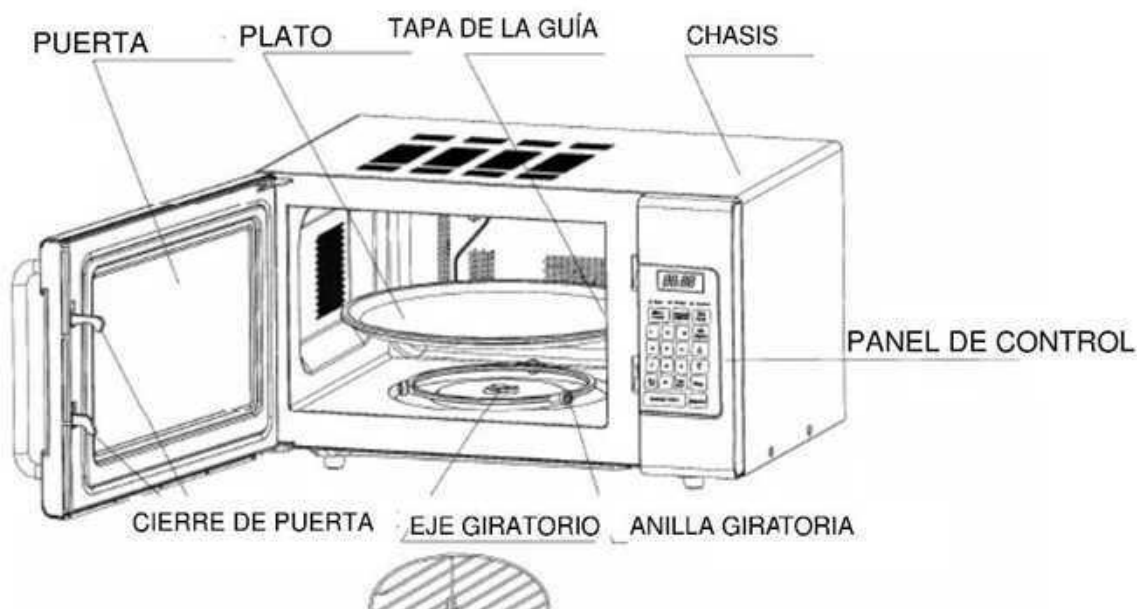
Para el primer uso

Como puede haber restos de fabricación o aceite en la cavidad del horno, se notarán olores o saldrá un ligero humo. Es normal y cesará con unos cuantos usos.

Mantenga la puerta o ventana abierta para garantizar una buena ventilación. Se recomienda encarecidamente utilizarlo del modo siguiente:

Ponga el horno en modo convección o parrilla y úselo vacío varias veces. Sólo se puede usar vacío en los modos convección o parrilla, no puede hacerse en combinado o microondas.

Conozca su horno microondas



Notas:

El horno no puede encenderse sin que la puerta esté correctamente cerrada. Se trata de una medida de seguridad, no intente deshabilitarla.

La operación del panel de control se muestra en la página siguiente.

No quite la tapa de la guía de ondas cuando limpie.

El soporte de parrilla sólo puede utilizarse en el MW-2905

Advertencias de seguridad importantes

Las siguientes precauciones elementales deben seguirse siempre que se utilice un aparato eléctrico:

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que el voltaje de su zona de residencia coincida con el que se muestra en la etiqueta informativa del aparato, y que la toma de corriente tiene toma de tierra.

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

No cueza los alimentos en exceso.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de poner las bolsas en el horno.

No caliente aceite ni grasa para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.

Después del uso limpie la tapa de la guía de ondas con un trapo húmedo, seguido de un trapo seco, para eliminar cualquier salpicadura de comida y grasa. La grasa acumulada puede sobrecalentarse y generar humo o incendiarse.

Si los materiales de dentro del horno sacan humo o se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte la alimentación.

Es necesaria una supervisión estrecha cuando se usen recipientes desechables de plástico, papel u otro material combustible.

Para reducir el riesgo de explosión y ebullición súbita:

No ponga recipientes cerrados en el horno. Los biberones con tapón o tetilla se consideran recipientes cerrados.

