

FMW 380

IT Manuale per l'installazione e l'uso
ES Manual de instalación y servicio
DE Installations- und Gebrauchsanweisung

Microonde
Microondas
Mikrowelle

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **FRANKE**

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina www.franke.com

Indice

Informazioni per la sicurezza	4
I vantaggi delle microonde	10
Descrizione del forno	11
Descrizione delle modalità di funzionamento.....	13
Impostazioni di base	14
Impostazione dell'orologio	14
Nascondere/Mostrare l'orologio.....	14
Blocco bambini	15
Timer	15
Funzioni di base	16
Microonde.....	16
Grill	16
Microonde + Grill	17
Quando il forno è in funzione	18
Interruzione di un procedimento di cottura	18
Modifica dei parametri	18
Annullare un procedimento di cottura	18
Termine di un procedimento di cottura	18
Scongelare	19
Indicazioni generali di scongelamento.....	20
Cucinare con le microonde	21
Cuocere con il grill	23
Tipi di recipienti utilizzabili	25
Funzione microonde	25
Funzioni Grill e Aria calda.....	25
Funzioni combinate	25
Contenitori e pellicole di alluminio	25
Coperchi	25
Pulizia e manutenzione	27
Frontale dell'apparecchio.....	27
Vano cottura	27
Superficie superiore del vano cottura	28
Accessori.....	28
Guasti, cosa fare?	29
Sostituzione della lampadina	29
Dati tecnici	30
Istruzioni di montaggio	31
Prima dell'installazione	31
Dopo l'installazione.....	31
Descripción del horno	41
Incasso	90

Informazioni per la sicurezza



Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e conoscenza solo se siano sorvegliate o siano state adeguatamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- Questo dispositivo non è un giocattolo.
- **AVVERTENZA: Pericolo di ustioni!**
L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- **AVVERTENZA: Quando l'apparecchiatura viene usata in modalità combo, i bambini dovrebbero servirsi del forno unicamente sotto la supervisione di una persona adulta dato che l'apparecchiatura genera temperature elevate.**
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.

Informazioni per la sicurezza

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - nei bed and breakfast.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- **AVVERTENZA:** Liquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:
 - lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.

Informazioni per la sicurezza



- Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!
Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!**
Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- **Prudenza!** Per evitare che, durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di corto circuito!

INSTALLAZIONE

- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio

Informazioni per la sicurezza

- dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, interruttori per corrente di guasto e contattori. Questa installazione deve essere conforme alle normative vigenti.
- Se il collegamento elettrico avviene con spina e questa rimane accessibile dopo l'installazione, non è necessario fornire il dispositivo di separazione menzionato.
 - L'installazione deve rispettare le regolamentazioni correnti.
 - La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
 - **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.
 - **AVVERTENZA!** L'apparecchiatura è stata pensata per un'installazione a incasso. Rimandiamo alle ultime pagine del presente manuale utente per informazioni dettagliate sulle dimensioni dell'installazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.

Informazioni per la sicurezza

- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno.
- **AVVERTENZA:** Verificare che l'apparecchiatura si spenta prima di sostituire la lampada al fine di evitare la possibilità di scosse elettriche. Rimandiamo al capitolo "SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO".

ASSISTENZA E RIPARAZIONE

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di riparazioni, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- **AVVERTENZA:** È pericoloso per chiunque non sia competente effettuare operazioni di manutenzione o riparazione che implicino la rimozione della copertura di protezione contro l'esposizione alle radiazioni a microonde.
- **ATTENZIONE:** Se i sigilli dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere fatto funzionare fino alla riparazione di un tecnico esperto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

Evitare danni al forno o altre situazioni pericolose attenendosi alle seguenti istruzioni

- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: PERICOLO DI DANNI!
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.

Informazioni per la sicurezza

- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.
- I recipienti metallici per cibi e bevande non sono idonei alla cottura a microonde. Questo requisito può non essere applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei recipienti metallici idonei alla cottura a microonde.

I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa $\frac{3}{4}$ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

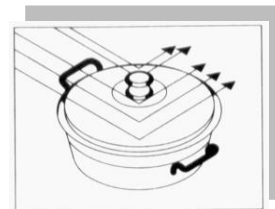
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

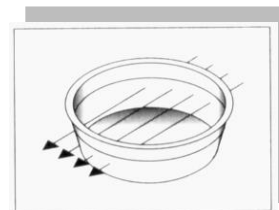
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

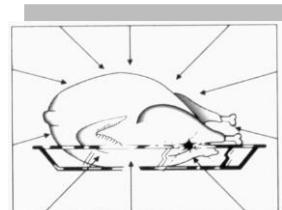
Le microonde vengono riflesse dal metallo...



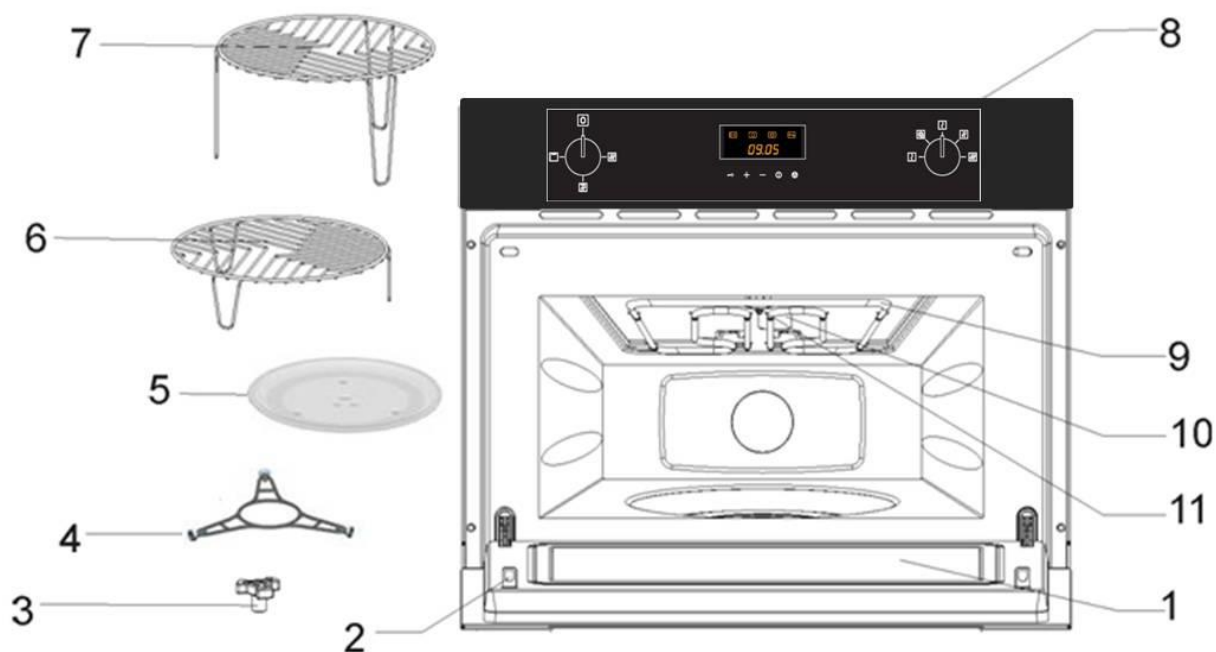
... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



... e vengono quindi assorbite dal cibo.

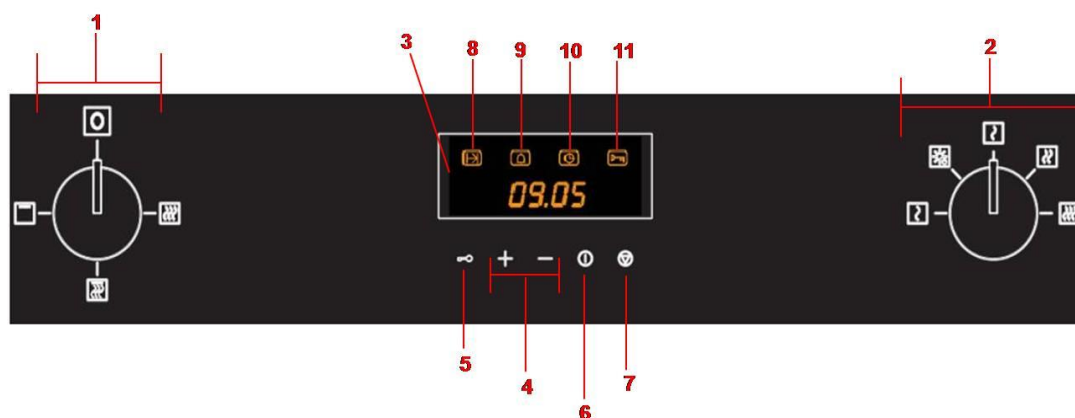


Descrizione del forno a microonde



- 1. – Cristallo dello sportello
- 2. – Fermi
- 3. – Supporto del piatto girevole
- 4. – Anello del piatto direvole
- 5. – Piatto girevole
- 6. – Grill inferiore



- 7. – Grill superiore
- 8. – Pannello di controllo
- 9. – Grill
- 10. – Protezione in mica
- 11. – Lampada



- 1. – Selettore de funzione
- 2. – Selettore del livello di potenza del microonde
- 3. – Display
- 4. – Tasti “+” e “-”
- 5. – Tasto di blocco bambini
- 6. – Tasto di avvio

- 7. – Tasto di arresto
- 8. – Spia del tempo di cottura
- 9. – Spia del timer
- 10. – Spia dell’orologio
- 11. – Spia del blocco bambini

