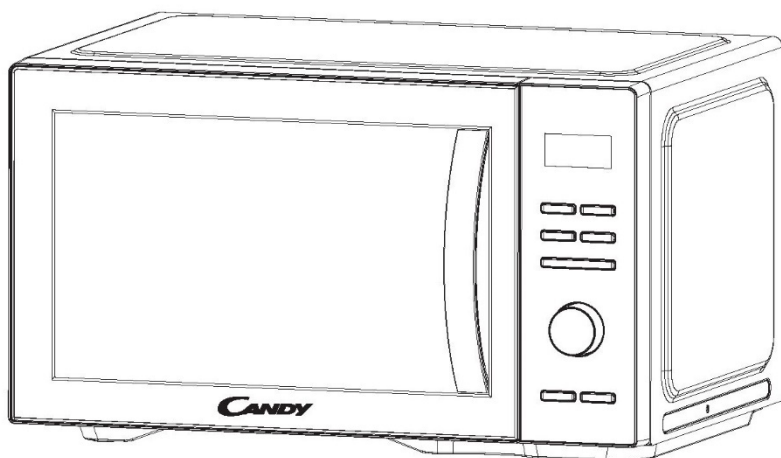




Microwave Oven

INSTRUCTION MANUAL

Model: CMCA29EDLB/ST



Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

ADDENDUM

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

SPECIFICATIONS

Model	CMCA29EDLB/ST
Rated Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave Input	1550W
Microwave Output	1000W
Grill	1000W
Convection	2200W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

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

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
6. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
7. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
16. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
17. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
18. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
19. The microwave oven must be operated with the decorative door open (for ovens with a decorative door).

20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
21. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
22. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
23. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
24. The appliance is intended to be used freestanding.
25. The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
28. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

**READ CAREFULLY AND KEEP
FOR FUTURE REFERENCE**

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS

GROUNDING INSTALLATION

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock.
Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

CAUTION

PERSONAL INJURY HAZARD

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

UTENSIL TEST:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

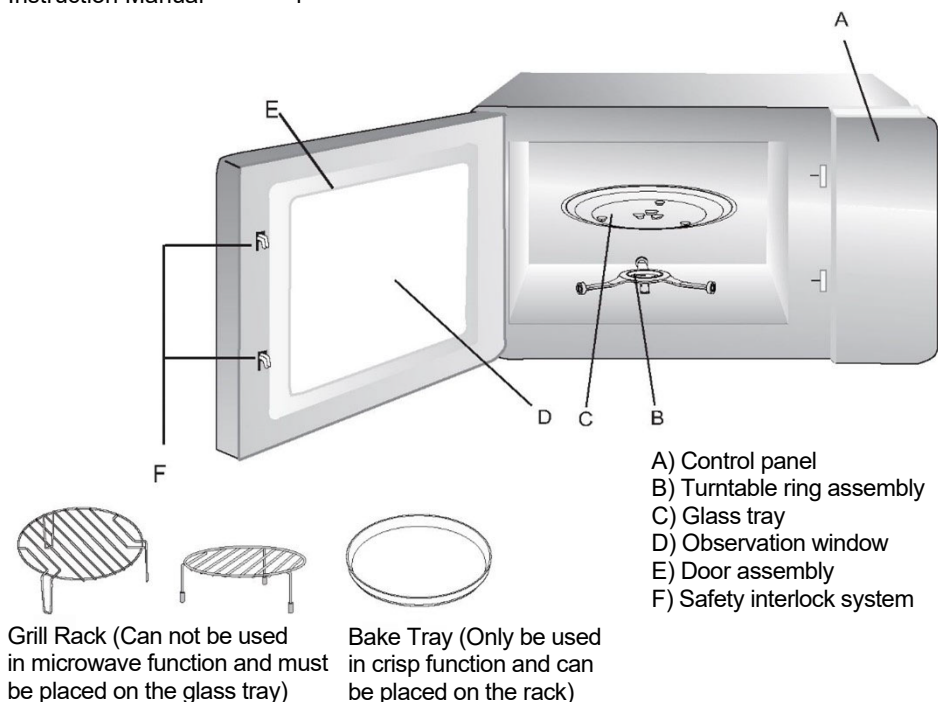
Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

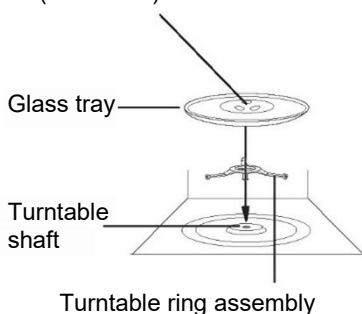
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity. Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



Turntable Installation

Hub (underside)



- Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

COUNTERTOP INSTALLATION

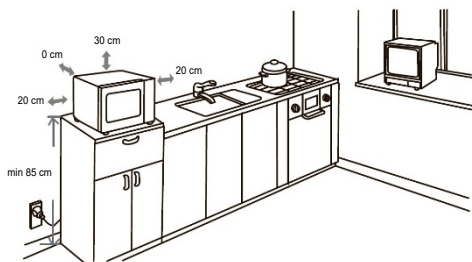
Remove all packing material and accessories.

Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

INSTALLATION

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



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

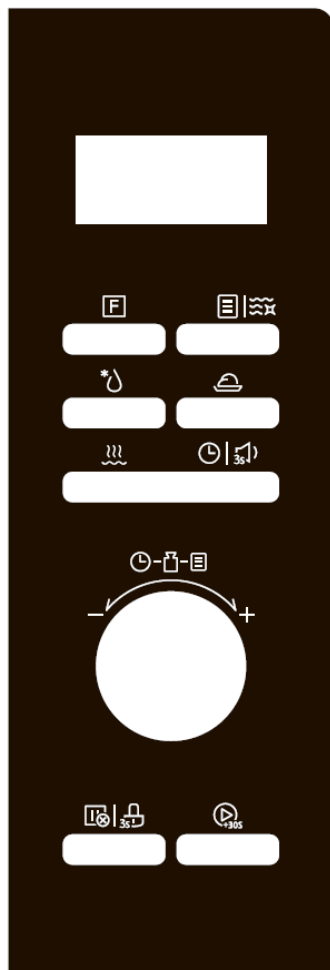
WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.



OPERATION INSTRUCTION

CONTROL PANEL



- **Function**

Press to select function

- **Defrost**

Press to select defrost function quickly

- **Smart Steam Cooking**

Press to select steam function

- **Auto Menu**

Press to select auto menus

- **Smart Clean**

Press to select smart clean function

- **Low Temperature Control function**

Press to select low temperature control function

- **Clock/Timer**

Press to set clock

- **Sound off**

Press 3 seconds to mute the microwave

- **Stop/Cancel**

Press to cancel current cooking function

- **Lock**

Press 3 seconds for child lock function

- **Start/+30Sec.**

Press to start the function or quick start for 30 seconds microwave function

OPERATION INSTRUCTION

This microwave oven uses modern electronic controls to meet your cooking needs.

1. Clock Setting

When the microwave oven is Powered On, the oven will display "00:00" and the buzzer will ring once.

- 1) Press " | 
" twice. "00:00" display, the hour figures will flash.- 2) Turn "
" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23(24-hour).- 3) Press " | 
", the minute figures will flash.- 4) Turn "
" to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.- 5) Press " | 
" to finish clock setting. ":" will flash.

Note:

- 1) If the clock is not set, it would not function when powered.
- 2) During the process of clock setting, if you don't press " | 
" within 5 minutes, the oven will go back to the previous status automatically.

2. Kitchen Timer

- 1) Press " | 
" once, the screen will display 00:00.- 2) Turn "
" to enter the correct timer. (The maximum cooking time is 95 minutes.)- 3) Press "
" to confirm setting.

3. Microwave Cooking

Press "" once, the screen will display "P100". Press "" repeatedly or turn the knob to choose the power you want, and "P100", "P80"... "P10", "G", "C-1"... "C-4", "150°C"... "240°C" display for each added press. Then press "" to confirm, and turn "" to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)

Press "" again to start cooking.

Example: If you want to use 80% microwave power to cook for 20 minutes, you can operate the oven with the following steps.

- 1) Press "
" once, the screen displays "P100".- 2) Press "
" once again to choose 80% microwave power.

- 3) Press " " to confirm, and the screen displays "P 80".
- 4) Turn " " to adjust the cooking time until the oven displays "20:00".
- 5) Press " " to start cooking.

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

- 0---1 min: 5 seconds
- 1---5 min: 10 seconds
- 5---10 min: 30 seconds
- 10---30 min: 1 minute
- 30---95 min: 5 minutes

Microwave Power Chart

Press	Once	Twice	3 times	4 times	5 times
Microwave Power	1000W	800W	500W	300W	100W

4. Grill or Combi. Cooking

Press " " once, the screen will display "P100", and press " " repeatedly or turn the " " to choose the power you want, and "G ", "C-1", "C-2", "C-3" or "C-4" will display for each added press. Then press " " to confirm, and turn " " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)

Press " " again to start cooking.

Example: If you want to use grill power to cook for 10 minutes, you can operate the oven as the following steps.

- 1) Press " " once, the screen displays "P100".
- 2) Press " " to confirm.
- 3) Turn " " to adjust the cooking time until the oven displays "10:00".
- 4) Press " " to start cooking.

Note: If half the grill time passes, the oven sounds twice, and this is normal.

In order to have a better effect of grilling food, you should turn the food over, close the door, and press " " to continue cooking. If no operation the oven will continue cooking.

Note: Combination instructions

Instructions	Display	Microwave	Grill	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

5. Convection Cooking (With preheating function)

The convection cooking can let you to cook the food as a traditional oven. Microwave is not used. It is recommended that you should preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven.

- 1) Press "  " key once, "P100" flash.
- 2) Keep pressing "  " or turn "  " to select the convection temperature.

Note: The temperature can be chosen from 150 degrees to 240 degrees.

- 3) Press the "  " to confirm the temperature.
- 4) Press the "  " to start preheating. When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven. And the preheated temperature is displayed and flashes.
- 5) Put the food into the oven and close the door.

Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)

- 6) Press the "  " key to start cooking.

Note:

- a. Cooking time cannot be input until the preheating temperature arrives.

If the temperature arrives, door must be opened to input the cooking time.

The buzzer sounds

- b. If the time not input in 5 minutes, the oven will stop preheating.
five times and turn back to waiting state.

6. Convection Cooking (Without pre-heating function)

- 1) Press the "  " key once, "P100" flash.
- 2) Keep pressing "  " or turn "  " to select the convection temperature.
Note: The temperature can be chosen from 150 degrees to 240 degrees.
- 3) Press the "  " to confirm the temperature.
- 4) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)
- 5) Press the "  " key to start cooking.

7. Multi-Stage Cooking

Two stages can be maximally set. If one stage is defrosting, it should be put in the first stage. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.

Note: Kitchen Timer, Auto menu and preheating cannot be set as one of the multi-stage.
Example: If you want to defrost the food for 5 minutes, then to cook with 80% microwave power for 7 minutes. The steps are as following:

- 1) Press " *  " twice, the screen will display "d-2";
- 2) Turn "  " to adjust the defrost time of 5 minutes;
- 3) Press "  " once, "P100" will display;
- 4) Press "  " again to choose 80% microwave power till "P80" displays;
- 5) Press "  " to confirm;
- 6) Turn "  " to adjust the cooking time of 7 minutes;
- 7) Press "  " to start cooking.

8. Defrost by Weight

- 1) Press " *  " pad once, the oven will display "d-1".
- 2) Turn "  " to select the weight of food. At the same time, "g" will light.
The weight should be within 100-2000g.
- 3) Press "  " key to start defrosting.

9. Defrost by Time

- 1) Press " " key twice, the oven will display "d-2".
- 2) Turn " " to select the cooking time. The maximum setting time is 95 minutes.
- 3) Press " " key to start defrosting.
The defrost power is P30, and it cannot be changed.