Al hervir líquidos en el horno, utilice un recipiente de boca ancha y vigile durante los últimos 20 segundos de cocción para evitar el hervido explosivo de líquidos.

No cueza nunca un huevo ni recaliente huevos cocidos; pueden explotar.

Al cocer patatas, castañas y salchichas, perfórelas con un cuchillo o con un tenedor para evitar que revienten.

No siga utilizando el horno si la puerta está dañada, el horno funciona mal o el cable de alimentación está dañado. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo reparen y realicen mantenimiento. No intente reparar ni ajustar nunca el horno usted mismo.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio, o por un técnico cualificado para evitar riesgos de electrocución.

Después de cocer, el recipiente estará muy caliente. Utilice guantes para sacar los alimentos y evite quemaduras por vapor alejándolos de la cara y las manos.

Levante lentamente el extremo más alejado de la tapa de los platos y del envoltorio plástico para microondas y abra con cuidado las bolsas de palomitas y de otras cocciones lejos de la cara.

Para evitar que el plato se rompa:

Deje que el plato se enfríe antes de limpiarlo.

No ponga alimentos ni utensilios calientes en el plato frío.

No ponga alimentos ni utensilios fríos en el plato caliente.

Asegúrese de que los utensilios no presionen las paredes interiores durante la cocción.

No guarde comida ni objetos dentro del horno.

No utilice el horno sin ningún líquido o alimento dentro. Dañaría el horno.

Este aparato no está diseñado para ser usado por niños pequeños ni por personas con deficiencias sin supervisión.

Cuando se usa el aparato en modo combinado, el horno sólo puede ser usado por niños bajo la supervisión de adultos, debido a las temperaturas generadas.

Cualquier accesorio no recomendado por el fabricante puede provocar heridas.

No lo utilice en exteriores.

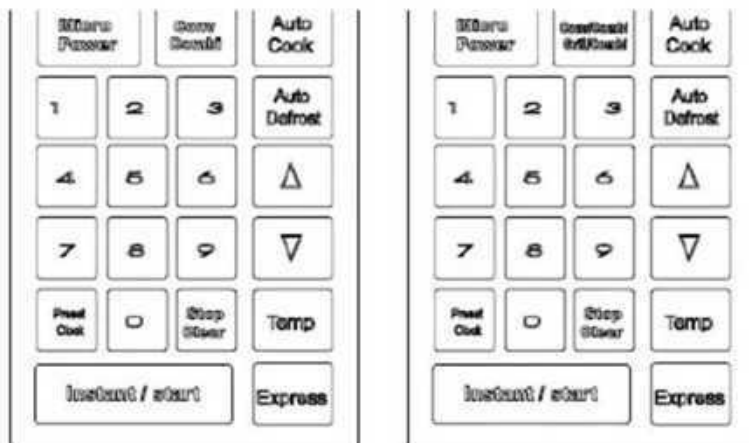
Conserve estas instrucciones.

Sólo para uso doméstico

Operación del panel de control



d1 Carne d2 Aves d3 Pescado d1 Carne d2 Aves d3 Pescado



Pantalla LED

Mostrará la hora, el modo de cocción y el tiempo de operación restante, que dependerá del modo establecido.

MODELO: 2615C MODELO: 2615CG

1. La pantalla LED parpadeará 3 veces cuando se conecte e la corriente. Luego parpadeará , para que ponga la hora y procedimiento de cocción actuales.

2. Configuración de hora

Pulse	La pantalla muestra
Ejemplo para poner 12:30	
1. Power	
2. 1 2 3 0	12:30
3. Power o espere 5 segundos	12:30

3. Función de bloqueo paterno

Utilice esta característica para bloquear el panel de control cuando esté limpiando o similares para que los niños no puedan usar el horno sin supervisión.

Se escuchará un pitido. Todos los botones se desactivan en este modo

4. Auto recordatorio

Cuando haya terminado su proceso de cocción seleccionado la pantalla mostrará  y se escucharán seis pitidos para advertirle que saque los alimentos. Si no pulsa **Detener/limpiar** una vez ni abre la puerta el pitido se oirá en intervalos de 3 minutos.