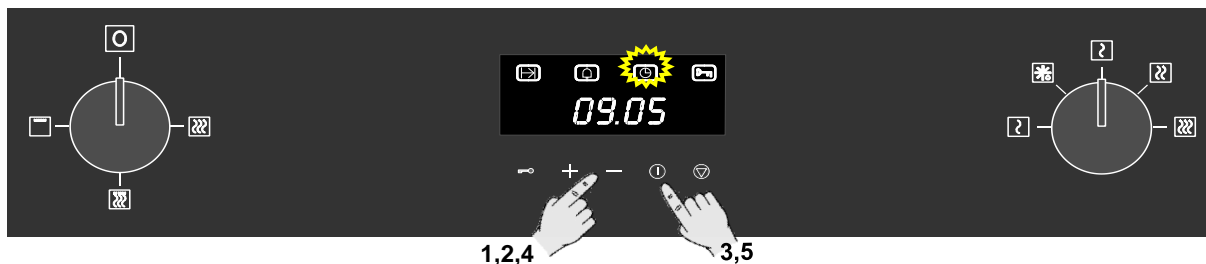
Descrizione delle modalità di funzionamento

Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
	Microonde	 150 W Scongela lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
		 300 W Cucinare carni, pesce e riso. Scongela velocemente piccole quantità e cibi per neonati quali, ad es., biberon.
		 550 W Riscaldare e cucinare cibi.
		 750 W Cucinare verdure e patate. Cucinare gratinati e piatti preparati. Scongela e cucinare piccole quantità.
		 1000 W Riscaldare liquidi
	Microonde + Grill	 150 W Gratinare toast
		 300 W Grigliare pollame e carne
		 550 W Cottura di vol-au-vent e sformati.
		 750 W Usare con cautela: cibo può bruciare
		 1000 W Usare con cautela: cibo può bruciare
	Grill	--- --- Grigliare

Impostazioni di base

Impostazione dell'orologio

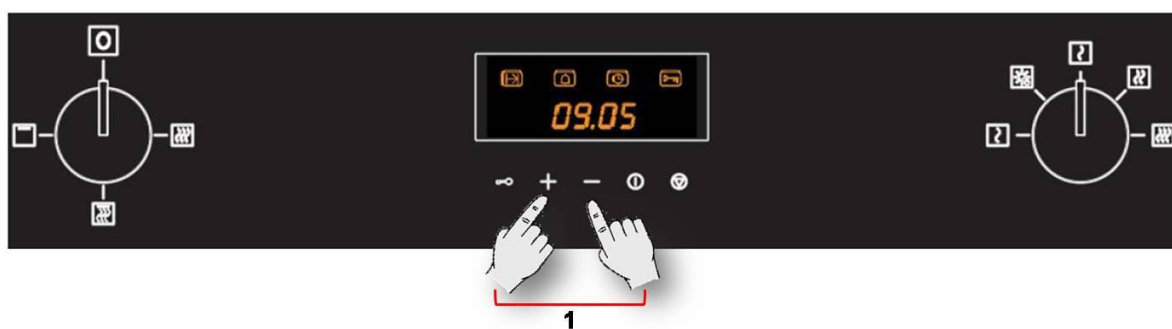
Quando si collega il microonde per la prima volta oppure dopo un guasto dell'alimentazione, il display dell'orologio lampeggia per indicare che l'ora visualizzata non è corretta. Per impostare l'orologio, accertarsi che il selettore funzione è in posizione "0" e procedere nel seguente modo:



1. Premere i tasti "+" e "-" finché non viene visualizzata l'ora **corrente** lampeggiante. Premere il **tasto di avvio** finché l'ora lampeggia (non è necessario al primo collegamento del microonde o dopo un guasto dell'alimentazione).
2. Premere i tasti "+" o "-" finché l'ora inizia a lampeggiare. (Premere il simbolo dell'ora finché inizia a lampeggiare).
3. Premere il **tasto di avvio** per confermare l'ora impostata.
4. Per impostare i minuti, premere i tasti "+" o "-" finché i minuti iniziano a lampeggiare.
5. Premere il **tasto di avvio** per confermare i minuti.

Nascondere/ Mostrare l'orologio

Se il display dell'orologio vi disturba, potete nascondere. Accertarsi che il selettore funzione è in posizione "0" e procedere nel seguente modo:



1. Tenere premuti i tasti "+" e "-" per un paio di secondi. In questo modo l'orologio viene nascosto.
2. Per visualizzarlo nuovamente, ripetere la procedura descritta.

Impostazioni di base

Blocco bambini



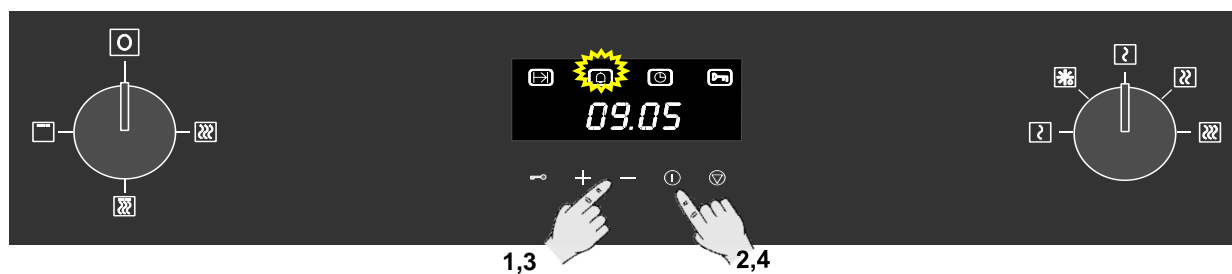
Il microonde può essere bloccato per impedire un uso improprio (ad es. per impedire che venga utilizzato dai bambini).

1. Per attivare il blocco del microonde, tenere premuto il tasto **blocco bambini** per 3 secondi. Sul display viene visualizzato il **blocco bambini**. A questo punto, se viene premuto un tasto qualsiasi, la parola SAFE è

visualizzata sul display e il microonde non entrerà in funzionamento.

2. Per sbloccare il microonde, tenere premuto il tasto **blocco bambini** per 3 secondi.

Timer



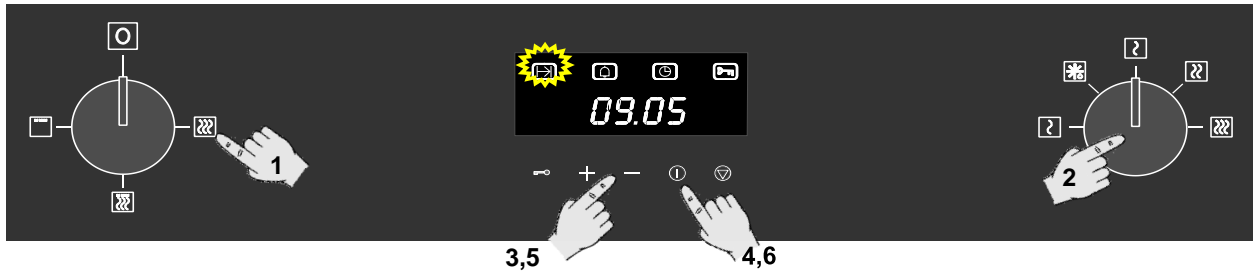
1. Mediante i tasti “+” e “-”, selezionare la **spia del timer**.
2. Premere il **tasto di avvio**.
3. I numeri iniziano a lampeggiare. Usare i tasti “+” e “-” per impostare l’ora desiderata.

4. Premere il **tasto di avvio**.
5. Quando il tempo finisce, viene emesso un segnale acustico. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto **Stop**.

Funzioni di base

Microonde

Usare questa funzione per cuocere e riscaldare verdure, patate, riso, pesce e carne.

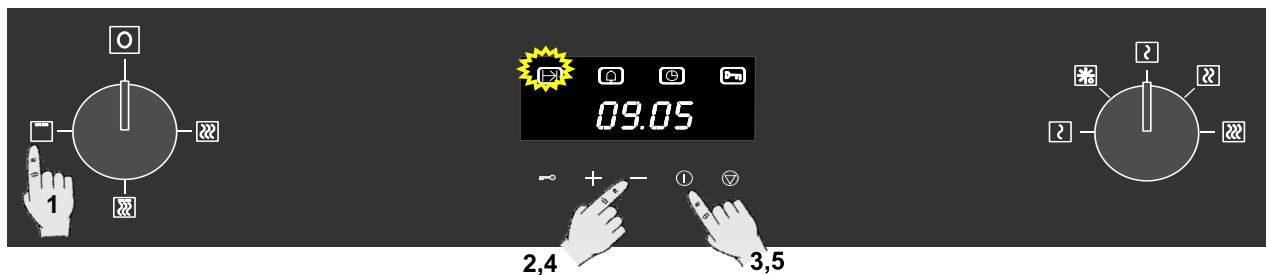


1. Ruotare il **selettore di funzione** nella posizione del microonde.
2. Ruotare il **selettore del livello di potenza del microonde** nella posizione desiderata (vedere la scheda tecnica).
3. Con i tasti “+” e “-“, selezionare la **spia del tempo di cottura**.
4. Premere il **tasto di avvio**.
5. I numeri iniziano a lampeggiare. Usare i tasti “+” e “-“ per impostare l’ora desiderata.
6. Premere il **tasto di avvio**. La cottura viene avviata.
7. Al termine del processo di cottura viene emesso un segnale acustico e il display mostrerà la parola: "Fine". Premere il tasto **Stop** o aprire la porta.

Nota: Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.

Grill

Usare questa funzione per dorare rapidamente gli alimenti.



1. Ruotare il **selettore di funzione** nella posizione del grill.
2. Con i tasti “+” e “-“, selezionare la **spia del tempo di cottura**.
3. Premere il **tasto di avvio**.
4. I numeri iniziano a lampeggiare. Usando i tasti “+” e “-“ impostare l’ora desiderata.
5. Premere il **tasto di avvio**. La cottura viene avviata.
6. Al termine del processo di cottura viene emesso un segnale acustico e il display mostrerà la parola: "Fine". Premere il tasto **Stop** o aprire la porta.