10. Quick Start

- 1) In waiting state, Press " " to start 30 seconds cooking with 100% power, each added press will increase 30 seconds cooking time up to 95 minutes.
- 2) In waiting state, turn " " left to set cooking time for 95 minutes with 100% microwave power, and then turn " " to set the cook time, Press " " to start cooking.

11. Smart Clean

In waiting state, press " " once, "AC" will display, Press " " to start cleaning (100% microwave clean for 5 minutes)

The Smart Clean program helps you to easily clean your appliance and remove unpleasant odors. You just need to place a bowl of water inside the microwave and select the Smart Clean function, the natural power of the steam will soften the food residues in a few minutes, preparing them to be eliminated.

Note: It is forbidden to hold the water with metal vessels.

12. Smart Steam Cooking

Quick way to prepare several dishes thanks to the dedicated button!

- 1) Press " ", "0:00" and " " will display, dial the knob to select time (from 00:05 to 95:00).
- 2) Press " " to confirm and start cooking, and the time will count down at the same time.

When cooking is finished, there will be "beep" and return to standby mode.

Note: Smart Steam Cooking will perform with 800W Microwave and power is unchangeable. Please DO NOT use metal accessories during this function.

13. Child Lock

Lock: In waiting state, press " |  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and locked indicator will light.

Unlock: In locked state, press " |  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and locked indicator will disappear.

14. Time Function

- 1) During cooking state, press "|
" to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.

15. Low Temperature Control function

This function allows to keep low temperature through the dedicated button. There are 5 dedicated menus that can surely meet your needs!

- 1) In waiting state, press "
" once, "L1" will display,- 2) Press "
" repeatedly or turn "" to choose the menu. "L1-L5" are available.- 3) Press "+30s" to start cooking.

NUMBER	PROGRAM NAME	WEIGHT	TIME	POWER
L1	Dough rising	400g	6'	P10
L2	Yoghurt	500g	6'	P30
L3	Drying	200g	8'	P30
L4	Souvide cooking	600g	25'	P30
L5	Slow cooking	800g	30'	P40

16. Silent Mode

To activate the silent mode:

In waiting or clock state, press and hold "|" for 3 seconds.
"oFF" will display, When you press the keys, it does not make a sound.

To deactivate the silent mode:

In silent mode, press and hold "|" for 3 seconds. A beep will sound. "on" will display.

17. Auto Menu

- 1) In waiting state, turn "
" right to choose the function wanted, "A1"~"A10", "C1"~"C4" will be displayed.- 2) Press "+30s" to confirm the menu you need.
- 3) Turn "
" to choose the submenu.- 4) Press "+30s" to start cooking.

Menu Chart

NO	CATEGORY NAME	DISPLAY	PROGRAM NAME	WEIGHT	TIME	POWER
A1	Bread & pizza (from fresh dough)	b1	Pizza	300g	12'	C-4
		b2	Bread	700g	16'	C2
		b3	Pizza deep pan	500g	14'	C2
		b4	Focaccia	400g	12'	C2
A2	Bake & cakes	b1	Cake (mimosa/margherita)	650g	9'	C2
		b2	Croissant	300 g	13'	C-4
		b3	Jam	400g	8'	P100
		b4	Muffins	400 g	6'	P100
A3	Frozen bake	b1	Frozen croissant	/	10'	C2
		b2	Frozen bread dough	/	10'	C2
A4	Roast meat	b1-1	Roast Chicken	1100g	25'	C-4
		b1-2		1300g	30'	C-4
		b2-1	Grill Chicken Breasts	200g	6'	C2
		b2-2		400g	8'	C2
		b3	lamb rack	900g	18'	C4
		b4	Roast beef	900g	20'	C4
A5	Frozen breaded	b1	Frozen Onion Ring	250g	8'	C1
		b2	Frozen Chicken Nuggets	350g	8'	C1
		b3	Frozen Fried Chicken Cutlet	400g	10'	C1
		b4	Grilled Fresh Fish Fillets	300g	12'	C2
A6	Main dishes	b1-1	Frozen Lasagna	300g	12'	C1
		b1-2		600g	15'	C1
		b2-1	Frozen Pizza(Thin)	200g	9'00"	C1
		b2-2		300g	10'00"	C1
		b2-3		400g	11'00"	C1
		b3	Frozen Fried Chicken Drumsticks	550g	32'00"	C-4
		b4	Omelette/Frittata	400g	9'	C-4
A7	Frozen deli	b1	Frozen Fried Squid	250g	9'	C-4
		b2	Frozen Onion Ring	250g	12'	C-4
		b3	Frozen Breaded Prawns	250g	10'	C-4
		b4	Frozen Buffalo Chicken wings	420g	18'	C-4
A8	Side dishes	b1-1	Ratatouille	400g	9'	P100
		b1-2		800g	14'	P100
		b2-1	Ham and cheese peas	300g	6'	P100
		b2-2		600g	10'	P100
		b3	Potato pur èe	500g	16'	P100
		b4	Sautée spinaches	500g	8'	P100

A9	Potatoes	b1-1	Baked potatoes	2	8'00"	C2
		b1-2		4	14'00"	C2
		b2	Gratin	600g	13'	C2
		b3	Frozen French Fries	300g	22'	C1
		b4	Frozen Potato Wedges	450g	28'	C1
A10	Veggy & Healty	b1	Frozen vegetable Cutlets	300g	15'00"	C1
		b2	Legumes	500g	18'	p100
		b3	Gluten free pasta	500g	17'	P100
		b4	Soup	600g	8'	P100
C1	CORDON BLEU (pre-fried breaded and defrosted)	C1	Cordon bleu	300g	8'	COMBI C4
				600g	12'	
				900g	15'	
C2	LASAGNA (fresh)	C2	Lasagna	300g	10'	COMBI C4
				600g	16'	
				900g	20'	
C3	BREAD (from fresh risen dough)	C3	Bread	200g	15'	GRILL 60% +convection 240°C
C4	PIE/TART (fresh)	C4	Pie/Tart	700g	35'	convection 190°C

TROUBLE SHOOTING

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven cannot be started.	(1) Power cord is not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door is not closed well.	Close door well.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
 - the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.
- In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

STEAMER

You can use the steamer to prepare meals in the microwave using steam. The microwave brings the water to a boil, the rising steam surrounds the food and cooks it. The food retains its typical shape and taste.

Safety precautions

Wash before using for the first time.

Min and max temperature:

-20 °C / + 120 °C

For your safety 

The steamer will become very hot during cooking. There is a risk of burns.

Never use alcohol. There is a risk of explosion!

Open the steamer carefully after cooking. Hot steam can escape. Risk of burns

The water remaining in the steamer is boiling. Risk of burns

CAUSES OF DAMAGE

Only use the steamer in microwave mode or it could break.

Never use the steamer without water, as this could cause damage to the microwave oven and the steamer.

Never use the steamer in a cooking compartment that is too small

because it could cause sparks and damage the microwave oven.

Never use a damaged steamer.

If the plastic ring on the perforated stainless steel cooking tray is missing or the steamer plate is distorted, sparks can be generated. This will damage the microwave oven.



Dater

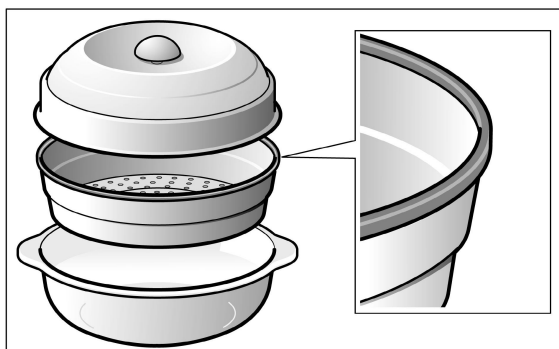
Instructions for use

The steamer has been specially developed for microwave ovens.

The distance between the steamer and the side walls, the oven top and the door of the cooking compartment must be at least 1 cm.

Preparation

1. Fill the lower tray with water.
2. Place the perforated tray on the lower tray.
3. Place the food in the perforated cooking tray.
4. Put the lid on the steamer and place the steamer in the microwave.
Always place the steamer in the centre of the cooking compartment.
5. Set the microwave oven



Water capacity

The water quantity depends on the cooking time.

Total cooking time	Minimum amount of water
up to 20 minutes	250 ml
up to 45 minutes	500 ml

Do not allow the water to evaporate completely during cooking. Add water if necessary.

After steam cooking

Steam escapes from the steamer during cooking. It condenses in the cooking compartment. When the appliance has cooled down, wipe the cooking compartment with a soft cloth.

Tables

Cooking time

The tables contain a selection of dishes that can be prepared with the steamer.

Use maximum power first and then 600 watt power. The exact times are given in the tables. Note: depending on the appliance, you can set different microwave power settings and times one after the other and then start. Refer to the instructions manual for more details.

The cooking time does not depend on food quantity, but it does depend on food type, quality and size. The times indicated in the tables are indicative only. Use the measurements shown as a guide. If you are cooking smaller items, reduce the cooking time accordingly. For larger items, increase it.

Vegetables	Size/Weight	Minimum amount of water	Cooking time
Green beans	Length: 5 cm	500 ml	40 to 50 min
Cauliflower	Florets	500 ml	25 to 30 minutes
Broccoli	Florets	250 ml	15 to 20 minutes
Carrots	Slices about 0.5 cm thick	500 ml	25 to 30 minutes
Carrots	400 g	500 ml	15 min + 100% mw
-	-	500 ml	25 to 30 minutes
Leeks	Slices about 1 cm thick	250 ml	20 to 25 min
Spinach	-	250 ml	8 -10 min
Asparagus	Diameter: 1.5 cm	500 ml	50 to 60 min

Meat	Size/Weight	Minimum amount of water	Cooking time
-	3 cm thick	500 ml	20 min.
Chicken breast	230 g	500 ml	18 min.+ 100% mw

Fish	Size/Weight	Minimum amount of water	Cooking time
Salmon steak	245 g	250 ml	10 min.+ 100% mw
Trout	-	250 ml	10 to 12 min
Cod fillet	-	250 ml	8 min.
Prawns	Unpeeled	250 ml	15 min.
-	-	250 ml	8 min.

Eggs (from the refrigerator)	Size/Weight	Minimum amount of water	Cooking time
Eggs	M, 6 items	250 ml	14 min. 100% mw
Hard-boiled eggs	M	250 ml	8 min.

Side Dishes	Size/Weight	Minimum amount of water	Cooking time
Potatoes (unpeeled)	80 g - 150 g each	500 ml	40 to 45 min
Boiled potatoes	560 g	500 ml	20 min.+ 100% mw
Spinach Gnocchi	100 g each	500 ml	8 min.

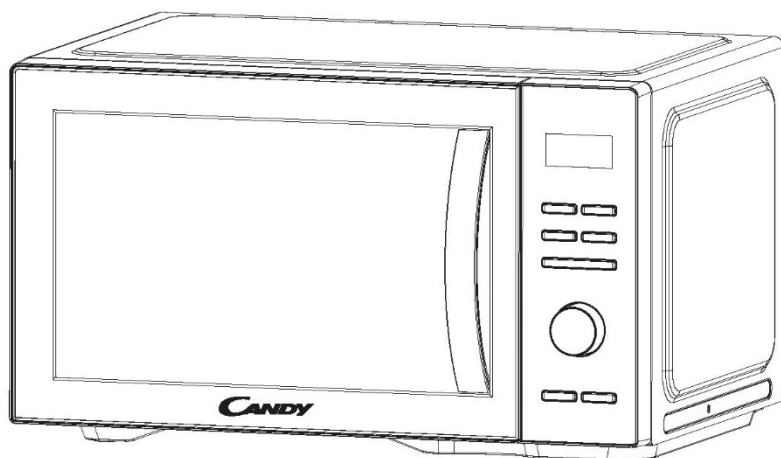
Sweet food	Size/Weight	Minimum amount of water	Cooking time
Compote (apple, pear)	190 g	250 ml	6 min.+ 100% mw
Stuffed apple	-	500 ml	20 min.