5. Detener/limpiar

Pulse **detener/limpiar** una vez para

1. Detener temporalmente el horno durante la cocción.
2. Limpiar la información si se equivoca al programar.
3. Pulse **detener/limpiar** dos veces para cancelar un programa durante la cocción

6. Cocción con microondas

Pulse **Potencia del microondas**. La pantalla LED mostrará cíclicamente 100P, 80P, 60P, 40P, 20P, 100P. 100P--- Alta potencia, el magnetrón se activa durante todo el tiempo. 80P--- Potencia media alta, 80% de la potencia de microondas. 60P--- Potencia media, 60% de la potencia de microondas. 40P--- Potencia media baja, 40% de la potencia de microondas. 20P--- Potencia baja, 20% de la potencia de microondas.

NOTA :

1. La unidad de tiempo es de minutos.
2. El tiempo máximo que puede establecer son 59 minutos y 59 segundos
3. No utilice el horno vacío
4. Si gira los alimentos durante el uso, pulse **Instantáneo/iniciar** una vez y continuará el proceso de cocción preestablecido.

Para establecer el bloqueo

La pantalla muestra :

Pulse:

1.



Presione y mantenga durante 3 segundos o hasta que la pantalla muestre OFF.

OFF

Para cancelar el bloqueo:

La pantalla muestra :

Pulse:

1.



Para desbloquear, presione y mantenga durante 3 segundos o hasta que en la pantalla aparezcan los dos puntos

:

Pulse:

La pantalla muestra :

1. Seleccione la potencia de microondas pulsando

100P

Microondas consecutivamente.

80P

Micro Power

2. Después de seleccionar la potencia, introduzca el tiempo de cocción. Por ejemplo, si desea cocer los alimentos durante 10 minutos y 30 segundos o 50 segundos

20P

100P

  o 

10:30

00:50

3.

Instant/start

4. También puede cambiar el tiempo de cocción pulsando  o  durante la cocción.

Nota: cuando el microondas esté trabajando, sólo funcionan las dos teclas anteriores.

7. Express

Pulse este botón y la pantalla mostrará cíclicamente

30---1:00---1:30---30---30---microondas de alta potencia, por defecto 30 segundos de operación.

1:00---microondas de alta potencia,

Por defecto 1 minuto de

operación. 1:30--- microondas de alta

potencia, por defecto 1 minuto 30

segundos de operación.

8. Convección/Combinación Parrilla/Combinación

En el 2615C, pulse este botón y la pantalla mostrará cíclicamente

C---C1---C2

En el 2615CG, pulse este botón y la pantalla mostrará cíclicamente

C---C1---C2---G---G1---G2

A) Convección/Combinación

C--- Convección, se encenderá la unidad de convección durante el tiempo de operación. En este modo, circula aire caliente por toda la cavidad del horno para dorar y tostar rápida y homogéneamente los alimentos.

C1--- Combinación de convección y microondas. La unión de estos dos métodos de cocción produce carnes jugosas, así como aves tiernas y sabrosas, con el punto justo de dorado y tostado. Las carnes y aves se cuecen mejor directamente en el soporte. Puede colocarse un plato plano debajo de los alimentos si se quiere realizar una salsa con los jugos.

C2---Igual que el anterior pero con más tiempo de cocción por microondas.

Adecuado para cocer aves de gran tamaño aprovechando la capacidad de penetración de las microondas.

Configuración de temperatura

Seleccione la temperatura de operación para cada tarea, entre ellas 80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 230°.

Para descongelar, use 80° o 100°

Para cocer, ponga el horno a 120-180°.

Para parrilla de aves, póngalo a 180-230°.

En modo combinación, la temperatura que puede establecer no puede ser superior a 180°, ya que el horno no puede calentarse a más de 180°.

Pulse:

La pantalla muestra :

1.

Express

0:30

Seleccione el menú deseado

1:00

2.