Nota:

- La posizione del selettore del microonde **non** ha effetto sul funzionamento.
- Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.

Funzioni di base

Microonde + Grill

Usare questa funzione per cucinare lasagne, pollame, patate al forno e stufati.



1. Ruotare il **selettore di funzione** nella posizione microonde + grill.
2. Ruotare il **selettore del livello di potenza del microonde** nella posizione desiderata (vedere la scheda tecnica).
3. Con i tasti “+” e “-”, selezionare **la spia del tempo di cottura**.
4. Premere il **tasto di avvio**.
5. I numeri iniziano a lampeggiare. Usare i tasti “+” e “-” per impostare l’ora desiderata.
6. Premere il **tasto di avvio**. La cottura viene avviata.
7. Al termine del processo di cottura viene emesso un segnale acustico e il display mostrerà la parola: "Fine". Premere il tasto Stop o aprire la porta.

Nota: Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.

Quando il forno è in funzione...

Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto **Stop** o aprendo lo sportello del forno.

Automaticamente:

- **non vengono più irradiate le microonde,**
- viene disattivato il grill, che **rimane però molto caldo (pericolo di scottature!)**,
- si blocca il timer e sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto, è possibile:

1. girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura;
2. modificare i parametri del procedimento.

Chiudere lo sportello e premere il tasto **Start** per riavviare il procedimento di cottura.

Modifica dei parametri

I parametri:

- funzionamento (tramite la manopola di selezione modalità)
- potenza (tramite la manopola di selezione potenza)

possono essere modificati l'interruzione del procedimento di cottura.

Annullare un procedimento di cottura Per interrompere il procedimento di cottura, premere due volte in sequenza il tasto **Stop**.

Termine di un procedimento di cottura

Al termine del procedimento di cottura viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato "**End**".

Scongelare

Per scongelare gli alimenti occorre selezionare la funzione forno a microonde con uno dei seguenti livelli di potenza:

Posizione	Livello di potenza	Potenza
	Scongelare Mantenimento in caldo	150 W
	Scongelare	300 W

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi di riposo (utili per la distribuzione uniforme del

calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare 2 volte
	1000	21-23	20-30	Girare 2 volte
	1500	32-34	20-30	Girare 2 volte
	2000	43-45	25-35	Girare 3 volte
Spezzatino	500	8-10	10-15	Girare 2 volte
	1000	17-19	20-30	Girare 3 volte
Carne macinata	100	2-4	10-15	Girare 2 volte
	500	10-14	20-30	Girare 3 volte
Salciccia arrosto	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	250	5-6	5-10	Girare una volta
Pollo	1000	20-24	20-30	Girare 2 volte
Pollastrello	2500	38-42	25-35	Girare 3 volte
Filetto di pesce	200	4-5	5-10	Girare una volta
Trota	250	5-6	5-10	Girare una volta
Granchio	100	2-3	5-10	Girare una volta
	500	8-11	15-20	Girare 2 volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare 2 volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare 2 volte
Burro	250	8-10	10-15	
Ricotta	250	6-8	10-15	
Panna	250	7-8	10-15	

Scongelare

Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti a intervalli regolari.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Cucinare con le microonde

Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelamento di pane**, cottura di pop-corn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscirne.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.

- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che
 - doppia quantità = durata raddoppiata
 - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.
5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il tasto START/STOP.
6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

Cucinare con le microonde

Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	100 ml	800	9-11	2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Funghi	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote surgelate	300	100 ml	800	7-9	2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patate	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25 ml	800	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	800	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	800	8-10	2-3	Con coperchio.

Tabelle e suggerimenti– Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	800	2-3	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.
		400	7-9		

Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti

da cucina per prelevare le pietanze dal forno.

4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
Pesce			
Orata	800	18-24	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Sardine/cazioni	6-8 pezzi	15-20	
Carne			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
Pane			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare

per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	400	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	400	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	400	10-15	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	400	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

Tipi di recipienti utilizzabili

Funzione microonde

Nella funzione microonde è importante tenere presente che le microonde vengono riflesse dalle superfici metalliche. Vetro, porcellana, ceramica, plastica e carta lasciano passare le microonde.

Per tale motivo, nel forno a microonde **non si devono utilizzare recipienti metallici o con parti metalliche**. Gli articoli da cucina in vetro e ceramica con **decorazioni o parti metalliche** (ad esempio il cristallo) non possono essere utilizzati.

I materiali **ideali** da utilizzare per la cottura in forno a microonde sono vetro, porcellana o ceramica refrattarie o plastica resistente al calore. Vetro o porcellana molto sottili e fragili devono essere utilizzati esclusivamente per brevi periodi di tempo (es. riscaldamento):

Gli alimenti caldi trasmettono calore alla stoviglia che può diventare molto calda. Usare sempre un **quanto da forno!**

Come provare i recipienti che si desidera utilizzare

Inserire il recipiente che si desidera utilizzare nel forno per 20 secondi alla massima potenza del microonde. Trascorso questo periodo, se risulta freddo o appena tiepido, è idoneo all'uso. Tuttavia, se si riscalda molto o provoca un arco elettrico, non è idoneo per l'uso nel microonde.

Funzioni Grill

Per la funzione grill, i recipienti devono essere resistenti a una temperatura di almeno 300°C.

I piatti in plastica non sono idonei per l'uso con il grill.

Funzioni Microonde + Grill

Nella funzione microonde + grill, i recipienti utilizzati devono essere idonei per l'uso in entrambe le funzioni microonde e grill.

Contenitori e pellicole di alluminio

Gi alimenti precotti in contenitori di alluminio o avvolti in pellicola di alluminio possono essere

collocati nel forno a microonde purché si rispettino le seguenti condizioni:

- Rispettare le indicazioni del produttore scritte sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono essere alti più di 3 cm e non devono venire a contatto con le pareti della cavità (**distanza minima 3 cm**). Il coperchio di alluminio deve essere asportato.
- Collocare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, collocare il contenitore su un piatto in ceramica. Non collocare mai il contenitore direttamente sulla griglia!
- Il tempo di cottura sarà più lungo, in quanto le microonde penetrano nell'alimento soltanto dall'alto. In caso di dubbio, si consiglia di utilizzare solo piatti idonei per il microonde.
- La pellicola di alluminio può essere utilizzata per riflettere le microonde durante il processo di scongelamento. Gli alimenti delicati, come ad esempio il pollame o la carne trita, possono essere protetti dal calore eccessivo coprendone le rispettive estremità.
- **Importante:** La pellicola d'alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità in quanto può provocare arco elettrico.

Coperchi

Si consiglia di utilizzare coperchi in vetro o plastica o pellicola trasparente in quanto:

1. Impediscono un'evaporazione eccessiva (soprattutto per tempi di cottura molto lunghi);
2. I tempi di cottura sono più brevi;
3. L'alimento non si essicca;
4. L'aroma si conserva.

Il coperchio deve essere provvisto di fori o apertura in modo che non si generi pressione. Anche i sacchetti di plastica devono essere aperti. I biberon o i vasetti con alimenti per bambini e contenitori analoghi possono essere riscaldati esclusivamente senza tappo / coperchio, in caso contrario potrebbero esplodere.

Tipi di recipienti utilizzabili

Tabella dei recipienti

La tabella seguente indica, in linea generale, quali tipi di recipienti sono idonei per ciascuna situazione.

Modalità di funzionamento Tipo di recipiente	Microonde		Grill e Aria calda	Funzioni combinate (con microonde)
	Scongelamento / riscaldamento	Cottura		
Vetro e porcellana 1) Uso domestico, non pirofili, possono essere usati in lavastoviglie	sì	sì	no	no
Porcellana vetrificata Vetro e porcellana pirofili	sì	sì	sì	sì
Porcellana, porcellana dura 2) Non vetrificata o vetrificata senza decorazioni metalliche	sì	sì	no	no
Stoviglie di ceramica 2) vetrificate	sì	sì	no	no
non vetrificate	no	no	no	no
Stoviglie di plastica 2) resistenti al calore fino a 100 °C	sì	no	no	no
resistenti al calore fino a 250°C	sì	sì	no	no
Pellicole di plastica 3) Pellicola in plastica per alimenti	no	no	no	no
Cellophane	sì	sì	no	no
Carta, cartone, carta da forno 4)	sì	no	no	no
Metallo Pellicola di alluminio	sì	no	sì	no
Involucri di alluminio	no	sì	sì	sì
Accessori	sì	sì	sì	sì

1. Non sono ammessi bordi dorati o argentati ed il cristallo.
2. Attenersi alle istruzioni del produttore!
3. Non utilizzare fermagli metallici per chiudere i sacchetti. Praticare fori nei sacchetti. Utilizzare le pellicole soltanto per coprire gli alimenti.

4. Non utilizzare stoviglie di carta.
5. Sono ammessi esclusivamente contenitori di alluminio poco profondi senza coperchio. L'alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità.

Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

Attenzione! Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.

Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Per la pulizia di **apparecchi con frontale di alluminio** utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale e non facendo pressione.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Evitare che defluisca dell'acqua all'interno dell'apparecchio.

Vano cottura

Dopo ogni utilizzo pulire le pareti interne con un panno umido, perché in questo modo è più facile eliminare spruzzi e resti di cibo, prima che si incrostino.

Utilizzare un detergente non aggressivo per rimuovere le incrostazioni più tenaci. **Non utilizzare spray per forni o detergenti aggressivi o abrasivi.**

Assicurarsi che lo sportello e il frontale siano sempre molto puliti, al fine di assicurare il funzionamento perfetto dell'apparecchio.

Evitare che penetri acqua nelle fessure e nei fori di aerazione del microonde.