Horno microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo: CMCA29EDLB/ST



Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su horno microondas y guárdelas en un lugar seguro y accesible. Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionará un funcionamiento satisfactorio durante muchos años.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una exposición perjudicial a la energía de las microondas. Es importante no romper o manipular los mecanismos de cierre de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen restos de suciedad o de productos limpiadores en las superficies de las juntas.
- (c) **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no debe utilizarse el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.

NOTA

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie podría degradarse y afectar a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

ESPECIFICACIONES

Modelo	CMCA29EDLB/ST
Tensión nominal	230 V ~ 50 Hz
Entrada de microondas	1550 W
Salida de microondas	1000 W
Grill	1000 W
Convección	2200 W

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Para reducir el riesgo de incendio, de descarga eléctrica, de lesiones personales o de exposición a un exceso de energía del horno microondas mientras utiliza el aparato, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea y siga las siguientes indicaciones: "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS".
2. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
5. ADVERTENCIA: Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
6. ADVERTENCIA: Es peligroso que alguien que no sea una persona competente lleve a cabo cualquier tarea de mantenimiento o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.
7. ADVERTENCIA: No se deben calentar líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.
8. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno por la posibilidad de que se inflamen.
9. Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos microondas.

10. Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para apagar las posibles llamas.
11. Calentar las bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por lo que hay que tener cuidado al manipular el recipiente.
12. Antes de consumir el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés, hay que removerlo o agitarlo y comprobar su temperatura, para evitar quemaduras.
13. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en los hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado de calentarlos.
14. El horno debe limpiarse regularmente y eliminar cualquier resto de alimento.
15. No mantener el horno en buenas condiciones de limpieza podría provocar un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación de peligro.
16. Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa. (Esto no es aplicable para electrodomésticos con puerta decorativa).
17. Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno. (Para hornos provistos de una instalación para el uso de una sonda de detección de temperatura).
18. El horno microondas no debe colocarse en un armario, a menos que se haya sometido a ensayo en un armario.
19. El horno microondas debe ser manejado con la puerta decorativa abierta. (Para hornos con puerta decorativa).
20. Este aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como:
 - Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - El uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Fincas agrícolas.
 - Alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".

21. El horno microondas está destinado a calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar lesiones, ignición o incendio.
22. No se permite el uso de recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción al microondas.
23. El aparato no debe limpiarse con un limpiador a vapor.
24. El aparato está diseñado para ser usado de forma independiente.
25. La superficie posterior de los aparatos debe colocarse contra una pared.
26. El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
27. Cuando el aparato está en funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada.
28. ADVERTENCIA: Cuando el electrodoméstico funciona en el modo combinado, los niños solo deben usar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

LEER CON ATENCIÓN Y GUARDAR PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTALACIÓN DE LA TOMA DE TIERRA PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A LAS PERSONAS

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica
Tocar algunos de los componentes internos puede causar graves lesiones personales o la muerte.
No desmonte este aparato.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica
El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar una descarga eléctrica.
No lo enchufe en una toma de corriente hasta que el aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Este electrodoméstico debe ser puesto a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de fuga para la corriente eléctrica.
Este electrodoméstico está equipado con un cable con un conductor de puesta a tierra del equipo y el enchufe correspondiente. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente correctamente instalada y con puesta a tierra.
Consulte a un electricista o técnico cualificado si las

instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.
Si es necesario utilizar un cable alargador, utilice solo un cable de 3 hilos.

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos que se producen al enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Si se utiliza un juego de cables largos o un alargador:
 - 1) La capacidad eléctrica indicada del cable o alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato.
 - 2) El cable alargador debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
 - 3) El cable largo debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o el tablero de la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él involuntariamente.

LIMPIEZA

Asegúrese de desenchufar el aparato de la red eléctrica.

1. Tras el uso, limpie la cavidad de cocinado del horno con un paño ligeramente húmedo.
2. Limpie los accesorios de la forma habitual con agua y jabón.
3. El marco y la junta de la puerta, así como las piezas adyacentes, deben limpiarse bien con un paño húmedo si están sucios.
4. No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del cristal.
5. Consejo de limpieza---Para facilitar la limpieza de las paredes de la cavidad que pueden tocar los alimentos cocinados: Ponga medio limón en un bol, añada 300 ml de agua y caliéntelo al 100% de potencia en el microondas durante 10 minutos. Limpie el horno con un paño suave y seco.

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE LESIONES PERSONALES

Es peligroso que alguien que no sea una persona competente lleve a cabo cualquier tarea de mantenimiento o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.

Consulte las instrucciones de "Materiales que puede utilizar en el horno microondas o que debe evitar en el horno microondas". Es posible que haya ciertos utensilios no metálicos que no sean seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que se indica a continuación.

COMPROBACIÓN DEL UTENSILIO:

1. Llene un recipiente apto para el microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a potencia máxima durante 1 minuto.
3. Con cuidado, toque el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo utilice para cocinar en el microondas.
4. No supere el tiempo de cocción de 1 minuto.

Materiales que se pueden utilizar en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe quedar de al menos 3/16 pulgadas (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede causar que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o astillados.
Frascos de vidrio	Quite siempre la tapa. Utilícelos sólo para calentar ligeramente los alimentos. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Sólo cristalería de horno resistente al calor. Asegúrese de que no tengan adornos metálicos. No utilice platos agrietados o astillados.
Bolsas de cocción para el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con bridas metálicas. Abra hendiduras para permitir que salga el vapor.
Platos y tazas de papel	Utilícelas sólo para cocinar/calentar durante un breve periodo de tiempo. No deje el horno sin vigilancia mientras cocina.
Servilletas de papel	Utilizar para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa. Utilizar con supervisión sólo para una cocción de corta duración.
Papel de pergamino	Utilícelo a modo de tapa para evitar salpicaduras o como envoltorio para cocinar al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar etiquetado como "Seguro para microondas". Algunos recipientes de plástico se reblandecen al calentarse los alimentos de su interior. "En las bolsas de ebullición" y en las bolsas de plástico cerradas herméticamente se deben hacer cortes, perforaciones o aberturas de ventilación según las indicaciones del envase.
Envoltorio de plástico	Solo apto para microondas. Utilizar para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que el envoltorio de plástico toque los alimentos.
Termómetros	Sólo aptos para microondas (termómetros para carne y caramelo).
Papel de cera	Utilizar a modo de tapa para evitar las salpicaduras y retener la humedad.

Materiales que deben evitarse en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar un arco eléctrico. Cambie los alimentos a un plato apto para microondas.
Envase de cartón para alimentos con asa metálica	Puede provocar un arco eléctrico. Cambie los alimentos a un plato apto para microondas.
Utensilios de metal o con adornos metálicos	El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. Los adornos metálicos pueden provocar la formación de arcos eléctricos.
Bridas de metal	Puede provocar un arco eléctrico y causar fuego en el horno.
Bolsas de papel	Puede provocar fuego en el horno.
Espuma plástica	La espuma plástica puede derretirse o contaminar el líquido interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	Al utilizarla en el horno microondas, la madera se seca y puede partirse o agrietarse.

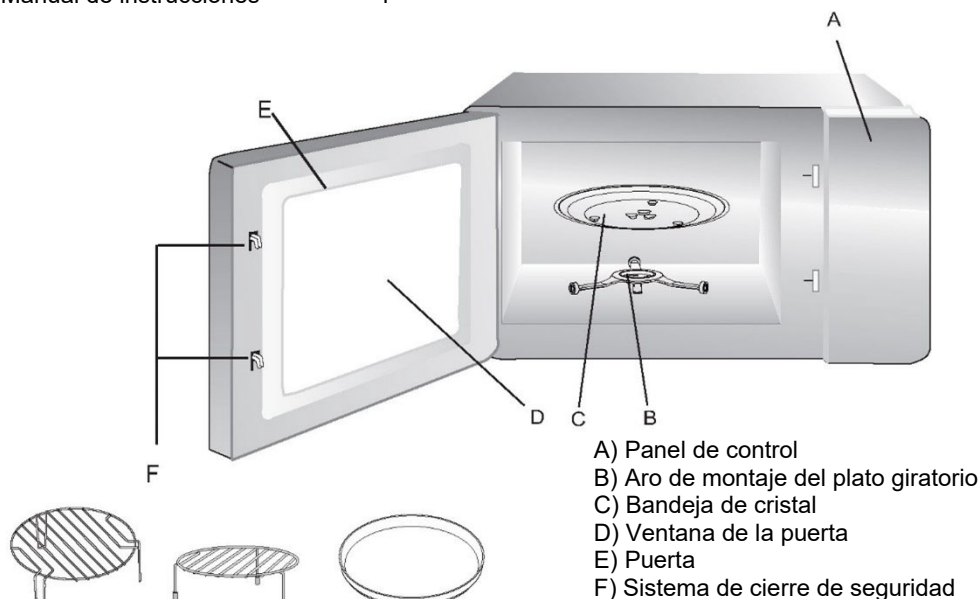
CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Nombres de las piezas y accesorios del horno

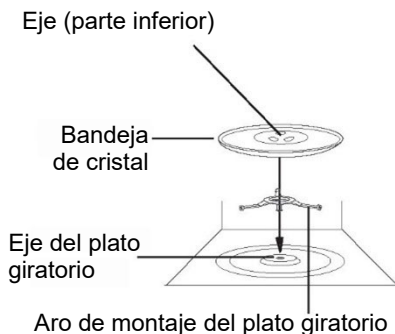
Saque el horno y todos los materiales de la caja y de la cavidad de cocción del horno.

Su horno incluye los siguientes accesorios:

Bandeja de cristal	1
Aro de montaje del plato giratorio	1
Manual de instrucciones	1



Instalación del plato giratorio



- No coloque nunca la bandeja de cristal boca abajo. La bandeja de cristal nunca debe quedar atascada.
- Tanto la bandeja de cristal como el aro de montaje del plato giratorio deben utilizarse siempre durante la cocción.
- Todos los alimentos y recipientes de comida deben colocarse siempre en la bandeja de cristal para cocinar.
- Si la bandeja de cristal o el aro de montaje del plato giratorio se agrietan o se rompen, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano.

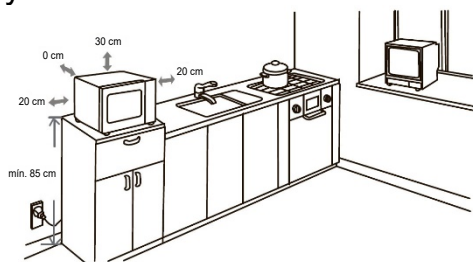
INSTALACIÓN EN ENCIMERAS

Retire todos los materiales de embalaje y accesorios. Examine el horno para ver si presenta algún daño, como abolladuras o la puerta rota. No instale el horno si está dañado.

Mueble: Retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie del mueble del microondas. No retire la cubierta de mica marrón claro que está adherida a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

INSTALACIÓN

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para las ventilaciones de entrada y/o salida.



(1) La altura mínima de instalación es de 85 cm.

(2) La superficie posterior del aparato deberá colocarse contra una pared.

Deje un espacio libre de como mínimo 30 cm por encima del horno, se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre

el horno y las paredes adyacentes.

(3) No retire las patas de la parte inferior del horno.

(4) El bloqueo de las aberturas de entrada y/o salida pueden dañar el horno.

(5) Coloque el horno lo más lejos posible de radios y TV. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en la recepción de su radio o televisión.

2. Enchufe el horno a un enchufe estándar para el hogar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean los mismos que el voltaje y la frecuencia en la etiqueta de clasificación.