Instant/start

1:30

Pulse **Instantáneo /iniciar** para empezar a cocer

0:30

Pulse: La pantalla muestra

Ejemplo: Para cocer con C. a 180°C durante 20 minutos

1. Pulse consecutivamente el botón para seleccionar el modo deseado

Grilla/veada

2. Establezca la temperatura de operación, dependiendo del tipo de alimentos y la tarea a realizar.

A) ^{Temp} consecutivamente

O

180°C

B) ^{Temp} primero, y luego o . Δ ∇

3. Establezca el tiempo de cocción o precalentado.

En la mayoría de casos el horno debe precalentarse a la temperatura establecida antes de colocar la comida para conseguir el mejor resultado.

Introduzca 2 0 0 0

20:00

O

Pulse ^{Instant/start} para establecer el tiempo de precalentado por defecto. El horno estará bien caliente en los 15 minutos por defecto.

Pr-H

4. Pulse ^{Instant/start} para empezar a cocer.

5. La temperatura aumenta constantemente durante el precalentado y la pantalla mostrará lo siguiente a medida que cambie la temperatura. El horno empieza a 80°C. Cuando haya llegado a 80°C continúa y se acerca a 100°C.

20:00

0
15:00

Quando haya llegado a 180°C los números se detienen y se puede considerar que el precalentamiento ha terminado.

20:00

17:30

11:10

10:02

Precalentado

1. En modo convección, el precalentado es necesario normalmente para obtener el mejor resultado posible. Sin embargo, no se recomienda usarlo en modo combinación.
2. La temperatura de precalentado debe ser superior a la temperatura del horno. Por ejemplo, si el horno ha funcionado a 230°C, y quiere que funcione a 180°C, la pantalla mostrará Err2. Debe restablecer la temperatura o esperar a que el horno se enfríe.

Notas:

1. No debe usar el horno sin el plato en su sitio, y jamás debe bloquearse el plato de modo que no pueda girar. Puede quitarlo cuando precalienta el horno y cuando prepara comida que se va a cocer directamente en el plato.
2. No cubra el plato o el soporte con papel de aluminio. Interfiere en el flujo de aire que cuece la comida.
3. Las paellas para pizza redondas son utensilios de cocina excelentes para diversas cocciones de convección sola. Escoja paellas que no tengan asas extendidas.
4. Al cocer, compruebe el grado de cocción pasado un cierto tiempo. Si no está completamente hecho, déjelo en el horno unos minutos para completar la cocción.

Ejemplo de cocción por convección:

Tarea	Peso/dimensiones	Temperatura	Precalentado	Tiempo		
Parrillar ave	Pollo de 1.5kg	230°	Sí	45 minutos		
Pastel	Tamaño del pastel: 20cm de diámetro,	160°	Sí	45 minutos		
Galletas	25 galletas	160°	Sí	20 minutos		
Pizza	15mm de grueso	200°	Sí	30 minutos		

Los ejemplos anteriores son sólo orientaciones, puede cambiar la temperatura y el tiempo según el tipo de alimento, el peso, su experiencia y su sabor favorito.

B) Parrilla/combinación (sólo con XB2615CG)

G--- Parrilla, el elemento de calor se encenderá durante el tiempo de operación. Es aplicable a parrillas de carnes ligeras o cerdo, salchichas, o alitas de pollo, con los que puede conseguirse un buen color dorado.

G1--- Combinación de parrilla y microondas. El elemento de calor y el magnetrón se encienden alternamente.

Al utilizar las propiedades de penetración de microondas, se recomienda cocer los alimentos gruesos en este modo, ya que puede cocerse el centro de la comida y conseguirse al mismo tiempo una superficie dorada.

G2--- Igual que la anterior, excepto que el elemento de calor trabaja más tiempo

Nota: no es necesario precalentar para cocinar a la parrilla.

Pulse:

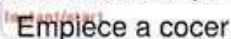
Ejemplo :Para parrillar comida con el menú G2 durante 10 minutos y 30 segundos

1. 

Selecione el menú de parrilla

2. 

Establezca el tiempo

3.  Empezar a cocer

La pantalla muestra :





Atención:

En los modos convección/combi/parrilla, todas las piezas del horno, así como el soporte y los recipientes, pueden ponerse muy calientes. Vaya con cuidado al retirar cualquier cosa del horno. Utilice agarradores o mitones para horno para PREVENIR QUEMADURAS.