Pulire regolarmente il fondo del vano cottura, specialmente se vi si sono depositati liquidi, rimuovendo il piatto girevole e il suo supporto (con tanto di perno).

Non accendere l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Se il vano cottura dovesse essere molto sporco, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e far funzionare il forno alla massima potenza per circa 2 o 3 minuti. Il vapore che si forma ammorbidisce le macchie di sporco, che possono poi essere facilmente rimosse con un panno morbido.

Per neutralizzare facilmente eventuali odori sgradevoli (p.e. quelli dopo la preparazione del pesce), aggiungere un paio di gocce di succo di limone o di aceto all'acqua di una tazza che sarà poi messa nel forno e riscaldata per 2 o 3 minuti a potenza massima (mettere un cucchiaino nella tazza per evitare un ritardo di bollitura).

Pulizia e manutenzione

Superficie superiore del vano cottura

Se dovesse essersi sporcata la superficie superiore interna dell'apparecchio, smontare il grill per facilitarne la pulizia.

Prima di sganciare il grill aspettare che si sia raffreddato per evitare il rischio di scottature.

Procedere quindi come segue:

1. Ruotare di 180° il supporto del grill (1).
2. Abbassarlo quindi con cautela (2). **Non fare troppa forza perché si rischia altrimenti di danneggiare l'apparecchio.**
3. Dopo aver provveduto alla pulizia della superficie, riportare il grill (2) nella sua posizione originaria procedendo nella sequenza inversa.

AVVISO IMPORTANTE: Il supporto del grill (1) può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill (1) nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90° fino alla posizione di supporto per il grill (2).

La copertura (3) che si trova sulla superficie superiore, deve essere sempre pulita. Resti di cottura che dovessero accumularsi sulla copertura potrebbero generare scintille o essere la causa di danni all'apparecchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

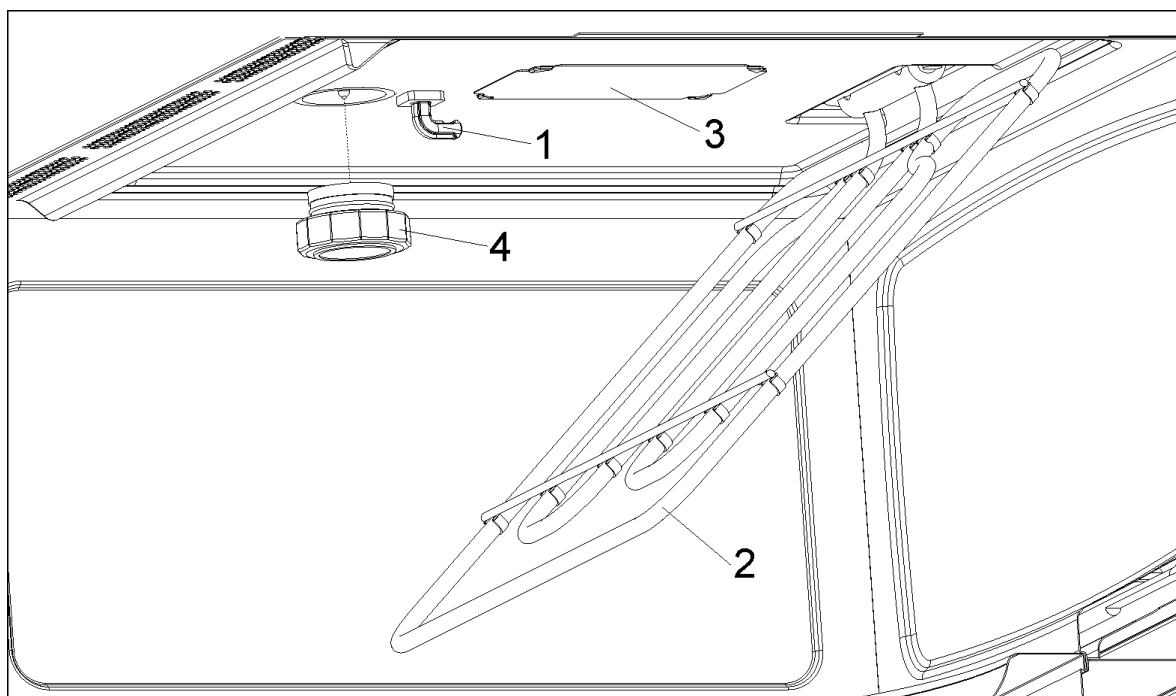
La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.

Il vetro per la copertura della luce (4) si trova sul cielo dell'apparecchio e può essere rimosso facilmente per essere pulito. Rimuovere il vetro di copertura svitandolo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.

Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.



Guasti, cosa fare?

ATTENZIONE! Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

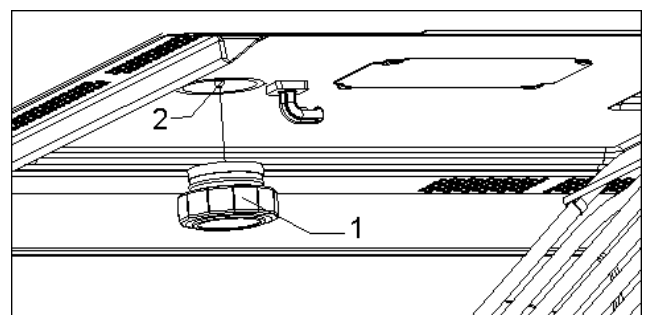
- **Il display è oscurato!** Controllare se
 - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
 - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona!** Controllare se
 - la spina è correttamente inserita nella presa,
 - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
 - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
 - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani!** Controllare se
 - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
 - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
 - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiaini.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente!** Controllare se
 - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
 - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
 - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.

- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina.

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o interrompere il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- Svitare la copertura della luce **(1)**.
- Rimuovere la lampada alogena **(2)**. **Attenzione! La lampadina può essere molto calda!**
- Inserire una nuova lampada alogena da G4/12V/10-20W. **Attenzione! Non toccare mai il vetro della lampadina direttamente con le dita perché la si potrebbe danneggiare.** Attenersi alle indicazioni del produttore della lampadina.
- Avvitare il vetro di copertura della lampadina **(1)**.
- Riallacciare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.



Dati tecnici

- Tensione (CA)..... 220-240 V / 50 Hz
- Potenza richiesta 3000 W
- Potenza del grill.... 1250 W
- Potenza erogata, microonde..... 1000 W
- Frequenza del microonde 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP)..... 595 × 455 × 472 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacità forno..... 38 l
- Peso..... 32 kg

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio



L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2012/19/EU su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

Attenzione! Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.

Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.

Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire l'installazione da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un rottore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

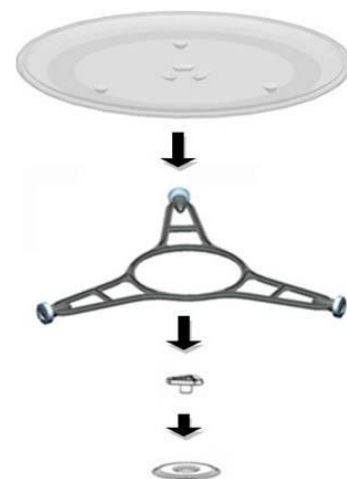
Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura.

Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.



Durante l'installazione attenersi a quanto contenuto nelle istruzioni allegate.

Estimado Cliente,

Gracias por haber elegido este producto **FRANKE**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entrégueles también el correspondiente manual!

El manual del usuario también está disponible para su descarga en www.franke.com

Índice

Información sobre seguridad	34
Las ventajas de las microondas.....	40
Descripción de las Funciones.....	42
Ajustes básicos	43
Puesta en hora del reloj.....	43
Ocultar/Mostrar el Reloj.....	43
Bloqueo para niños.....	44
Temporizador	44
Funciones básicas.....	45
Microondas	45
Grill	45
Microondas y grill.....	46
Durante el funcionamiento.....	47
Interrupción de una cocción.....	47
Modificación de los parámetros	47
Cancelar una cocción	47
Fin de una cocción	47
Descongelación	48
Indicaciones generales para la descongelación	49
Cocinar con microondas.....	50
Cocinar con Grill.....	52
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	54
Función microondas	54
Función grill	54
Función combinada con Microondas	54
Recipientes y películas de aluminio.....	54
Tapas	54
Limpieza y Mantenimiento del horno	56
Superficie frontal.....	56
Interior del horno	56
Accesorios	57
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?	58
Sustitución de la Bombilla.....	58
Características técnicas.....	59
Especificaciones.....	59
Instrucciones de instalación.....	60
Antes de la instalación.....	60
Instalación eléctrica	60
Tras la instalación.....	60
Instalación	90

Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidad motriz, sensorial o mental reducida o que no poseen la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones sobre su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- Este dispositivo no es un juguete.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de sufrir quemaduras! Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente. Las piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento del horno. Se debe mantener alejados a los niños.
- **ADVERTENCIA:** Cuando se utiliza el aparato en el modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.

Información sobre seguridad

SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo hostales o pensiones.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
 - El cristal de la ventana está dañado;
 - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

Información sobre seguridad

- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.



- ¡Cuidado al calentar líquidos!
Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente.
¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!
Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.
- El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebés se deben remover o agitar y verificar la temperatura, antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- ¡Cuidado! Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**

Información sobre seguridad

INSTALACIÓN

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La instalación debe cumplir con la normativa vigente.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- **¡Atención!** El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.
- **¡ADVERTENCIA!** El aparato está destinado a ser incorporado. Para obtener más información sobre la instalación, consulte el final de este manual del usuario.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.