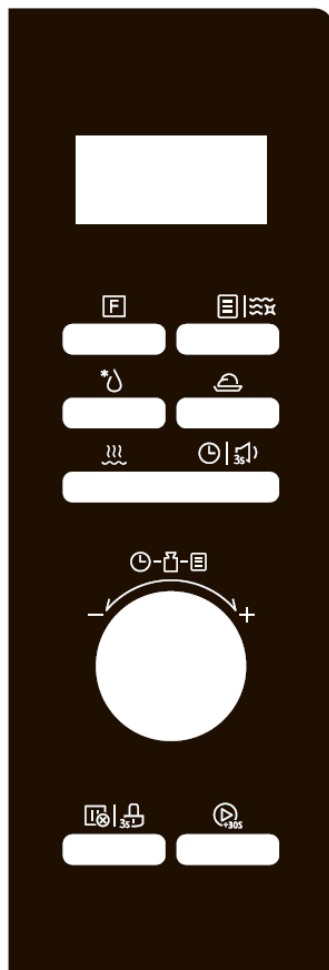
ADVERTENCIA: No instale el horno sobre una placa de cocción u otros aparatos generadores de calor. Si se instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía quedaría anulada.

La superficie que queda accesible puede calentarse durante el funcionamiento.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



- **Función**

Pulse para seleccionar la función

- **Descongelación**

Pulse para seleccionar la función descongelación rápidamente

- **Cocción inteligente al vapor**

Pulse para seleccionar la función de vapor

- **Menú automático**

Pulse para seleccionar menús automáticos

- **Limpieza inteligente**

Pulse para seleccionar la función de limpieza inteligente

- **Función de control de baja temperatura**



Pulse para seleccionar la función de control de baja temperatura

- **Reloj/temporizador**

Pulse para ajustar el reloj

- **Sonido apagado**

Pulse 3 segundos para silenciar el microondas

- **Detener/Cancelar**

Pulse para cancelar la función de cocción actual

- **Bloqueo**

Pulse 3 segundos para activar la función de bloqueo infantil

- **Inicio/+30 seg.**

Pulse para iniciar la función o iniciar rápidamente durante 30 segundos la función de microondas

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Este horno microondas utiliza controles electrónicos modernos para satisfacer sus necesidades de cocción.

1. Ajuste del reloj

Cuando el horno microondas esté encendido, el horno mostrará "0:00" y el zumbador sonará una vez.

- 1) Pulse "  " dos veces. Se muestra "00:00", los dígitos correspondientes a las horas parpadearán.
- 2) Gire "  " para ajustar la hora de 0 a 23 (24 horas).
- 3) Pulse "  " los dígitos correspondientes a los minutos parpadearán.
- 4) Gire "  " para ajustar los minutos de 0--59.
- 5) Pulse "  " para finalizar el ajuste del reloj. ":" parpadeará.

Nota:

- 1) Si no se ajusta el reloj, este no funcionará cuando se encienda.
- 2) Durante el proceso de ajuste del reloj, si no pulsa "  " en 5 minutos, el horno volverá automáticamente al estado anterior.

2. Temporizador de cocina

- 1) Pulse "  " una vez; en la pantalla se muestra 00:00.
- 2) Pulse "  " para introducir el temporizador correcto. (El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.)
- 3) Pulse "  " para confirmar el ajuste.

3. Cocción en el horno microondas

Pulse "  " una vez; en la pantalla se muestra "P100". Pulse "  " varias veces o gire el selector para elegir la potencia que desee. Se muestra "P100", "P80"... "P10", "G", "C-1"... "C-4", "150 °C"...240 °C" para cada pulsación adicional. Luego pulse "  " para confirmar, y gire "  " para ajustar el tiempo de cocción. (El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.)

Vuelva a pulsar "  " para iniciar la cocción.

Ejemplo: Si desea utilizar el 80% de la potencia del microondas para cocinar durante 20 minutos, puede hacerlo siguiendo estos pasos.

- 1) Pulse "  " una vez; en la pantalla se muestra "P100".
- 2) Vuelva a pulsar "  " para elegir la potencia del horno microondas del 80%.

- 3) Pulse "  " para confirmar; en la pantalla se muestra "P 80".
- 4) Gire "  " para ajustar el tiempo de cocción hasta que en la pantalla del horno se muestre "20:00".
- 5) Pulse "  " para iniciar la cocción.

NOTA: El selector permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción en los siguientes incrementos:

- 0---1 min: 5 segundos
- 1---5 min: 10 segundos
- 5---10 min: 30 segundos
- 10---30 min: 1 minuto
- 30---95 min: 5 minutos

Gráfico de potencia del microondas

Pulsa	1 vez	2 veces	3 veces	4 veces	5 veces
Potencia del microondas	1000 W	800 W	500 W	300 W	100 W

4. Grill o combinado. Cocción

Pulse "  " una vez, la pantalla mostrará "P100"; pulse "  " varias veces o gire "  " para elegir la potencia que desee. Se mostrará "G ", "C-1", "C-2", "C-3" o "C-4" cada vez que pulse. Luego pulse "  " para confirmar, y gire "  " para ajustar el tiempo de cocción. (El tiempo máximo de ajuste es de 95 minutos).

Vuelva a pulsar "  " para iniciar la cocción.

Ejemplo: Si desea utilizar la potencia del grill para cocinar durante 10 minutos, puede hacerlo siguiendo estos pasos.

- 1) Pulse "  " una vez; en la pantalla se muestra "P100".
- 2) Pulse "  " para confirmar.
- 3) Gire "  " para ajustar el tiempo de cocción hasta que en la pantalla del horno se muestre "10:00".
- 4) Pulse "  " para iniciar la cocción.

Nota: Si transcurre la mitad del tiempo del modo grill, el horno emitirá dos pitidos que son normales.

Para obtener un mejor efecto de asado de los alimentos, debe dar la vuelta a los alimentos, cerrar la puerta y pulsar "  " para continuar la cocción. Si no se realiza ninguna operación, el horno seguirá cocinando.

Nota: Instrucciones combinadas

Instrucciones	Pantalla	Microondas	Grill	Convección
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

5. Cocción por convección (con función de precalentamiento)

La cocción por convección le permite cocinar los alimentos como en un horno tradicional. No se utiliza la función de microondas. Se recomienda precalentar el horno a la temperatura adecuada antes de colocar los alimentos en el horno.

- 1) Pulse "  " una vez, "P100" parpadea.
- 2) Siga pulsando "  " o gire "  " para seleccionar la temperatura de convección.
Nota: La temperatura que se puede elegir oscila entre los 150 - 240 grados.
- 3) Pulse "  " para confirmar la temperatura.
- 4) Pulse "  " para iniciar el precalentamiento. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, el zumbador sonará dos veces para recordarle que introduzca la comida en el horno.
La temperatura de precalentamiento se muestra parpadeando.
- 5) Ponga la comida en el horno y cierre la puerta.
Gire "  " para ajustar el tiempo de cocción. (El tiempo máximo de ajuste es de 95 minutos).
- 6) Pulse la tecla "  " para empezar a cocinar.

Nota:

- a. El tiempo de cocción no puede ser introducido hasta que se alcance la temperatura de precalentamiento.
Si se alcanza la temperatura, la puerta debe abrirse para introducir el tiempo de cocción.
El zumbador suena.
- b. Si el tiempo no se introduce en 5 minutos, el horno dejará de precalentar.
Cinco veces y vuelve al estado de espera.

6. Cocción por convección (sin función de precalentamiento)

- 1) Pulse la tecla "  " una vez, "P100" parpadeará.
- 2) Siga pulsando "  " o gire "  " para seleccionar la temperatura de convección.
Nota: La temperatura que se puede elegir oscila entre los 150 - 240 grados.
- 3) Pulse "  " para confirmar la temperatura.
- 4) Gire "  " para ajustar el tiempo de cocción. (El tiempo máximo de ajuste es de 95 minutos).
- 5) Pulse la tecla "  " para empezar a cocinar.

7. Cocinar en varias etapas

Se pueden establecer dos etapas como máximo. Si una etapa es de descongelación, debe ajustarse como primera etapa. El zumbador sonará una vez después de cada etapa y se iniciará la siguiente.

Nota: El temporizador de cocina, el menú automático y el precalentamiento no se pueden configurar como una de las varias etapas. Ejemplo: Si quiere descongelar los alimentos durante 5 minutos, entonces debe cocinar con el 80% de la potencia del microondas durante 7 minutos. Los pasos a seguir son los siguientes:

- 1) Pulse "  " dos veces; en la pantalla se muestra "d-2".
- 2) Gire "  " para ajustar el tiempo de descongelación en 5 minutos.
- 3) Pulse "  " una vez, se mostrará "P100".
- 4) Pulse "  " otra vez para elegir el 80% de potencia de microondas hasta que aparezca "P80".
- 5) Pulse "  " para confirmar.
- 6) Gire "  " para ajustar el tiempo de cocción en 7 minutos.
- 7) Pulse "  " para iniciar la cocción.

8. Descongelación por peso

- 1) Pulse "  " una vez, el horno mostrará "d-1".
- 2) Gire "  " para seleccionar el peso de los alimentos. Al mismo tiempo, "g" se enciende.
El peso debe ser de entre 100-2000 g.
- 3) Pulse la tecla "  " para iniciar la descongelación.

9. Descongelación por tiempo

- 1) Pulse " * " dos veces, el horno mostrará "d-2".
- 2) Gire "  " para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de ajuste es de 95 minutos.
- 3) Pulse la tecla "  " para iniciar la descongelación.
La potencia de descongelación es P30, y no se puede cambiar.

10. Inicio rápido

- 1) En el modo de espera, pulse "  " para iniciar una cocción de 30 segundos con el 100% de potencia, cada vez que pulse aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos hasta los 95 minutos.
- 2) En estado de espera, gire "  " para ajustar el tiempo de cocción a 95 minutos con el 100% de potencia de microondas, y luego gire "  " para ajustar el tiempo de cocción. Pulse "  " para empezar a cocinar.

11. Limpieza inteligente

En estado de espera, pulse "  " una vez, se mostrará "AC". Pulse "  " para empezar a limpiar (100% de limpieza del microondas durante 5 minutos).

El programa de limpieza inteligente le ayuda a limpiar fácilmente su electrodoméstico y a eliminar olores desagradables. Solo tiene que colocar un recipiente de agua dentro del microondas y seleccionar la función Limpieza inteligente, la potencia natural del vapor ablanda los residuos de alimentos en pocos minutos, preparándolos para eliminarlos.

Nota: Está prohibido poner el agua en recipientes metálicos.

12. Cocción inteligente al vapor

¡Una forma rápida de preparar varios platos gracias al botón dedicado!

- 1) Pulse "  ", se mostrará "0:00" y "  " en pantalla, gire el selector para seleccionar la hora (de 00:05 a 95:00).
- 2) Pulse "  " para confirmar y comenzar a cocinar, el tiempo empezará la cuenta atrás al mismo tiempo.

Cuando termine la cocción, se emitirá un pitido y se volverá al modo de espera.

Nota: La cocción inteligente al vapor funcionará a una potencia de microondas de 800 W, que no se puede cambiar. NO utilice accesorios metálicos con esta función.

13. Bloqueo para niños

Bloqueo: En estado de espera, presione "  |  " durante 3 segundos, se oye un "bip" largo que indica que se ha activado el bloqueo para los niños y se ilumina el indicador de bloqueo.

Desbloqueo: En estado bloqueado, presione "  |  " durante 3 segundos, se oye una "bip" largo que indica que se ha desactivado el bloqueo para los niños y el indicador de bloqueo se apaga.

14. Función Tiempo

- 1) Durante el estado de cocción, pulse "  " para consultar el tiempo actual. El tiempo se mostrará durante 3 segundos.

15. Función de control de baja temperatura

Esta función permite mantener baja la temperatura a través del botón dedicado. ¡Hay 5 menús dedicados que seguramente pueden satisfacer sus necesidades!

- 1) En estado de espera, pulse "  " una vez, "L1" aparecerá.
- 2) Pulse "  " varias veces o gire "  " para elegir el menú. "L1-L5" están disponibles.
- 3) Pulse "  " para iniciar la cocción.