9.Auto descongelado

(Tome la referencia de la guía de descongelación debajo)

Pulse este botón y la pantalla mostrará cíclicamente D1---D2---D3---D1---D1--- para descongelar carne.

D2--- para descongelar aves.

D3--- para descongelar pescado.

Para descongelar carne, el peso puede variar de 0.1Kg a 2.0Kg. Para descongelar aves, el peso puede ir de 0.2Kg a 3.0Kg.

Para descongelar pescado, el peso puede ir de 0.1Kg a 0.9Kg.

Pulse:

Ejemplo: para descongelar 0.2kg de pollo.

1. 

Pulse dos veces, seleccione el menú AD-2

2.  

Establezca el peso de descongelado

3. 

La pantalla muestra :





Guía del menú de descongelación

Bistec costillas

- proteja los extremos delgados de las costillas con papel de aluminio.
- ponga la comida más delgada en el centro en una sola capa dentro de un plato plano. Si las piezas están pegadas, intente separarlas lo antes posible.
- cuando el horno suene, le advertirá para que gire los alimentos. Gírelos, recolóquelos y proteja las partes descongeladas.
- Pulse iniciar para continuar descongelando.
- Después de descongelar, deje los alimentos cubiertos con papel de aluminio durante 5-15 minutos.

Carne picada

- Ponga la carne picada congelada en un plato plano. Proteja los laterales.
- cuando el horno suene, le avisa de que debe girar la comida. Saque las porciones descongeladas, gírela y proteja los laterales con tiras de papel de aluminio.
- Pulse iniciar para seguir descongelando.
- Después de descongelar, deje los alimentos cubiertos con papel de aluminio durante 5-15 minutos.

Carne para asar (ternera/cerdo/cordero)

- Proteja los laterales con tiras de papel de aluminio.
- Ponga la carne con la parte magra hacia arriba (si es posible) en un plato plano.
- cuando el horno suene, le advertirá para que gire los alimentos. Gírelos y proteja las partes descongeladas.
- Pulse iniciar para seguir descongelando.
- Después de descongelar, deje los alimentos cubiertos con papel de aluminio durante 10-30 minutos.

Aves

- Quítela del envoltorio original, Proteja las alas y las puntas de las patas con papel de aluminio.
 - Ponga el lado de la pechuga hacia abajo en un plato plano.
 - cuando el horno suene, le advertirá para que gire los alimentos. Gírelos y proteja las partes descongeladas.
 - Pulse iniciar para seguir descongelando.
 - Después de descongelar, deje los alimentos cubiertos con papel de aluminio durante 15-30 minutos.
- Nota: Después de dejar reposar páselo por agua fría para quitar las vísceras si es necesario.

Piezas de pollo (Alas y patas de pollo)

- Proteja el hueso expuesto con papel de aluminio.
- Coloque las piezas de pollo en un plato plano.
- cuando el horno suene, le advertirá para que gire los alimentos. Gírelos, reordénelos y proteja las porciones descongeladas.
- Pulse iniciar para seguir descongelando.
- Después de descongelar, deje los alimentos cubiertos con papel de aluminio durante 5-30 minutos.

10. Auto cocción

El horno tiene un menú de cocción por defecto para un uso más sencillo. Cuando en la pantalla parpadeen los dos puntos, pulse **Auto cocción** y la pantalla mostrará cíclicamente

AC1---AC2--AC3-----AC7---AC8

Seleccione el menú de cocción deseado, y luego establezca el peso o volumen según la descripción de la columna derecha. Pulse **Instantáneo/iniciar** para empezar a cocer. Para ayuda y procedimientos detallados de cocción,

diríjase a **Auto cocción** en la página siguiente. También puede ajustar el tiempo de cocción durante ésta.

Pulse:

La pantalla muestra :

Ejemplo: cocción de verduras frescas

1. 

AC-2

Pulse consecutivamente para seleccionar el menú deseado

2.  

0.1

Para los menús AC1, 2, 3, 5 y 6, puede establecer el peso o el volumen

0.2

3. 