Información sobre seguridad

- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constante en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Consulte el capítulo "CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO"

SERVICIO Y REPARACIÓN

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de reparación corte la corriente eléctrica.
- **Advertencia:** Desempeñar tareas de servicio y reparación que incluyan sacar la cubierta que da protección ante las exposiciones de la energía de microondas es riesgoso para cualquiera que no esté capacitado.
- **ADVERTENCIA:** En caso de que sello de la puerta esté dañado, el horno no debe ser usado hasta que no haya sido reparado por una persona calificada.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

PROCEDIENDO SEGÚN LAS INDICACIONES SIGUIENTES EVITA DAÑOS EN EL HORNO Y OTRAS SITUACIONES PELIGROSAS

- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.

Información sobre seguridad

- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- La base y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.
- Los envases metálicos de comida y bebida no son aptos para la cocción con microondas. Este requisito no es aplicable si el fabricante especifica los lados y la forma de los envases metálicos aptos para la cocción con microondas.

Las ventajas de las microondas

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

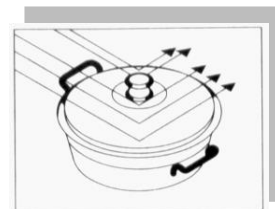
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

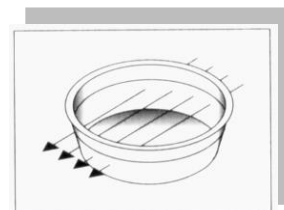
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

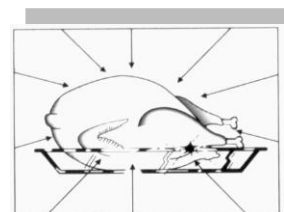
Las microondas son reflejadas por el metal...



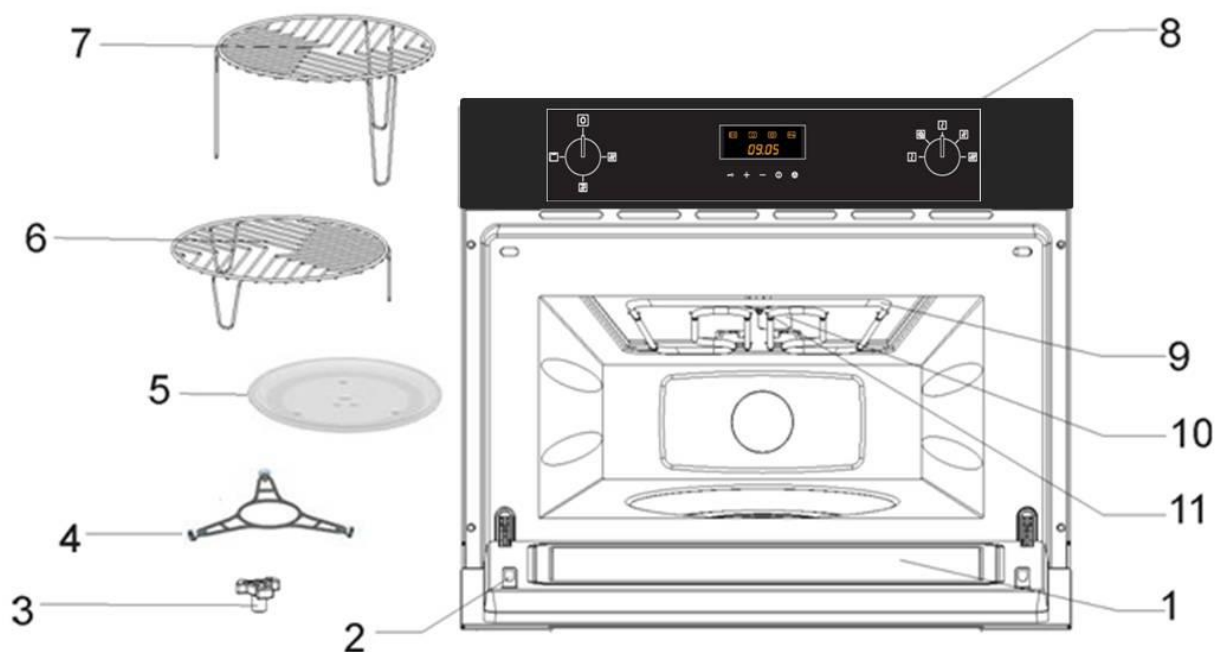
...atraviesan el cristal y la porcelana...



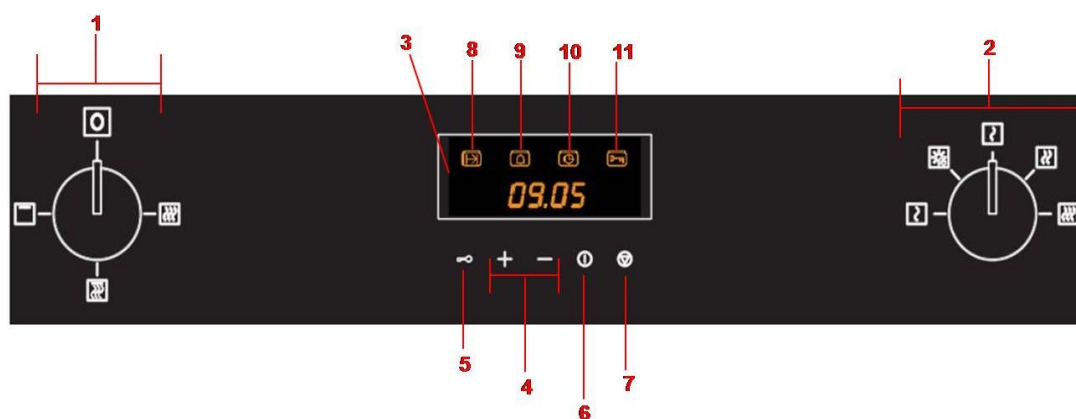
...y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno
















- | | |
|--|------------------------|
| 1. – Cristal de la ventanilla de la puerta | 7. – Rejilla alta |
| 2. – Cierres | 8. – Panel de control |
| 3. – Soporte giratorio | 9. – Grill |
| 4. – Aro giratorio | 10. – Cubierta de mica |
| 5. – Plato giratorio | 11. – Lámpara |
| 6. – Rejilla baja | |



- | | |
|---|--|
| 1. – Selector de función | 7. – Tecla de parada |
| 2. – Selector del nivel de potencia de las microondas | 8. – Piloto indicador del tiempo de funcionamiento |
| 3. – Pantalla | 9. – Piloto indicador del temporizador |
| 4. – Teclas «+» y «-» | 10. – Piloto indicador del reloj |
| 5. – Tecla de bloqueo para niños | 11. – Piloto indicador del bloqueo para niños |
| 6. – Tecla de inicio | |

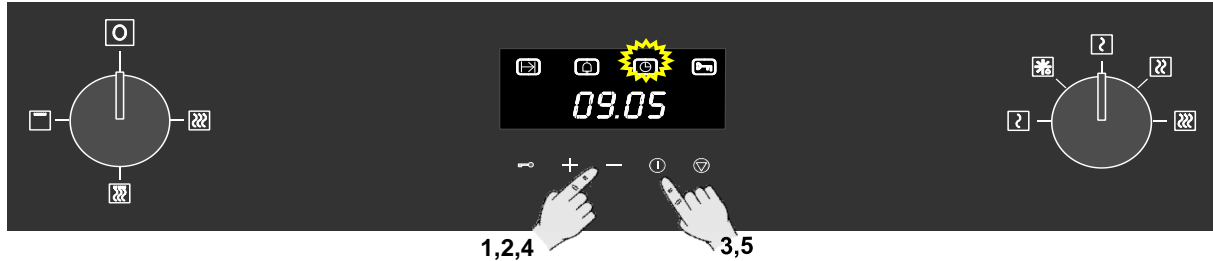
Descripción de las Funciones

Descripción	Potencia	Alimentos
 Microondas	 150 W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
	 300 W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
	 550 W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
	 750 W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
	 1000 W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,
 Microondas + Gril	 150 W	Gratinar tostadas
	 300 W	Cocinar al grill aves y carne
	 550 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
	 750 W	Preparación de redondo de carne
	 1000 W	Gratinado de patatas
 Gril	---	Grillados

Ajustes básicos

Puesta en hora del reloj

Tras enchufar por primera vez el horno microondas o tras un fallo del suministro de electricidad, la pantalla del reloj parpadeará para indicar que la hora mostrada no es correcta. Asegúrese que el selector de función es en la posición "0". Para definir la hora, hace de la siguiente forma.



1. Pulse las teclas «+» y «-» hasta que parpadee la pantalla de la **hora actual**. Pulse la **tecla de inicio** hasta que parpadee la hora (no necesariamente cuando acabe de enchufarlo o tras un corte de corriente).
2. Pulse las teclas «+» y «-» hasta que parpadee la hora (pulse la tecla con el símbolo de la hora hasta que parpadee).
3. Pulse la **tecla de inicio** para confirmar la hora fijada.
4. Para fijar los minutos, pulse las teclas «+» y «-» hasta que parpadeen los minutos.
5. Pulse la **tecla de inicio** para confirmar los minutos fijados.

Ocultar/ Mostrar el Reloj

Si el reloj le incomoda, puede ocultarlo. Asegúrese que el selector de función es en la posición "0" y hace de la siguiente forma:



1. Mantener las teclas "+" y "-" durante algunos segundos. Mientras el reloj está oculto.
2. Si desea volver a mostrar el reloj, presione de nuevo la tecla del Reloj durante 3 segundos.