NÚMERO	NOMBRE DEL PROGRAMA	PESO	TIEMPO	POTENCIA
L1	Leudado	400 g	6'	P10
L2	Yogur	500 g	6'	P30
L3	Secado	200 g	8'	P30
L4	Cocción al vacío	600 g	25'	P30
L5	Cocción lenta	800 g	30'	P40

16. Modo silencioso

Para activar el modo silencioso:

En estado de espera o de reloj, mantenga presionado "  " durante 3 segundos. Se mostrará "OFF", al pulsar las teclas, estas no emiten ningún sonido.

Para desactivar el modo silencioso:

En modo silencioso, mantenga pulsado "  " durante 3 segundos. Se emitirá un pitido. "ON" aparecerá en pantalla.

17. Menú Auto

- 1) En estado de espera, gire a la derecha "  " para elegir la función deseada, aparecerán "A1"~"A10", "C1" ~ "C4".
- 2) Pulse "  " para confirmar el menú que necesita.
- 3) Gire "  " para elegir el submenú.
- 4) Pulse "  " para iniciar la cocción.

Tabla de menús

NO	NOMBRE DE LA CATEGORÍA	PANTALLA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PESO	TIEMPO	POTENCIA
A1	Pan y pizza (de masa fresca)	b1	Pizza	300 g	12'	C-4
		b2	Pan	700 g	16'	C2
		b3	Pizza estilo Chicago	500 g	14'	C2
		b4	Focaccia	400 g	12'	C2
A2	Pastas dulces y pasteles	b1	Tarta (mimosa/margarita)	650 g	9'	C2
		b2	Cruasán	300 g	13'	C-4
		b3	Mermelada	400 g	8'	P100
		b4	Magdalenas	400 g	6'	P100
A3	Masa congelada	b1	Cruasanes congelados	/	10'	C2
		b2	Masa de pan congelada	/	10'	C2
A4	Carne asada	b1-1	Pollo asado	1100 g	25'	C-4
		b1-2		1300 g	30'	C-4
		b2-1	Pechugas de pollo a la parrilla	200 g	6'	C2
		b2-2		400 g	8'	C2
		b3	Costillar de cordero	900 g	18'	C4
		b4	Asado de carne de res	900 g	20'	C4
A5	Empanados congelados	b1	Aros de cebolla congelados	250 g	8'	C1
		b2	Nuggets de pollo congelados	350 g	8'	C1
		b3	Filete de pollo frito congelado	400 g	10'	C1
		b4	Filetes de pescado fresco a la parrilla	300 g	12'	C2
A6	Platos principales	b1-1	Lasaña congelada	300 g	12'	C1
		b1-2		600 g	15'	C1
		b2-1	Pizza congelada (fina)	200 g	9'00"	C1
		b2-2		300 g	10'00"	C1
		b2-3		400 g	11'00"	C1
		b3	Fingers de pollo frito congelados	550 g	32'00"	C-4
		b4	Tortilla/Frittata	400 g	9'	C-4
A7	Preparados congelados	b1	Calamares fritos congelados	250 g	9'	C-4
		b2	Aros de cebolla congelados	250 g	12'	C-4
		b3	Gambas rebozadas congeladas	250 g	10'	C-4
		b4	Alitas de pollo búfalo congeladas	420 g	18'	C-4
A8	Guarniciones	b1-1	Ratatouille	400 g	9'	P100
		b1-2		800 g	14'	P100
		b2-1	Guisantes con jamón y queso	300 g	6'	P100
		b2-2		600 g	10'	P100
		b3	Puré de patata	500 g	16'	P100
		b4	Espinacas salteadas	500 g	8'	P100
A9	Patatas	b1-1	Patatas al horno	2	8'00"	C2
		b1-2		4	14'00"	C2

		b2	Gratinado	600 g	13'	C2
		b3	Patatas fritas congeladas	300 g	22'	C1
		b4	Patatas congeladas en gajos	450 g	28'	C1
A10	Vegetariano y saludable	b1	Chuletas de verduras congeladas	300 g	15'00"	C1
		b2	Legumbres	500 g	18'	p100
		b3	Pasta sin gluten	500 g	17'	P100
		b4	Sopa	600 g	8'	P100
C1	CORDON BLEU (empanado prefrito y descongelado)	C1	Cordon bleu	300 g	8'	COMBI C4
				600 g	12'	
				900 g	15'	
C2	LASAÑA (fresca)	C2	Lasaña	300 g	10'	COMBI C4
				600 g	16'	
				900 g	20'	
C3	PAN (de masa fermentada fresca)	C3	Pan	200 g	15'	GRILL 60% + convección 240°C
C4	TARTA (fresca)	C4	Tarta	700 g	35'	Convección 190 °C

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Normal	
El horno microondas interfiere en la recepción de la televisión	La recepción de radio y televisión puede verse afectada cuando el horno microondas está en funcionamiento. Se trata de una interferencia similar a la que causan los pequeños electrodomésticos, como la batidora, la aspiradora y el ventilador eléctrico. Se trata de algo normal.
Luz del horno tenue	En la cocción con el horno microondas a baja potencia, es posible que la luz del horno se atenúe. Se trata de algo normal.
Acumulación de vapor en la puerta, salida de aire caliente por las rejillas de ventilación	Al cocinar, puede salir vapor de los alimentos. La mayoría del vapor sale por las rejillas de ventilación. Pero puede acumularse algo de vapor en un lugar más frío, como la puerta del horno. Se trata de algo normal.
El horno se pone en marcha accidentalmente sin comida dentro.	Queda prohibido hacer funcionar la unidad sin ningún alimento en su interior. Es muy peligroso.

Problema	Causa posible	Solución
No se puede arrancar el horno.	(1) El cable de alimentación no está bien enchufado.	Desenchúfelo. Vuelva a enchufarlo transcurridos 10 segundos.
	(2) Salta el fusible o el disyuntor del circuito.	Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor de circuito (reparado por personal profesional de nuestra empresa)
	(3) Problemas con la toma de corriente.	Pruebe la toma de corriente con otros aparatos eléctricos.
El horno no calienta.	(4) La puerta no está bien cerrada.	Cierre bien la puerta.



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de electrodomésticos Eléctricos y Electrónicos 2013 sobre electrodomésticos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe hacerse cargo de él de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

VAPORERA

Puede utilizar la vaporera para preparar recetas en el microondas usando vapor. El microondas lleva el agua a ebullición, el vapor ascendente rodea la comida y la cuece. La comida conserva su forma y sabor típicos.

Precauciones de seguridad

Para su seguridad 

Limpiar antes del primer uso.
Temperatura mínima y máxima:
-20 °C / +120 °C

La vaporera se calentará mucho durante la cocción. Existe riesgo de quemaduras.

Nunca use alcohol. ¡Hay riesgo de explosión!

Abra la vaporera con cuidado después de la cocción. Puede salir vapor caliente.

Riesgo de quemaduras

El agua que queda en la vaporera está hirviendo. Riesgo de quemaduras

CAUSAS DE DAÑOS

Utilice la vaporera solo en modo microondas o podría romperse.

Nunca utilice la vaporera sin agua, ya que esto podría dañar tanto el horno microondas como la vaporera.

Nunca utilice la vaporera en un compartimento de cocción demasiado pequeño,

ya que esto podría causar la aparición de chispas y dañar el horno microondas.

Nunca use la vaporera si está dañada.

Si falta el anillo de plástico de la bandeja de cocción de acero inoxidable perforada o la placa de vapor está deformada, se pueden generar chispas. Esto dañará el horno microondas.



Fechador

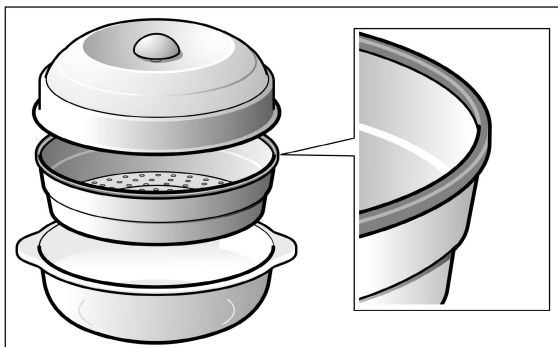
Instrucciones de uso

Preparación

La vaporera ha sido desarrollada especialmente para hornos microondas.

La distancia entre la vaporera y las paredes laterales, la parte superior del horno y la puerta del compartimento de cocción debe ser de al menos 1 cm.

1. Llene la bandeja inferior con agua.
2. Coloque la bandeja perforada en la bandeja inferior.
3. Coloque la comida en la bandeja de cocción perforada.
4. Ponga la tapa en la vaporera e introduzca la vaporera en el microondas. Coloque siempre la vaporera en el centro del compartimento de cocción.
5. Ajustar el horno microondas



Capacidad de agua

La cantidad de agua depende del tiempo de cocción.

Tiempo de cocción total	Cantidad mínima de agua
hasta 20 minutos	250 ml
hasta 45 minutos	500 ml

No permita que el agua se evapore por completo durante la cocción. Añada agua si es necesario.

Después de cocinar al vapor

Salen vapor de la vaporera durante la cocción. Se condensa en el compartimento de cocción. Cuando el aparato se haya enfriado, limpie el compartimento de cocción con un paño suave.

Tablas

Tiempo de cocción

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar con la vaporera.

Utilice la máxima potencia en primer lugar y luego la potencia de 600 vatios. Los tiempos exactos se indican en las tablas. Nota: Dependiendo del aparato, puede configurar diferentes ajustes de potencia de microondas y tiempo uno tras otro y luego empezar. Consulte el manual de instrucciones para obtener más detalles.

El tiempo de cocción no depende de la cantidad de alimentos, sino del tipo de alimento, de la calidad y del tamaño. Los tiempos indicados en las tablas son únicamente indicativos. Use las medidas mostradas como guía. Si cocina alimentos más pequeños, reduzca el tiempo de cocción en consecuencia. Para alimentos más grandes, aumentelo.

Verdura	Tamaño/peso	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Judías verdes	Longitud: 5 cm	500 ml	40 a 50 min
Coliflor	Cogollos	500 ml	25 a 30 minutos
Brócoli	Cogollos	250 ml	15 a 20 minutos
Zanahorias	Rodajas de unos 0,5 cm de grosor	500 ml	25 a 30 minutos
Zanahorias	400 g	500 ml	15 min + 100% mw
-	-	500 ml	25 a 30 minutos
Puerros	Rodajas de alrededor de 1 cm de grosor	250 ml	20 a 25 min
Espinacas	-	250 ml	8 -10 min
Espárragos	Diámetro: 1,5 cm	500 ml	50 a 60 min

Carne	Tamaño/peso	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
-	3 cm de grosor	500 ml	20 min.
Pechuga de pollo	230 g	500 ml	18 min.+ 100% mw

Pescado	Tamaño/peso	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Filete de salmón	245 g	250 ml	10 min.+ 100% mw
Trucha	-	250 ml	10 a 12 min

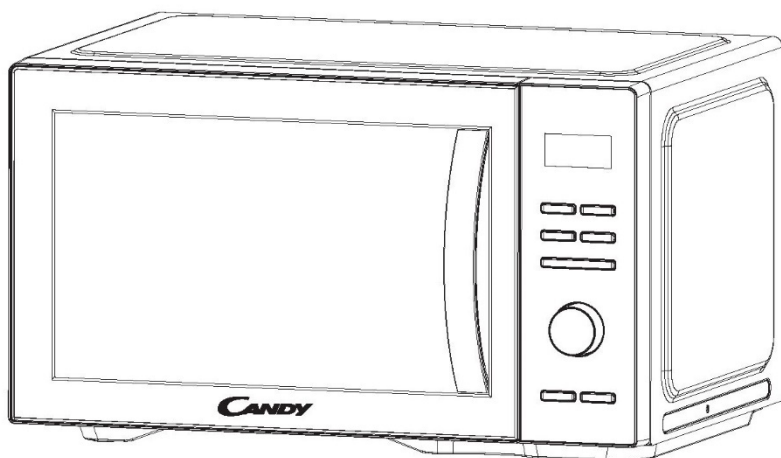
Filete de bacalao	-	250 ml	8 min.
Langostinos	Sin pelar	250 ml	15 min.
-	-	250 ml	8 min.
Huevos (del frigorífico)	Tamaño/peso	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Huevos	M, 6 unidades	250 ml	14 min. 100% mw
Huevos duros	M	250 ml	8 min.
Guarniciones	Tamaño/peso	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Patatas (sin pelar)	80 g - 150 g cada una	500 ml	40 a 45 min
Patatas hervidas	560 g	500 ml	20 min.+ 100% mw
Gnocchi de espinacas	100 g cada uno	500 ml	8 min.
Alimentos dulces	Tamaño/peso	Cantidad mínima de agua	Tiempo de cocción
Compota (manzana, pera)	190 g	250 ml	6 min.+ 100% mw
Manzana rellena	-	500 ml	20 min.