Tabla de Autococción

Función	Categoría	Instrucciones																				
AC-1	Arroz/pasta	Limpie el arroz y déjelo en remojo durante 30 minutos, Ponga el arroz y agua hirviendo con entre 0.25 y una cucharadita de sal en un Vol. grande y profundo. Utilice el volumen de agua como sigue <table><tr><td>arroz</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>cubrir</td><td>pasta</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>cubrir</td></tr><tr><td>agua</td><td>180ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>sí</td><td>agua</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>no</td></tr></table> **Arroz –Después de la cocción, tápelo 5 minutos o hasta que absorba el agua. ** Pasta-Durante la cocción, remueva varias veces. Después, deje reposar 1 o 2 min.	arroz	100g	200g	300g	cubrir	pasta	100g	200g	300g	cubrir	agua	180ml	330ml	480ml	sí	agua	300ml	600ml	900ml	no
arroz	100g	200g	300g	cubrir	pasta	100g	200g	300g	cubrir													
agua	180ml	330ml	480ml	sí	agua	300ml	600ml	900ml	no													
AC-2	Verduras frescas	Ponga 0.2-0.8kg de verduras en un bol para microondas. Añada agua. Tape con película. Después de cocer, remueva y deje reposar. Añada agua según la cantidad de verduras **0.2-0.4kg: 2 cucharadas; **0.5-0.8kg: 4 cucharadas																				
AC-3	Verduras congeladas	Igual que las verduras frescas																				
AC-4	Palomitas de maíz	Adecuado para preparar una bolsa de palomitas de las disponibles en el mercado, de 3.0 (85g) o 3.5Oz (100g). Antes de terminar, si se ha reducido la velocidad de los saltos a 1 cada 1-2 segundos, pulse Pausa/Cancelar para detener el proceso.																				
AC-5	Bebidas Caliente	Caliente una taza de 250ml o 500 ml de líquido. La temperatura del líquido es de alrededor de 5-10°. Utilice una taza de boca ancha y no la cierre.																				
AC-6	Patatas	Para cocer patatas con piel. Seleccione patatas de tamaño medio, aprox. 200g, lávelas y séquelas. Peso total de alrededor de 0.45 kg o 0.65kg. Ponga las patatas en un plato grande y tápelo con película fina para evitar la deshidratación. Gire las patatas a medio hacer si es necesario.																				
AC-7	Pizza Caliente	Caliente una porción de pizza fría de 0.15Kg.																				
AC-8	Pescado	Adecuado para cocer al vapor un pescado de 0.45Kg. Cuando el pescado esté lavado y descamado, practique cortes en la piel. Ponga el pescado en un plato plano de 22-27 cm de diámetro y espolvoree con algunos ingredientes. Después de cocer, deje reposar 2 minutos.																				

Nota: 1. El tiempo de cocción anterior se basa en comida a temperatura ambiente de 20-25°C excepto cuando se especifica en el menú de cocción A5 anterior. El tiempo de cocción puede variar con temperaturas distintas.

2. Al cocer patatas y pescado se recomienda que se cubra la comida con una capa de película de plástico para evitar la deshidratación.

3. La temperatura, peso y forma de la comida influirán notablemente en el efecto de cocción. Si se nota alguna desviación del factor apuntado en el menú anterior, puede ajustar el tiempo de cocción para obtener un mejor resultado.

11. Inicio automático

Nota: Configura la hora actual siempre antes de programar la función de inicio automático.

Ejemplo: quiere que el horno empiece a cocer con potencia de microondas 100P durante 12 minutos y 30 segundos a las 14:20.

Pulse:

1. **Instant**

Ponga la hora actual

2. **Micro Power**

Ponga la potencia de cocción

3. **1** **2** **3** **0**

Ponga el tiempo de operación

4. **Instant**

Pulse **Hora preestablecida**

durante 3 segundos, y se oirá un pitido breve.

La pantalla mostrará la hora actual. Ponga la hora de retraso.

5. **1** **4** **2** **0**

Introduzca la hora a la que desee empezar. Se escuchará un pitido largo

6. **Instant**

Pulse Hora preestablecida para ver la hora seleccionada

Nota: La función de inicio automático no es aplicable para Express, auto cocción ni descongelación.