Ajustes básicos

Bloqueo para niños



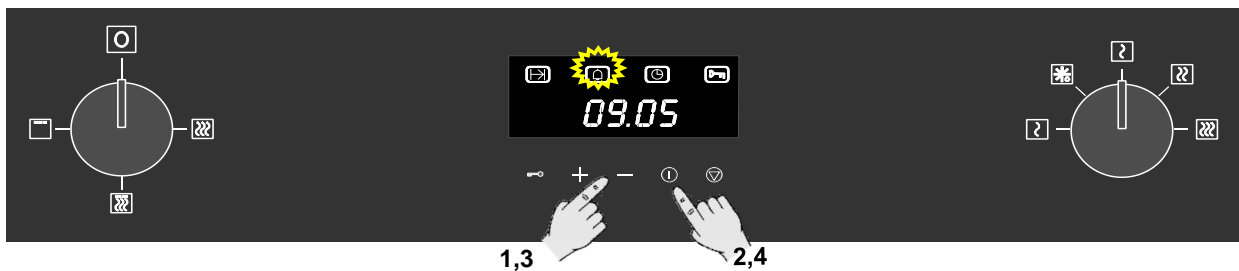
El horno puede bloquearse para evitar su uso indebido (por ejemplo, para evitar que lo utilicen niños).

1. Para bloquearlo, mantenga pulsada la tecla de **bloqueo para niños** durante tres segundos. En la pantalla aparecerá el **bloqueo para niños**. Si pulsa cualquier tecla en este momento, la palabra «SAFE»

aparecerá en la pantalla y el horno no funcionará.

2. Para desbloquearlo, mantenga pulsada la tecla de **bloqueo para niños** durante tres segundos.

Temporizador



1. Con las teclas «+» y «-» seleccione el **piloto indicador del temporizador**.
2. Pulse la **tecla de inicio**.
3. Los números parpadearán. Use las teclas «+» y «-» para seleccionar el tiempo deseado.

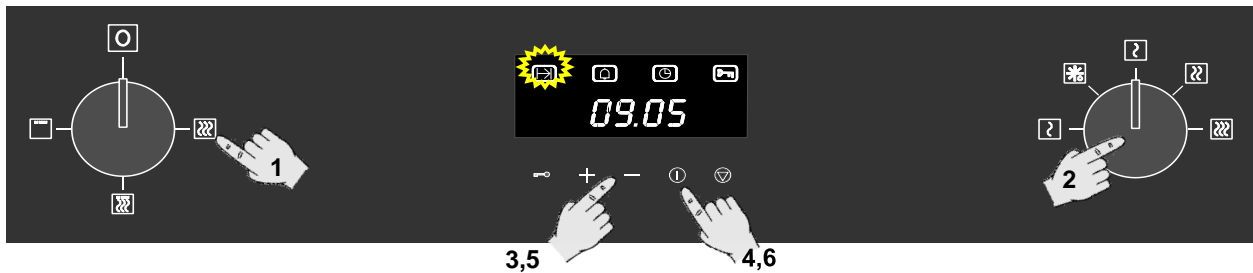
4. Pulse la tecla de **inicio**.

5. Al final del tiempo, el horno emite una señal acústica. Presione la tecla **Stop**.

Funciones básicas

Microondas

Utilice esta función para cocinar y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.

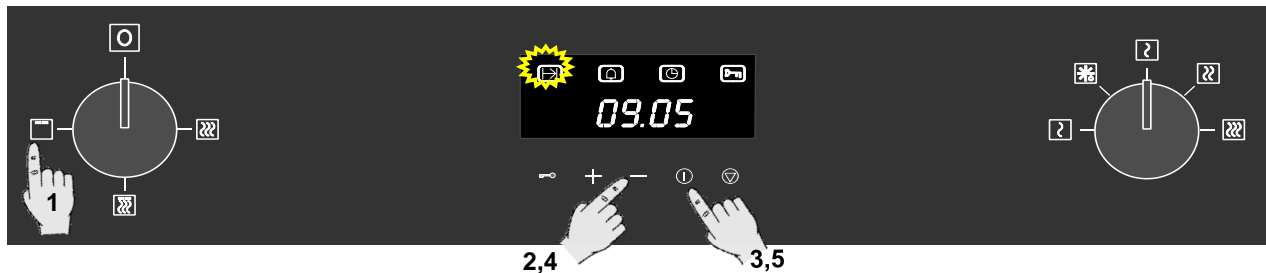


1. Gire el **selector de función** a la posición de microondas.
2. Ponga la función deseada en el **selector del nivel de potencia** (consulte las características técnicas).
3. Con las teclas «+» y «-» seleccione el **indicador del tiempo de funcionamiento**.
4. Pulse la **tecla de inicio**.
5. Los números parpadearán. Con las teclas «+» y «-» seleccione el tiempo deseado.
6. Pulse la **tecla de inicio**. El alimento comenzará a cocinarse.
7. Al final del proceso de cocción se oye un pitido y la pantalla mostrará la palabra: "Fin". Pulse la tecla Stop o abrir la puerta.

Nota: El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.

Grill

Use esta función para dorar la superficie de los alimentos con rapidez.



1. Gire el **selector de función** a la posición de grill.
2. Con las teclas «+» y «-» seleccione el **indicador del tiempo de funcionamiento**.
3. Pulse la **tecla de inicio**.
4. Los números parpadearán. Con las teclas «+» y «-» seleccione el tiempo deseado.
5. Pulse la **tecla de inicio**. El alimento comenzará a cocinarse.
6. Al final del proceso de cocción se oye un pitido y la pantalla mostrará la palabra: "Fin". Pulse la tecla Stop o abrir la puerta.

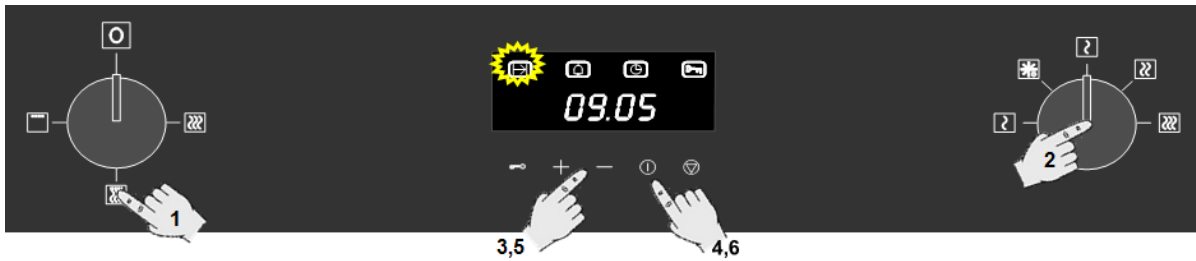
Notas:

- La posición del selector del microondas no afecta al funcionamiento.
- El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.

Funciones básicas

Microondas y grill

Utilice esta función para preparar lasaña, pollo, patatas asadas y guisos.



1. Gire el **selector de función** a la posición de microondas y grill.
2. Seleccione la función deseada en el **selector del nivel de potencia de las microondas** (consulte las características técnicas).
3. Con las teclas «+» y «-» seleccione el **indicador del tiempo de funcionamiento**.
4. Pulse la **tecla de inicio**.
5. Los números parpadearán. Con las teclas «+» y «-» seleccione el tiempo deseado.
6. Pulse la **tecla de inicio**. El alimento comenzará a cocinarse.
7. Al final del proceso de cocción se oye un pitido y la pantalla mostrará la palabra: "Fin". Pulse la tecla Stop o abrir la puerta.

Nota: El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **display** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start/Stop**

Modificación de los parámetros

Los parámetros solo pueden modificarse interrumpiendo el proceso de cocción:

- Función (con el selector de función)
- Potencia (con el selector de potencia)

Cancelar una cocción



Si desea cancelar el proceso de cocción, presione la tecla **Start/Stop** 2 veces.

Fin de una cocción

Al final del proceso se emiten 3 señales acústicas y en el display aparece la indicación **“End”**.

Descongelación

Para descongelar comida, seleccione la función microondas y uno de los dos niveles de potencia indicados a continuación:

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	Descongelar / mantener caliente	150 W
	Descongelar	300 W

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observación
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey.	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos a intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Cocinar con microondas

¡Atención! Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus** envases, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.

- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
 - Doble de la cantidad » doble del tiempo
 - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar a rodajas. Tapar
Brócoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champiñones	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Guisantes y zanahorias,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar en cubos o a rodajas. Tapar
Zanahorias congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales. Tapar
Pimiento	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar a pedazos o a rodajas. Tapar
Puerro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Col de Bruselas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Repollo	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice el grill suministrado conjuntamente con el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill.
Mantenga los niños alejados.
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y el grill alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.
4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. **¡Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada	800	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Sardina/cabracho	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Pique una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Volver 2 – 3x
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile las tostadas.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

Las salchichas no revientan si las pincha anteriormente con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar alimentos. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan simultáneamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Posición	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	300	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	550	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	550	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	300	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	300	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	300	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	300	2-4	3-5

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante más 5 ó 10 min. en la función grill.

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelva los pedazos

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador**.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función Microondas + Grill

En la función microondas + grill, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

Modo de funcionamiento Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Función combinada con Microondas
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios	sí	sí	sí	sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.