Four à micro-ondes

MODE D'EMPLOI

Modèle : CMCA29EDLB/ST



Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre four à micro-ondes et conservez-les soigneusement. Si vous suivez les instructions, votre four vous fournira de nombreuses années de bons services.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou modifier les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, et ne laissez aucun résidu de saleté ou de détergent s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface pourrait être dégradée et affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CMCA29EDLB/ST
Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Entrée micro-ondes	1 550 W
Sortie micro-ondes	1 000 W
Gril	1 000 W
Convection	2 200 W

AVERTISSEMENT IMPORTANT CONCERNANT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou d'exposition à une énergie excessive du four à micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, respectez les précautions de base, notamment :

1. Lisez et respectez les : « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES ».
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou connaissant mal l'appareil, s'ils bénéficient d'une surveillance ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de services ou des personnes présentant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.
5. **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
6. **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer tout entretien ou toute opération de réparation qui implique le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

7. **AVERTISSEMENT** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés, car ceux-ci risquent d'exploser.
8. Lors du chauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
9. N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
10. En cas d'émission de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
11. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut retarder l'ébullition par éruption ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du contenant.
12. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être mélangé ou agité et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
13. Les œufs en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.
14. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.
15. Le fait de ne pas conserver le four propre peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
16. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. (Cela ne s'applique pas aux appareils équipés d'une porte décorative.)
17. Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four. (Pour les fours équipés d'une fonctionnalité permettant l'utilisation d'une sonde de température.)
18. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble, sauf s'il a été testé dans un meuble.
19. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte (pour les fours équipés d'une porte décorative).

20. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
- coins-cuisine du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - habitations rurales ;
 - environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
21. Le four à micro-ondes est destiné au chauffage des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de chiffons humides ou similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
22. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
23. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
24. L'appareil est conçu pour être utilisé de manière autonome.
25. La surface arrière des appareils doit être placée contre un mur.
26. Les appareils ne sont pas prévus pour être utilisés au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
27. La température des surfaces accessibles peut être élevée durant le fonctionnement de l'appareil.
28. **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser le four sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

**LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ
CE MANUEL POUR POUVOIR LE CONSULTER
EN CAS DE BESOIN**

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES AUX PERSONNES RELIANT L'INSTALLATION À LA TERRE

DANGER

Risque de choc électrique.
Toucher certains des composants internes peut causer des blessures graves, voire mortelles. Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique.
Toute utilisation impropre de la mise à la terre vous expose à un risque de choc électrique.
Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant avant qu'il ne soit correctement installé et mis à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un câble d'évacuation du courant électrique.
Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un câble de mise à la terre doté d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas totalement les instructions de mise à la terre ou s'il existe un doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Si un cordon long ou une rallonge est utilisé(e) :
 - 1) La puissance électrique marquée de l'ensemble de cordons ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - 2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mise à la terre.
 - 3) Le long cordon doit être disposé de façon à ne pas s'enrouler sur le comptoir ou sur le dessus de la table, afin que les enfants ne puissent pas tirer dessus et qu'il ne puisse pas causer de chutes.

NETTOYAGE

Assurez-vous de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

1. Après utilisation, nettoyez la cavité de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse comme d'habitude.
3. Le cadre et le joint de la porte ainsi que les parties voisines doivent être nettoyés soigneusement avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
4. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
5. Astuce de nettoyage --- pour un nettoyage plus facile des parois de la cavité que les aliments cuits peuvent toucher : Placez un demi-citron dans un bol, ajouter 300 ml (1/2 pinte) d'eau et chauffez au micro-ondes à 100 % de la puissance pendant 10 minutes. Nettoyez le four à l'aide d'un chiffon doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION

RISQUE DE BLESSURES

Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer tout entretien ou toute opération de réparation qui implique le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Voir les instructions sur les « Matériaux à utiliser dans un four à micro-ondes ou à éviter dans un four à micro-ondes. »

Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être adaptés à une utilisation sûre dans un micro-ondes.

En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

TEST DES USTENSILES :

1. Remplissez un contenant allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
2. Faites-le chauffer à la puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez délicatement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas 1 minute de cuisson.

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

Ustensiles	Remarques
Plat brunisseur	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être à au moins 5 mm (3/16 po) au-dessus de la plaque tournante. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture de la plaque tournante.
Vaisselle de table	Uniquement si compatible micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Ôtez toujours le couvercle. À n'utiliser que pour réchauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Verres	Verres résistants à la chaleur seulement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec une attache métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	Utilisez-les uniquement pour la cuisson/le réchauffement rapide. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Essuie-mains en papier	Utilisez-le pour couvrir les aliments afin de les réchauffer et d'absorber les graisses. Utilisez-le sous surveillance pour une cuisson de courte durée seulement.
Papier sulfurisé	Utilisez-le comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Uniquement si compatible micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Doit porter la mention « Compatible micro-ondes ». Certains contenants en plastique s'assouplissent lorsque la nourriture à l'intérieur devient chaude. Les « sachets cuisson » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés selon les directives de l'emballage.
Film plastique	Uniquement si compatible micro-ondes. À utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Seulement si compatibles micro-ondes (thermomètres à viande et confiseurs).
Papier paraffiné	Utilisez-le comme protection pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matières à éviter dans le four à micro-ondes

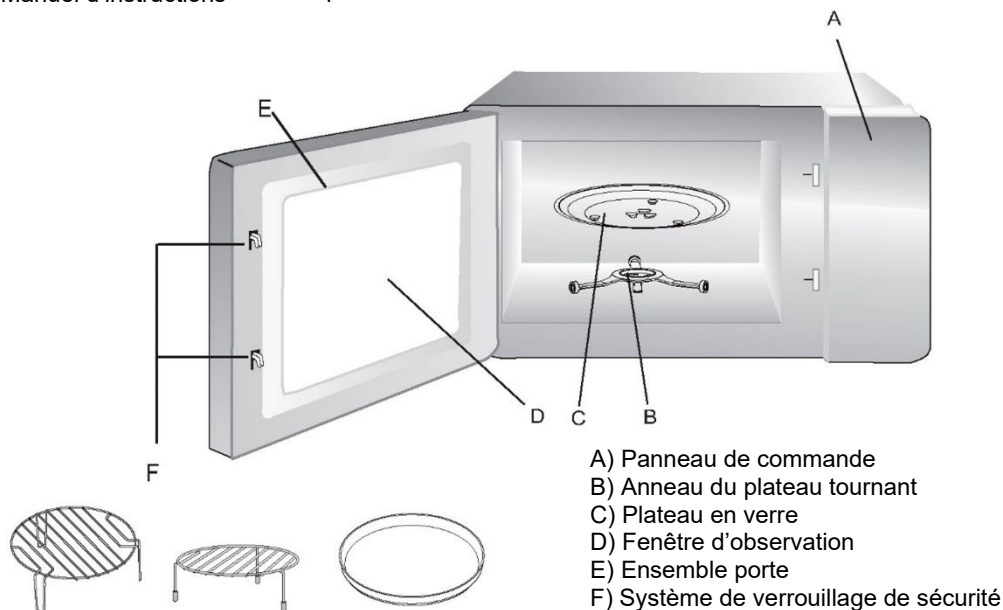
Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat adapté pour le micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat adapté pour le micro-ondes.
Ustensiles en métal ou à garniture métallique	Le métal protège les aliments de l'énergie micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent causer des arcs électriques.
Attaches en métal	Risque de formation d'arcs électriques et d'incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent causer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se briser.

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Noms des pièces et accessoires du four

Enlevez le four et tous les matériaux du carton et de la cavité du four. Votre four est livré avec les accessoires suivants :

Plateau en verre	1
Anneau du plateau tournant	1
Manuel d'instructions	1



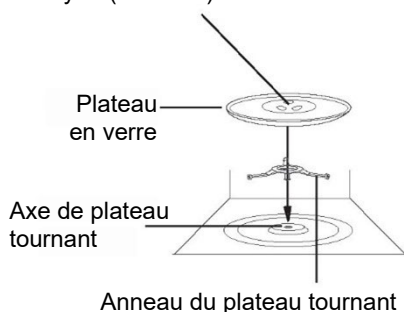
- A) Panneau de commande
- B) Anneau du plateau tournant
- C) Plateau en verre
- D) Fenêtre d'observation
- E) Ensemble porte
- F) Système de verrouillage de sécurité

Grille (ne peut pas être utilisée avec la fonction micro-ondes et doit être placée sur le plateau en verre)

Plaque de cuisson (exclusivement destinée à être utilisée avec la fonction Wok et peut être placée sur la grille)

Installation du plateau tournant

Moyeu (dessous)



- a. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être bloqué.
- b. Le plateau en verre et son anneau doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- c. La nourriture et les contenants alimentaires doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
- d. Si le plateau en verre ou l'anneau se fend ou se brise, contactez le SAV autorisé le plus proche.

INSTALLATION SUR LE PLAN DE TRAVAIL

Retirez tout le matériel d'emballage et tous les accessoires.

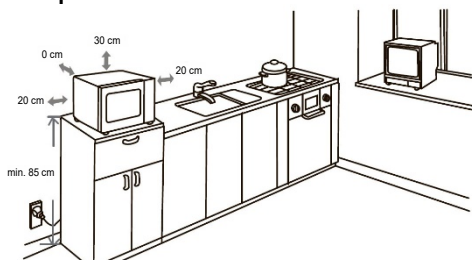
Examinez le four pour détecter tout dommage, comme des bosses ou une porte cassée. N'installez pas le four s'il est endommagé.

Meuble : Retirez tout film protecteur présent sur la surface du meuble du four à micro-ondes.

Ne retirez pas le couvercle en mica marron clair qui est fixé à la cavité du four pour protéger le micro-ondes.

INSTALLATION

1. Sélectionnez une surface plane qui offre suffisamment d'espace ouvert pour les prises et sorties d'air.



(1) La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

(2) La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

Laisser une distance minimale de 30 cm au-dessus du four, une distance minimale de 20 cm est requise entre le four et toute paroi adjacente.

(3) Ne retirez pas les pieds du bas du four.

(4) Le blocage des ouvertures d'entrée et/ou de sortie peut endommager le four.

(5) Placez le four le plus loin possible de la radio et de la télévision.

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences à la réception de votre radio ou de votre téléviseur.

2. Branchez votre four sur une prise de courant standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence sont les mêmes que celles indiquées sur l'étiquette.

AVERTISSEMENT :

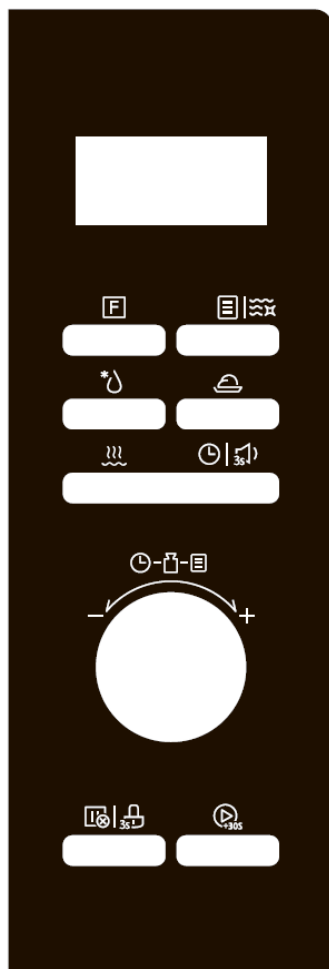
N'installez pas le four sur une table de cuisson ou un autre appareil produisant de la chaleur. S'il est installé à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourrait être endommagé et la garantie serait annulée.