La pantalla muestra :

10:00

*10:0P

12:30

*10:00

*14:20

*14:20

Si no desea que el horno empiece a funcionar de inmediato puede activar la función de inicio automático del modo siguiente:

Configure la hora actual, el proceso de cocción y el tiempo.

Mantenga presionado **Hora preestablecida** durante 3 segundos y la pantalla mostrará dos puntos. Introduzca la hora a la que desea que empiece con el teclado. La pantalla mostrará después la hora actual y se encenderá el horno automáticamente a la hora configurada. La hora configurada puede verse pulsando **Hora preestablecida**.

Cuando la función de inicio automático se haya activado:

* Pulse Instantáneo/iniciar si quiere usar el horno de inmediato;

* Pulse **Detener/limpiar** si quiere cancelar la función.

12. Cocción multifase (sólo con XB2615CG)

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas necesitan de distintos menús de cocción durante distintas fases del proceso de cocción.

Puede programar el horno para que cambie de un menú de potencia al otro.

Ejemplo: quiere cocinar comida con potencia de microondas 100p durante 3 minutos y luego parrillar la comida durante 9 minutos

Pulse La pantalla muestra

1. **Micro Power**

Establezca la potencia

2. **0** **3** **0** **0**

Est

3. **Conv/comb Grill/comb**

Active la cocción

*10:0P

*03:00

G*

Pulse La pantalla muestra

4. **0** **9** **0** **0**

Est **Instant/start** tiempo de cocción

5.

Cuando la potencia de cocción haya terminado, el horno empezará automáticamente la parrilla.

Nota: pueden crearse un máximo de 4 secuencias. Repita los pasos 1 y 2 si desea configurar otros.

09:00

13. Cocción multifase (sólo con XB2615C)

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas necesitan distintos menús de cocción en distintos estadios del ciclo de cocción.

Puede programar el horno para cambiar de un menú al otro.

Ejemplo: Quiere cocer la comida con potencia de microondas 100p durante 3 minutos y luego con microondas 20p durante 9 minutos.

Pulse La pantalla muestra Pulse La pantalla falla

1. 

Ponga la potencia



2. 

Ponga el tiempo de cocción

3. 

Ponga la potencia



4. 

Ponga el tiempo de cocción

5. 

Al terminar de cocer con potencia 100P, el horno empezará con 20P automáticamente.
Nota: Pueden configurarse un máximo de 4 secuencias por vez. Repita los pasos 1, 2 si quiere configurar más.

Consejos de cocción por microondas

1) Organice la comida con cuidado, poniendo las zonas más gruesas en la parte exterior del plato.

2) Observe el tiempo de cocción, cueza el tiempo más corto indicado y añada más según sea necesario.

3) Cubra los alimentos antes de cocer

Compruebe las recomendaciones de las recetas: papel de cocina, película plástica para microondas o tapa.

Al cubrir se previenen las salpicaduras y ayuda a los alimentos a cocerse homogéneamente. (Ayuda a mantener el horno limpio).

4) Proteja la comida

Utilice pequeños trozos de papel de aluminio para cubrir las zonas delgadas de carnes o aves para evitar que se quemen.

5) Remueva los alimentos: Desde el exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.

6) Gire los alimentos

Los alimentos como pollo, hamburguesas o bistec deberían girarse una vez durante la cocción.

7) Reorganice los alimentos: como las albóndigas, a medio cocer tanto de arriba abajo como del centro del plato al exterior.

8) Deje reposar

Después de cocer deje un tiempo de reposo adecuado.

Saque la comida del horno y remuévala si es posible.

Tápela durante el reposo, permitiendo a la comida que termine de cocerse sin quemarse.

9) Compruebe si está hecha

Busque indicaciones de que se ha llegado a la temperatura de cocción. Las indicaciones incluyen:

-La comida saca humo por todos lados, no sólo en los bordes.

-Las articulaciones de los muslos de ave se mueven con facilidad.

-El cerdo y las aves no están rosados.

-El pescado es opaco y se despieza fácilmente con un tenedor.

10) Condensación

Un elemento normal de la cocción por microondas. La humedad de la comida influye en la cantidad de humedad en el horno. Normalmente, los alimentos tapados no causan tanta condensación como los descubiertos. Asegúrese de que las aperturas de ventilación no estén bloqueadas.