4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen o objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpiacristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpios, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Eche algunas gotas de zumo de limón en una taza con agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Limpeza y Mantenimiento del horno

La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia. Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

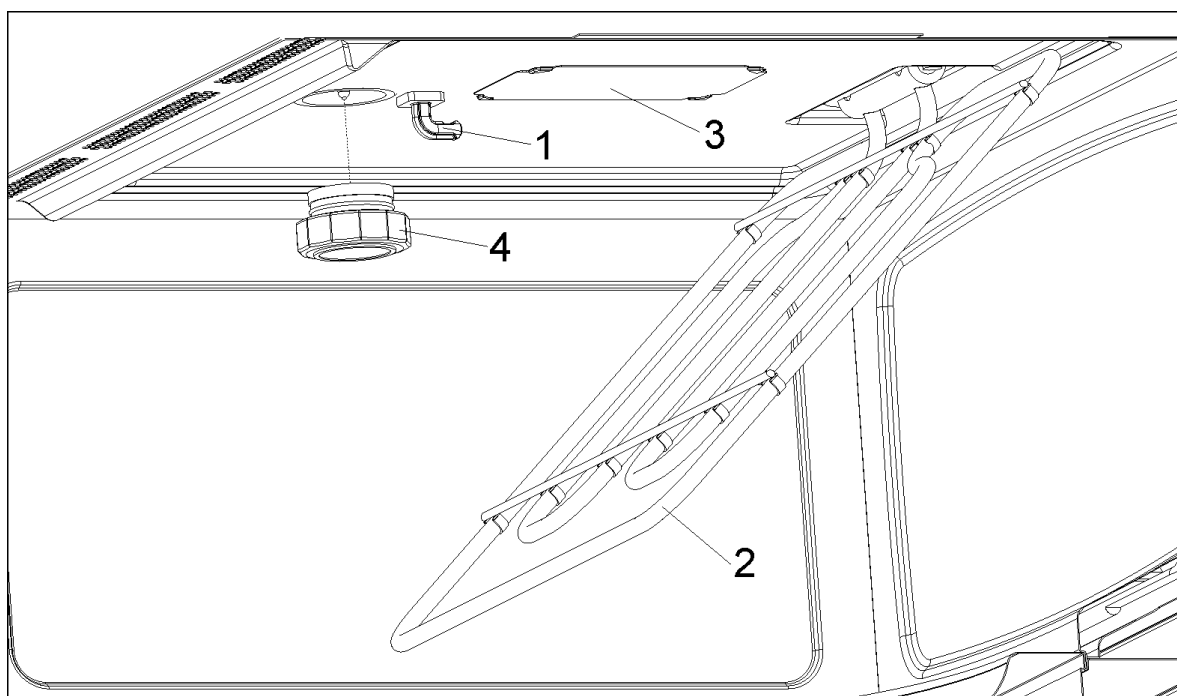
La Tapa de Cristal de la Bombilla (4) está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada

fácilmente para limpieza. Para ello desenrosque y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

Accesorios

Limpe los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

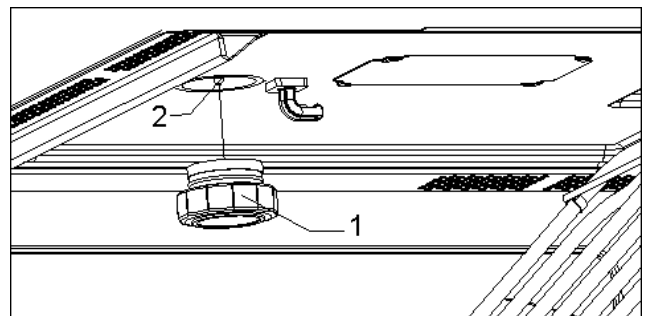
- **¡El display está apagado!** Comprobar si:
 - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
 - EL Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡El horno no funciona!** Comprobar si:
 - La clavija está correctamente conectada a la toma.
 - El circuito de alimentación del horno está conectado.
 - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
 - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños!** Comprobar si:
 - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
 - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
 - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente!** Comprobar si:
 - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
 - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
 - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Retire la bombilla de halógeno **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de G4/12V/20W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC 220-240 V / 50 Hz
- Potencia requerida..... 3000 W
- Potencia del grill.. 1250 W
- Potencia de salida microondas..... 1000 W
- Frecuencia de microondas 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 455 × 558 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno..... 38 l
- Peso 32 kg

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2012/19/EU referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos de forma a recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación.

Abra la puerta y **retire todos los accesorios** y el material de embalaje.

¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos causen daños al generador de microondas.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una **película de protección**. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

Instalación eléctrica

De acuerdo con la legislación vigente, la instalación eléctrica de este aparato debe llevarla a cabo personal cualificado.

Antes de enchufar el microondas, compruebe que el voltaje y la frecuencia de su toma de corriente coincidan con los indicados en la placa de características situada en la parte frontal del hueco del aparato, y en el certificado de garantía, que debe conservar junto con este manual.

El aparato se conecta a través de un enchufe (siempre que haya acceso) o mediante un interruptor omnipolar que debe ser resistente al voltaje de la toma y tener una distancia de apertura entre sus contactos de 3mm como mínimo. Esto garantizará la desconexión del microondas en caso de emergencia o al limpiarlo.

El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las regulaciones de seguridad para sistemas eléctricos.

ATENCIÓN: ES OBLIGATORIO QUE EL HORNO TENGA CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de tener que sustituir el cable eléctrico flexible que se proporciona con el microondas, un técnico del Servicio Postventa deberá realizar esta tarea, ya que requiere el uso de herramientas especiales.

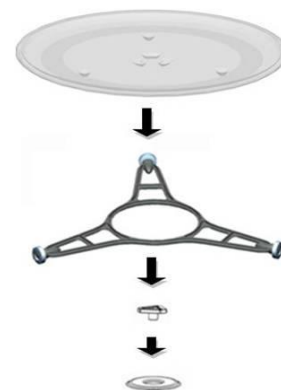
El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

Tras la instalación

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos.**



Durante la instalación, seguir las instrucciones indicadas no final do manual.

Sehr geehrter Kunde,

Danke dass Sie sich für dieses Franke Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch zu lesen, das ihnen so die Handhabung des Gerätes erleichtert.

Bewahren Sie die Unterlagen dieses Produktes für eventuelle nach Fragen auf.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung griffbereit auf. Leihen Sie das Gerät mit der Gebrauchsanweisung aus.

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf unserer Homepage verfügba www.franke.com

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	63
Die Vorteile der Mikrowelle	69
Beschreibung des Mikrowellenherds	70
Funktionsbeschreibung	71
Grundeinstellungen	72
Einstellung der Uhr	72
Uhr ausblenden/anzeigen.....	72
Kindersicherung.....	73
Timer	73
Grundfunktionen	74
Mikrowelle.....	74
Grill	74
Mikrowelle + Grill	75
Während des Betriebs	76
Kochvorgang unterbrechen	76
Einstellungen ändern.....	76
Kochvorgang abbrechen	76
Ende des Kochvorgangs	76
Auftauen	77
Kochen mit der Mikrowelle	79
Zubereitung mit dem Grill	81
Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?	83
Funktion Mikrowelle	83
Funktion Grill	83
Funktion Mikrowelle + Grill	83
Aluminiumgefäße und Folien	83
Deckel	83
Reinigung und Wartung des Geräts	85
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?	87
Lampenwechsel.....	87
Technische Eigenschaften	88
Spezifikation	88
Hinweise zum Umweltschutz	88
Installationsanleitung	89
Vor der Installation.....	89
Nach der Installation.....	89
Einbau	90

Sicherheitsinformationen



Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät benutzt werden, wenn sie vorher in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- **WARNUNG:** Verbrennungsgefahr! Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Es sollte sorgfältig vermieden werden, Heizelemente innerhalb des Ofens zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern. Die zugänglichen Teile können während der Verwendung heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät gerade in Betrieb ist, sollten Kinder es nur unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:

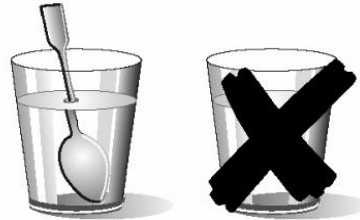
Sicherheitsinformationen

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
- Bauernhöfe
- Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür

Sicherheitsinformationen

geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.

- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.



- Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten! Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!** Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden..
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- Achtung! Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**
- Vorsicht! Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.

Sicherheitsinformationen

- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!

Installation

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, FI-Schalter und Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen.
- Die Installation des Gerätes muss nach aktuellen Vorschriften erfolgen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- Achtung: Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät ist für den Einbau bestimmt. Bitte beziehen Sie sich auf die letzten Seiten der Bedienungsanleitung, für detaillierte Informationen und Maßzeichnungen.

Reinigung und Instandhaltung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Reinigung und Instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.

Sicherheitsinformationen

- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".
- **WARNUNG:** Gehen Sie sicher, dass Sie das Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie die Lampe austauschen, um einem elektrischen Schock vorzubeugen. Bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel "Austauschen der Backofen Lampe"

Service und Reparatur

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Service und Reparatur das Gerät von der Stromversorgung.
- **Warnhinweis:** Es ist gefährlich, wenn nicht wirklich sachkundige Personen Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, die das Entfernen jeglicher vor dem Freisetzen von Mikrowellen schützenden Abdeckung beinhalten.
- **WARNHINWEIS:** Falls die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen erst nach qualifizierter Reparatur wieder in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.

Sicherheitsinformationen

- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur geeignetes Mikrowellen Geschirr. Bevor Sie das Geschirr, oder Gefäß in der Mikrowelle verwenden, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.
- Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind zum Mikrowellengaren nicht erlaubt. Dieses Verbot gilt nicht, wenn der Hersteller ausdrücklich angibt, dass Seiten und Form des metallischen Behälters zum Mikrowellengaren geeignet sind.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden.

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

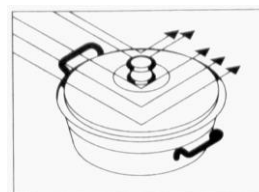
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

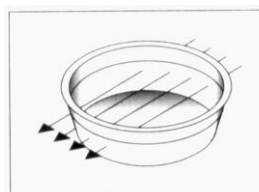
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

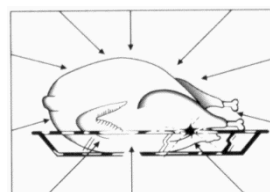
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert, ...