La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement.



MODE D'EMPLOI

PANNEAU DE COMMANDES



- **Fonction**

Appuyez sur pour sélectionner la fonction

- **Décongélation**

Appuyez pour sélectionner rapidement la fonction de décongélation

- **Cuisson à la vapeur intelligente**

Appuyez pour sélectionner la fonction vapeur

- **Menu Auto**

Appuyez pour sélectionner les menus automatiques

- **Nettoyage intelligent**

Appuyez pour sélectionner la fonction de nettoyage intelligent

- **Fonction de commande basse température**

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de commande basse température

- **Horloge/minuterie**

Appuyez pour régler l'horloge

- **Son désactivé**

Appuyez 3 secondes pour couper le micro-ondes

- **Stop/Annuler**

Appuyez pour annuler la fonction de cuisson actuelle

- **Verrouillage**

Appuyez 3 secondes pour activer la sécurité enfant

- **Démarrage/+30Sec.**

Appuyez sur cette touche pour démarrer la fonction ou pour démarrer rapidement le micro-ondes pour 30 secondes.

MODE D'EMPLOI

Ce four à micro-ondes utilise des commandes électroniques modernes pour répondre à vos besoins de cuisson.

1. Réglage de l'horloge

Lorsque le four à micro-ondes est sous tension, le four affiche « 0:00 » et le signal sonore retentit une fois.

- 1) Appuyez deux fois sur «  » « 00:00 » s'affiche, les chiffres des heures clignotent.
- 2) Tournez «  » pour régler les chiffres des heures, la valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 23 (format 24 heures).
- 3) Appuyez sur «  » les chiffres des minutes clignotent.
- 4) Tournez «  » pour régler les chiffres des minutes, la valeur d'entrée doit être comprise entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur «  » pour terminer le réglage de l'horloge, « : » clignote.

Remarque :

- 1) Si l'horloge n'est pas réglée, l'appareil ne fonctionnera pas après la mise sous tension.
- 2) Pendant le réglage de l'horloge, si vous n'appuyez pas sur «  » dans les 5 minutes qui suivent, le four revient automatiquement à l'état précédent.

2. Minuterie

- 1) Appuyez une fois sur «  » l'écran affiche 00:00.
- 2) Tournez «  » pour saisir la valeur de minuterie souhaitée. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)
- 3) Appuyez sur «  » pour confirmer le réglage.

3. Cuisson au micro-ondes

Appuyez une fois sur «  », l'écran affiche « P100 ». Appuyez sur «  » à plusieurs reprises ou tournez le bouton pour choisir la puissance souhaitée ; « P100 », « P80 »... « P10 », « G », « C-1 »... « C-4 », « 150 °C »... « 240 °C » s'affiche à chaque nouvelle pression. Appuyez ensuite sur «  » pour confirmer, puis tournez «  » pour ajuster le temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)

Appuyez de nouveau sur «  » pour démarrer la cuisson.

Exemple : Si vous souhaitez utiliser 80 % de la puissance des micro-ondes pour une cuisson pendant 20 minutes, utilisez le four en suivant les étapes ci-après.

- 1) Appuyez une fois sur «  », l'écran affiche « P100 ».
- 2) Appuyez à nouveau sur «  » pour sélectionner 80 % de la puissance du micro-ondes.

- 3) Appuyez sur «  » pour confirmer et l'écran affiche « P 80 ».
- 4) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le four affiche « 20:00 ».
- 5) Appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : les incréments pour la durée de réglage du commutateur de codage sont les suivants :

- 0---1 min : 5 secondes
- 1---5 min : 10 secondes
- 5---10 min : 30 secondes
- 10---30 min : 1 minute
- 30---95 min : 5 minutes

Tableau de puissance du micro-ondes

Appuyez	1 fois	2 fois	3 fois	4 fois	5 fois
Puissance du micro-ondes	1 000 W	800 W	500 W	300 W	100 W

4. Cuisson Gril ou Combinée.

Appuyez une fois sur «  », l'écran affiche « P100 », puis appuyez sur «  » à plusieurs reprises ou faites tourner «  » pour sélectionner la puissance souhaitée ; « G », « C-1 », « C-2 », « C-3 » ou « C-4 » s'affichent à chaque nouvelle pression.

Appuyez ensuite sur «  » pour confirmer, puis tournez «  » pour ajuster le temps de cuisson. (Le temps maximum est de 95 minutes.)

Appuyez de nouveau sur «  » pour démarrer la cuisson.

Exemple : Si vous souhaitez utiliser la puissance du gril pendant 10 minutes, veuillez utiliser le four comme suit.

- 1) Appuyez une fois sur «  », l'écran affiche « P100 ».
- 2) Appuyez sur «  » pour confirmer.
- 3) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le four affiche « 10:00 ».
- 4) Appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson.

Remarque : Lorsque la moitié du temps de gril est écoulée, le four sonne deux fois, ce qui est normal.

Pour que les aliments soient mieux grillés, vous devez les retourner, fermer la porte et appuyer sur «  » pour poursuivre la cuisson. Si aucune opération n'est effectuée, le four continue la cuisson.

Remarque : Instructions relatives aux combinaisons

Instructions	Affichage	Micro-ondes	Gril	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

5. Cuisson par convection (avec fonction de préchauffage)

La cuisson par convection peut vous permettre de cuire les aliments comme un four traditionnel. Le micro-ondes n'est pas utilisé. Il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant de placer les aliments dans le four.

- 1) Appuyez une fois sur la touche «  », « P100 » clignote.
- 2) Continuez à appuyer sur «  » ou tournez «  » pour sélectionner la température de convection.

Remarque : La température peut être choisie entre 150 et 240 degrés.

- 3) Appuyez sur «  » pour confirmer la température.
- 4) Appuyez sur «  » pour démarrer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le signal sonore retentit deux fois pour vous rappeler de mettre les aliments dans le four.
La température de préchauffage s'affiche et clignote.
- 5) Mettez les aliments dans le four et fermez la porte.

Tournez «  » pour ajuster le temps de cuisson. (Le temps maximum est de 95 minutes.)

- 6) Appuyez sur la touche «  » pour démarrer la cuisson.

Remarque :

- a. Le temps de cuisson ne peut pas être sélectionné tant que la température de préchauffage n'est pas atteinte.

Une fois la température atteinte, la porte doit être ouverte pour sélectionner le temps de cuisson.

Le signal sonore retentit

- b. Si le temps n'est pas sélectionné dans les 5 minutes, le four cesse de préchauffer.
cinq fois et le four repasse à l'état d'attente.

6. Cuisson par convection (sans fonction de préchauffage)

- 1) Appuyez une fois sur la touche «  », « P100 » clignote.
- 2) Continuez à appuyer sur «  » ou tournez «  » pour sélectionner la température de convection.
Remarque : La température peut être choisie entre 150 et 240 degrés.
- 3) Appuyez sur «  » pour confirmer la température.
- 4) Tournez «  » pour ajuster le temps de cuisson. (Le temps maximum est de 95 minutes.)
- 5) Appuyez sur la touche «  » pour démarrer la cuisson.

7. Cuisson en plusieurs étapes

Deux étapes peuvent être réglées au maximum. Si une étape consiste à décongeler, celle-ci doit être effectuée en premier lieu. Le signal sonore retentit à la fin de chaque étape et l'étape suivante commence.

Remarque : la minuterie, le menu Auto et le préchauffage ne peuvent pas être réglés dans le cadre du processus multi-étapes. Exemple : si vous voulez décongeler les aliments pendant 5 minutes, puis faire cuire à 80 % de puissance micro-ondes pendant 7 minutes. Les étapes sont les suivantes :

- 1) Appuyez deux fois sur «  », l'écran affiche « d-2 » ;
- 2) Tournez «  » pour régler le temps de décongélation sur 5 minutes ;
- 3) Appuyez une fois sur «  », « P100 » s'affiche ;
- 4) Appuyez «  » à nouveau pour sélectionner 80 % de la puissance micro-ondes jusqu'à afficher « P80 » ;
- 5) Appuyez sur «  » pour confirmer ;
- 6) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson sur 7 minutes ;
- 7) Appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson.

8. Décongeler en fonction du poids

- 1) Appuyez une fois sur la touche «  », le four affiche « d-1 ».
- 2) Tournez «  » pour sélectionner le poids des aliments. « g » s'allume alors.
Le poids doit être compris entre 100 et 2 000 g.
- 3) Appuyez sur la touche «  » pour démarrer la décongélation.

9. Décongélation en fonction du temps

- 1) Appuyez deux fois sur la touche «  », le four affiche « d-2 ».
- 2) Tournez «  » pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximale est de 95 minutes.
- 3) Appuyez sur la touche «  » pour démarrer la décongélation.
La puissance de dégivrage est P30 et elle ne peut pas être modifiée.

10. Démarrage rapide

- 1) En état d'attente, appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson pendant 30 secondes à 100 % de puissance et chaque pression supplémentaire augmentera le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à 95 minutes.
- 2) En état d'attente, tournez «  » vers la gauche pour régler le temps de cuisson sur 95 minutes à 100 % de puissance micro-ondes, puis tournez «  » pour régler le temps de cuisson, appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson.

11. Nettoyage intelligent

En état d'attente, appuyez une fois sur «  », « AC » s'affiche. Appuyez sur «  » pour démarrer le nettoyage (nettoyage à 100 % de puissance micro-ondes pendant 5 minutes). Le programme de nettoyage intelligent vous aide à nettoyer facilement votre appareil et à éliminer les odeurs désagréables. Il suffit de placer un bol d'eau dans le micro-ondes et de sélectionner la fonction Nettoyage intelligent, la puissance naturelle de la vapeur ramollira les résidus d'aliments en quelques minutes afin qu'ils soient plus faciles à éliminer.

Remarque : ne placez pas l'eau dans des récipients métalliques.

12. Cuisson à la vapeur intelligente

Façon rapide de préparer plusieurs plats grâce au bouton dédié !

- 1) Appuyez sur «  », « 0:00 » et «  » s'affichent, tournez le bouton pour sélectionner le temps (de 00:05 à 95:00).
- 2) Appuyez sur «  » pour confirmer et démarrer la cuisson ; le temps commence alors à se décompter.

Lorsque la cuisson est terminée, un « bip » sonore retentit et le four revient en mode veille.

Remarque : La cuisson à la vapeur intelligente fonctionne avec un micro-ondes de 800 W et la puissance n'est pas modifiable. N'UTILISEZ PAS d'accessoires métalliques pendant cette fonction.

13. Sécurité enfant

Verrouillage : en état d'attente, appuyez sur «  » pendant 3 secondes. Un long « bip » indique l'activation de la sécurité enfants et le voyant de verrouillage s'allume.

Déverrouillage : lorsque le four est verrouillé, appuyez sur «  » pendant 3 secondes. Un long « bip » retentit pour indiquer que le verrouillage est désactivé et le voyant de verrouillage s'éteint.

14. Fonction horloge

- 1) Pendant la cuisson, appuyez sur «  |  » pour vérifier l'heure actuelle. Elle s'affiche pendant 3 secondes.

15. Fonction de commande basse température

Cette fonction permet de maintenir la température basse grâce à la touche correspondante. 5 menus dédiés sont proposés pour répondre à vos besoins.

- 1) En état d'attente, appuyez une fois sur «  », « L1 » s'affiche.
- 2) Appuyez sur «  » à plusieurs reprises ou tournez «  » pour choisir le menu. « L1-L5 » sont disponibles.
- 3) Appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson.