11) Plato preparado

Cuando use un plato preparado o material autocalentable, ponga un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana, debajo para evitar dañar el plato giratorio y la anilla giratoria con el calor. El tiempo de precalentado especificado en las instrucciones del plato no debe sobrepasarse.

12) Cuezca los alimentos con alto contenido en grasa envueltos en película plástica; no deje que el envoltorio entre en contacto con la comida, ya que podría fundirse.

13) Utensilios de plástico para microondas

Algunos utensilios de plástico para microondas no son adecuados para cocer alimentos con contenidos altos de grasa y azúcar.

Limpieza y mantenimiento

Limpie el horno regularmente

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar. Si es posible, deje la puerta abierta para dejar inactivo el horno durante la limpieza.

Exterior:

El exterior puede limpiarse con jabón suave y agua caliente, y limpiarse con un trapo húmedo. Evite usar limpiadores abrasivos.

Puerta:

Limpie la puerta y la ventana por ambos lados. Las gomas de la puerta y las piezas adyacentes frecuentemente con un trapo húmedo para quitar manchas o salpicaduras. No use limpiadores abrasivos.

Panel de control:

Debe irse con cuidado al limpiar el panel de control. Límpielo con un trapo humedecido ligeramente sólo con agua.

No lo frote ni use limpiadores químicos. Evite utilizar demasiada agua.

Paredes interiores:

Para limpiar las superficies interiores, hágalo con un trapo suave y agua caliente por motivos higiénicos. Después del uso limpie la tapa de la guía de ondas del horno con un trapo suave húmedo para quitar cualquier salpicadura de comida. La acumulación de salpicaduras puede sobrecalentarse y sacar humo o encenderse. No quite la tapa de la guía. No utilice limpia hornos comerciales, limpiadores abrasivos ni estropajos en ninguna pieza de su microondas. No rocíe ninguna parte de su microondas con limpia hornos.

Evite usar un exceso de agua. Después de limpiar el horno, asegúrese de quitar el agua que quede con un trapo suave.

Plato/ Anilla giratoria/Eje giratorio

Límpielos con agua jabonosa suave y séquelos por completo.

CONSEJO: Cuando se haya usado el horno durante mucho tiempo, pueden darse olores extraños dentro. Los siguientes 3 métodos pueden eliminarlos:

1. Ponga varias rodajas de limón en una taza, y caliente a alta potencia durante 2-3 minutos.
2. Ponga una taza de té rojo en el horno y caliente a alta potencia.
3. Ponga piel de naranja en el horno y caliéntela a alta potencia durante 1 minuto.

Servicio técnico

Atención: es peligroso para cualquiera que no sea un técnico de servicio cualificado llevar a cabo cualquier asistencia de reparación que implique retirar cualquier tapa, que dan protección frente a la exposición a la energía de microondas.

Precaución: RADIACIÓN DE MICROONDAS

No se exponga a la radiación del generador de microondas ni de otras piezas conductoras de energía de microondas.

Durante las reparaciones las piezas listadas abajo pueden ser retiradas y dan acceso a potencias superiores a los 250V a tierra.

1. Magnetrón
2. Transformador de alto voltaje
3. Condensador de alto voltaje
4. Diodo de alto voltaje
5. Fusible de alto voltaje

Las condiciones listadas debajo pueden provocar la exposición indebida a microondas durante las reparaciones.

1. Ajuste inadecuado del magnetrón.
2. Ajuste inadecuado del cierre de la puerta, la bisagra de la puerta y la puerta misma.
3. Ajuste inadecuado del soporte de interruptor.
4. Daños en la puerta, el sellado de la puerta o el chasis.

Nota: 1. si la pantalla muestra **Erf** durante el uso, indica que el sensor se ha cortocircuitado y debe cambiarse en el centro de reparaciones más cercano.

2. si la pantalla muestra **Erf1** durante el uso, indica que el sensor está en circuito abierto y debe ser reemplazado en el centro de reparaciones más cercano.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage

des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès des autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen

Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente



Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete

all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se

no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese

en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.