NUMÉRO	NOM DU PROGRAMME	POIDS	TEMPS	PUISSANCE
L1	Levée de pâte	400 g	6'	P10
L2	Yaourt	500 g	6'	P30
L3	Séchage	200 g	8'	P30
L4	Cuisson sous-vide	600 g	25'	P30
L5	Cuisson lente	800 g	30'	P40

16. Mode silencieux

Pour activer le mode silencieux :

En état d'attente ou en mode horloge, appuyez sur «  |  » pendant 3 secondes. « OFF » s'affiche. Lorsque vous appuyez sur les touches, aucun son ne retentit.

Pour désactiver le mode silencieux :

En mode silencieux, appuyez sur «  |  » pendant 3 secondes. Un bip retentit. « ON » s'affiche.

17. Menu Auto

- 1) En état d'attente, tournez «  » vers la droite pour sélectionner la fonction désirée. « A1 » ~ « A10 », « C1 » ~ « C4 » s'affichent.
- 2) Appuyez sur «  » pour confirmer le menu sélectionné.
- 3) Tournez «  » pour sélectionner le sous-menu.
- 4) Appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson.

Tableau des menus

N°	NOM DE CATÉGORIE	AFFICHAGE	NOM DU PROGRAMME	POIDS	TEMPS	PUISSANCE
A1	Pain et pizza (pâte fraîche)	b1	Pizza	300 g	12'	C-4
		b2	Pain	700 g	16'	C2
		b3	Plaque à pizza profonde	500 g	14'	C2
		b4	Fougasse	400 g	12'	C2
A2	Pâtisseries	b1	Gâteau (mimosa/margherita)	650 g	9'	C2
		b2	Croissant	300 g	13'	C-4
		b3	Confiture	400 g	8'	P100
		b4	Muffins	400 g	6'	P100
A3	Cuisson surgelée	b1	Croissants surgelés	/	10'	C2
		b2	Pâte à pain surgelée	/	10'	C2
A4	Rôti de viande	b1-1	Poulet rôti	1 100 g	25'	C-4
		b1-2		1 300 g	30'	C-4
		b2-1	Blancs de poulet au grill	200 g	6'	C2
		b2-2		400 g	8'	C2
		b3	Carré d'agneau	900 g	18'	C4
		b4	Rôti de bœuf	900 g	20'	C4
A5	Pané surgelé	b1	Oignons frits surgelés	250 g	8'	C1
		b2	Nuggets de poulet surgelés	350 g	8'	C1
		b3	Escalope de poulet panée surgelée	400 g	10'	C1
		b4	Filets de poisson frais grillés	300 g	12'	C2
A6	Plats de résistance	b1-1	Lasagnes surgelées	300 g	12'	C1
		b1-2		600 g	15'	C1
		b2-1	Pizza surgelée (fine)	200 g	9'00"	C1
		b2-2		300 g	10'00"	C1
		b2-3		400 g	11'00"	C1
		b3	Pilons de poulet frits surgelés	550 g	32'00"	C-4
		b4	Omelette/Frittata	400 g	9'	C-4
A7	Plats préparés surgelés	b1	Calamars frits surgelés	250 g	9'	C-4
		b2	Oignons frits surgelés	250 g	12'	C-4
		b3	Crevettes panées surgelées	250 g	10'	C-4
		b4	Ailes de poulet surgelées	420 g	18'	C-4
A8	Accompagnements	b1-1	Ratatouille	400 g	9'	P100
		b1-2		800 g	14'	P100
		b2-1	Petits pois au jambon et au fromage	300 g	6'	P100
		b2-2		600 g	10'	P100
		b3	Purée de pommes de terre	500 g	16'	P100
		b4	Épinards sautés	500 g	8'	P100
A9	Pommes de terre	b1-1	Pommes de terre au four	2	8'00"	C2
		b1-2		4	14'00"	C2
		b2	Gratin	600 g	13'	C2
		b3	Frites surgelées	300 g	22'	C1

		b4	Potatoes surgelées	450 g	28'	C1
A10	Veggy & Sain	b1	Côtelettes végétariennes surgelées	300 g	15'00"	C1
		b2	Légumineuses	500 g	18'	p100
		b3	Pâtes sans gluten	500 g	17'	P100
		b4	Soupe	600 g	8'	P100
C1	CORDON BLEU (pané précuit et décongelé)	C1	Cordon bleu	300 g	8'	COMBI C4
				600 g	12'	
				900 g	15'	
C2	LASAGNES (fraîches)	C2	Lasagnes	300 g	10'	COMBI C4
				600 g	16'	
				900 g	20'	
C3	PAIN (pâte levée fraîche)	C3	Pain	200 g	15'	GRILL 60 % + convection 240 °C
C4	TARTES/ TOURTES (fraîches)	C4	Tarte/Tourte	700 g	35'	Convection 190 °C

DÉPANNAGE

Normal	
Four à micro-ondes interférant avec la réception TV	La réception de la radio et de la télévision peut être perturbée lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Il s'agit d'un phénomène similaire à l'interférence des petits appareils électriques, comme les mixeurs, les aspirateurs et les ventilateurs électriques. C'est tout à fait normal.
Lumière du four	Durant la cuisson au micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut s'assombrir. C'est tout à fait normal.
La vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud s'échappe par les événements.	Durant la cuisson, de la vapeur peut s'échapper des aliments. Elle sortira principalement par les événements d'aération. Mais il est possible qu'un peu de vapeur s'accumule sur un endroit frais comme la porte du four. C'est tout à fait normal.
Le four a démarré accidentellement sans nourriture.	Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sans nourriture à l'intérieur. Il est très dangereux de faire fonctionner l'appareil ainsi.

Problème	Cause possible	Solution
Il est impossible de démarrer le four.	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.	Débranchez-le. Puis rebranchez après 10 secondes.
	(2) Les fusibles ont sauté ou le disjoncteur fonctionne.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur (réparé par du personnel professionnel de notre société)
	(3) Problème avec la prise de courant.	Testez la prise avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	(4) La porte n'est pas bien fermée.	Fermez bien la porte.



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques 2013 concernant les appareils électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux. Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.



CUISEUR VAPEUR

Vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur pour préparer des repas au micro-ondes à la vapeur. Le micro-ondes fait bouillir l'eau, la vapeur montante entoure les aliments et les cuit. Les aliments conservent leur forme et leur goût typiques.

Consignes de sécurité

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois.

Température min. et max. :

-20 °C / + 120 °C

Pour votre sécurité 

Le cuiseur vapeur devient très chaud pendant la cuisson. Il y a un risque de brûlures.

N'utilisez jamais d'alcool. Il y a un risque d'explosion !

Ouvrez le cuiseur-vapeur avec précaution après la cuisson. De la vapeur brûlante peut s'échapper. Risque de brûlures

L'eau restante dans le cuiseur-vapeur est en ébullition. Risque de brûlures

CAUSES DE DOMMAGES

Utilisez le cuiseur vapeur uniquement en mode micro-ondes, sinon, il pourrait se casser.

N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau, car cela

risquerait d'endommager le four à micro-ondes et le cuiseur vapeur.

N'utilisez jamais le cuiseur vapeur dans un compartiment de cuisson trop petit car cela pourrait provoquer des étincelles et endommager le four à micro-ondes.

N'utilisez jamais un cuiseur vapeur endommagé.

Si la bague en plastique du plateau de cuisson perforé en acier inoxydable est absente ou si la plaque du cuiseur vapeur est déformée, des étincelles risquent d'être générées. Cela endommagerait le four à micro-ondes.



Dateur

Mode d'emploi

Préparation

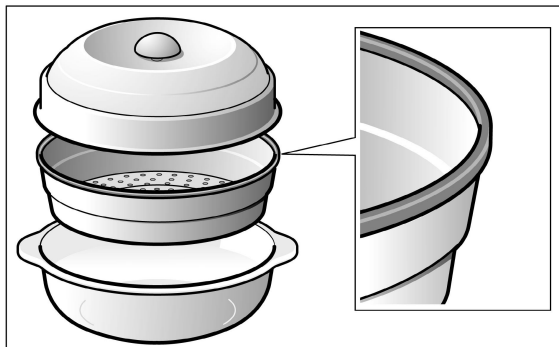
Le cuiseur vapeur a été spécialement développé pour les fours à micro-ondes.

La distance entre le cuiseur vapeur et les parois latérales, le haut du four et la porte du compartiment de cuisson doit être d'au moins 1 cm.

1. Remplissez d'eau le plateau inférieur.
2. Placez le plateau perforé sur le plateau inférieur.
3. Placez les aliments dans le plateau de cuisson perforé.
4. Placez le couvercle sur le cuiseur vapeur et placez le cuiseur vapeur dans le micro-ondes.

Placez toujours le cuiseur vapeur au centre du compartiment de cuisson.

5. Réglez le four à micro-ondes



Quantité d'eau

La quantité d'eau dépend du temps de cuisson.

Temps de cuisson total	Quantité minimale d'eau
jusqu'à 20 minutes	250 ml
jusqu'à 45 minutes	500 ml

Ne laissez pas l'eau s'évaporer complètement pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Après la cuisson à la vapeur

De la vapeur s'échappe du cuiseur vapeur pendant la cuisson. Elle se condense dans le compartiment de cuisson. Une fois que l'appareil a refroidi, essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.

Tableaux

Temps de cuisson

Les tableaux contiennent plusieurs plats qui peuvent être préparés avec le cuit-vapeur.

Utilisez d'abord la puissance maximale, puis 600 watts de puissance. Les durées exactes sont indiquées dans les tableaux. Remarque : en fonction de l'appareil, vous pouvez régler différents paramètres de puissance des micro-ondes les uns après les autres, puis démarrer. Reportez-vous au mode d'emploi pour plus de détails.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments, mais du type, de la qualité et de la taille des aliments. Les temps indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif uniquement. Utilisez les mesures indiquées comme une indication. Si vous cuisinez des aliments plus petits, réduisez le temps de cuisson en conséquence. Pour les aliments plus grands, augmentez-le.

Légumes	Taille/Poids	Quantité minimale d'eau	Temps de cuisson
Haricots verts	Longueur : 5 cm	500 ml	40 à 50 min
Chou-fleur	Fleurs	500 ml	25 à 30 minutes
Brocoli	Fleurs	250 ml	15 à 20 minutes
Carottes	Tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur	500 ml	25 à 30 minutes
Carottes	400 g	500 ml	15 min + 100 % puissance m.-o.
-	-	500 ml	25 à 30 minutes
Poireaux	Tranches d'environ 1 cm d'épaisseur	250 ml	20 à 25 min
Épinards	-	250 ml	8 - 10 min
Asperges	Diamètre : 1,5 cm	500 ml	50 à 60 min

Viande	Taille/Poids	Quantité minimale d'eau	Temps de cuisson
-	3 cm d'épaisseur	500 ml	20 min
Blanc de poulet	230 g	500 ml	18 min + 100 % puissance m.-o.

Poisson	Taille/Poids	Quantité minimale d'eau	Temps de cuisson
Pavé de saumon	245 g	250 ml	10 min + 100 % puissance m.-o.
Truite	-	250 ml	10 à 12 min
Filet de cabillaud	-	250 ml	8 min
Crevettes	Non pelées	250 ml	15 min
-	-	250 ml	8 min
Œufs (sortant du réfrigérateur)	Taille/Poids	Quantité minimale d'eau	Temps de cuisson
Œufs	M, 6 œufs	250 ml	14 min + 100 % puissance m.-o.
Œufs durs	M	250 ml	8 min
Accompagnements	Taille/Poids	Quantité minimale d'eau	Temps de cuisson
Pommes de terre (non pelées)	80 g - 150 g chacun	500 ml	40 à 45 min
Pommes de terre bouillies	560 g	500 ml	20 min + 100 % puissance m.-o.
Gnocchis aux épinards	100 g chacun	500 ml	8 min
Aliments sucrés	Taille/Poids	Quantité minimale d'eau	Temps de cuisson
Compote (pommes, poires)	190 g	250 ml	6 min + 100 % puissance m.-o.
Pomme farcie	-	500 ml	20 min