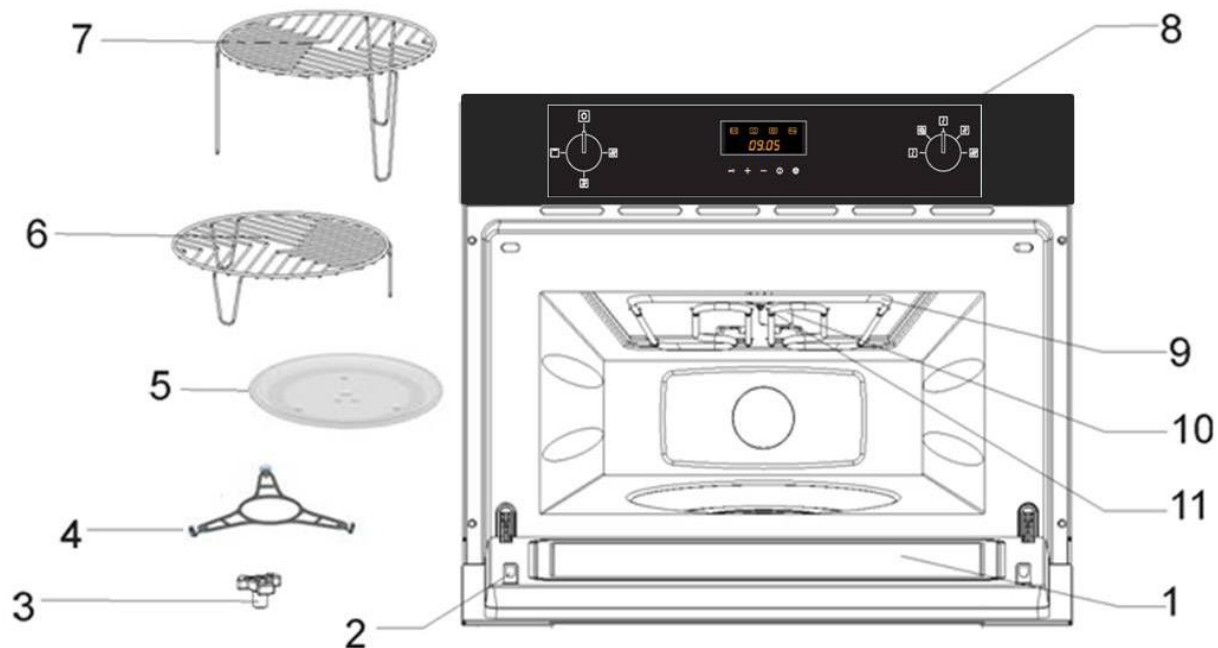
... durchdringen Glas und Porzellan ...



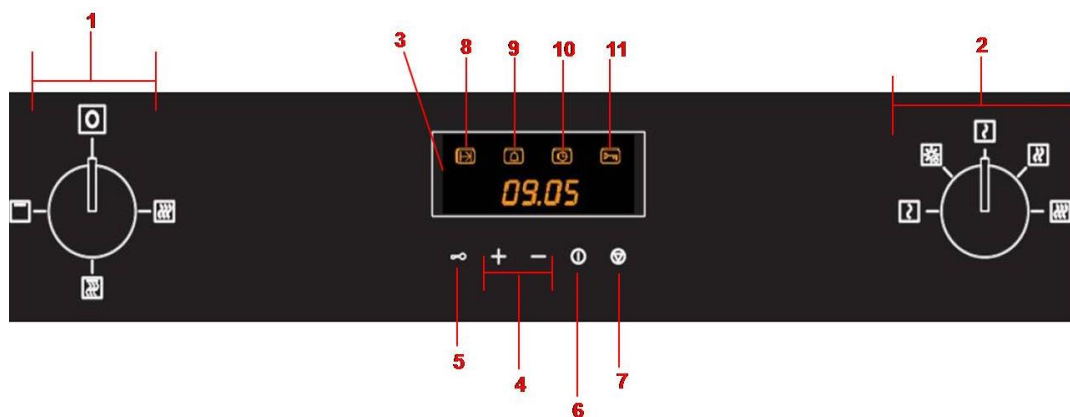
... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Beschreibung des Mikrowellenherds
















- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1. – Türglass | 7. – Oberer Rost |
| 2. – Sicherheitsverriegelung | 8. – Bedienblende |
| 3. – Kupplungsstück | 9. – Gril |
| 4. – Rollring | 10. – Glimmerabdeckung |
| 5. – Drehteller | 11. – Lampe |
| 6. – Unterer Rost | |



- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. – Betriebswahlschalter | 7. – Stoptaste |
| 2. – Leistungswahltaste | 8. – Betriebsdauer |
| 3. – Anzeige | 9. – Timer Anzeige |
| 4. – "+" und "-" Taste | 10. – Uhranzeige |
| 5. – Kindersicherung | 11. – Kindersicherung |
| 6. – Starttaste | |

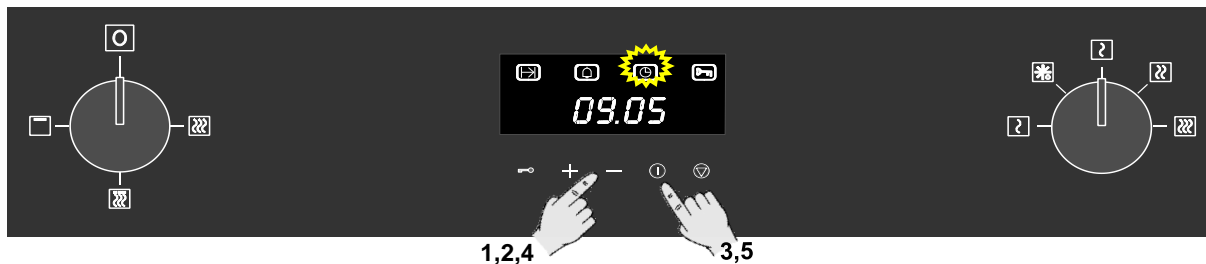
Funktionsbeschreibung

Funktion		Ausgangsleistung Mikrowelle		Lebensmittel
	Mikrowelle		150 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen Warmhalten
			300 W	Bei wenig Hitze garen, Reis dünsten Schnelles Auftauen
			550 W	Butter zerlassen. Babynahrung aufwärmen
			750 W	Gemüse und Speisen zubereiten Vorsichtig zubereiten und erhitzen Kleine Mengen erhitzen und zubereiten Empfindliche Speisen erwärmen
			1000 W	Flüssigkeiten und Fertiggerichte schnell zubereiten und erhitzen
	Mikrowelle + Grill		150 W	Toastbrot überbacken
			300 W	Geflügel und Fleisch grillen
			550 W	Pasteten und Aufläufe zubereiten
			750 W	Vorsichtig verwenden, um ein Anbrennen der Nahrungsmittel zu vermeiden.
			1000 W	Vorsichtig verwenden, um ein Anbrennen der Nahrungsmittel zu vermeiden.
	Grill	---	---	Speisen grillen

Grundeinstellungen

Einstellung der Uhr

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:



1. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ bis die Ziffern der Stunden blinken. Drücken Sie die Starttaste bis die Uhranzeige zu blinken beginnt.(nicht nötig falls Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall).
2. Drücken Sie die Tasten „+“ bzw. „-“, für die Einstellung der Uhr.
3. Drücken Sie die Starttaste, um die Stunden zu bestätigen.
4. Drücken Sie die „+“ und „-“ Tasten, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Starttaste zum Bestätigen der eingestellten Minuten.

Uhr ausblenden/anzeigen

Falls die Uhr Sie stört, können Sie diese ausblenden.



1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position "0".
2. Halten Sie die „+“ und „-“ Tasten gleichzeitig für ein paar Sekunden gedrückt. Die Uhr wird ausblenden.
3. Wenn Sie die Zeitanzeige wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Grundeinstellungen

Kindersicherung



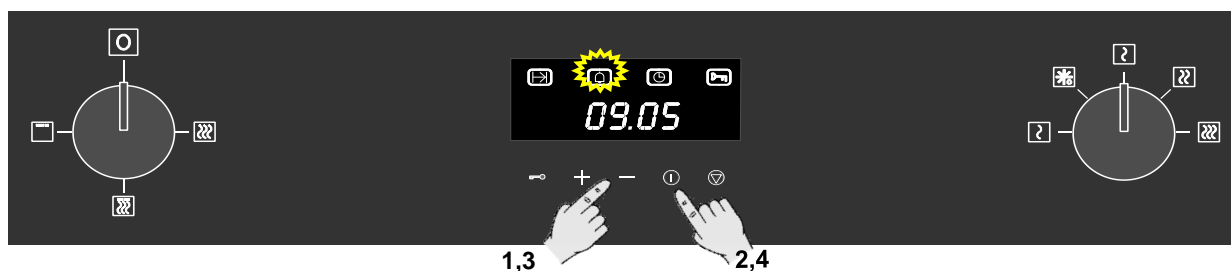
Sie können das Gerät vor unsachgemäßer Bedienung schützen (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).

1. Halten Sie zur Aktivierung der Sicherung drei Sekunden lang die Taste Kindersicherung gedrückt. Auf dem Display erscheint die Anzeige für die Kindersicherung. Wenn Sie nun eine Taste drücken, erscheint auf dem

Display der Hinweis SAFE und das Gerät reagiert nicht.

2. Halten Sie zur Deaktivierung der Sicherung erneut drei Sekunden lang die Taste Kindersicherung gedrückt.

Timer



1. Wählen Sie mithilfe der Tasten „+“ oder „-“ die Timerfunktion aus.
2. Betätigen Sie die Start-Taste.
3. Die Ziffern beginnen zu blinken. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.

4. Betätigen Sie die Start-Taste.
5. Am Ende ertönt ein Signalton, bis die Stoptaste gedrückt wird.

Grundfunktionen

Mikrowelle

Nutzen Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.

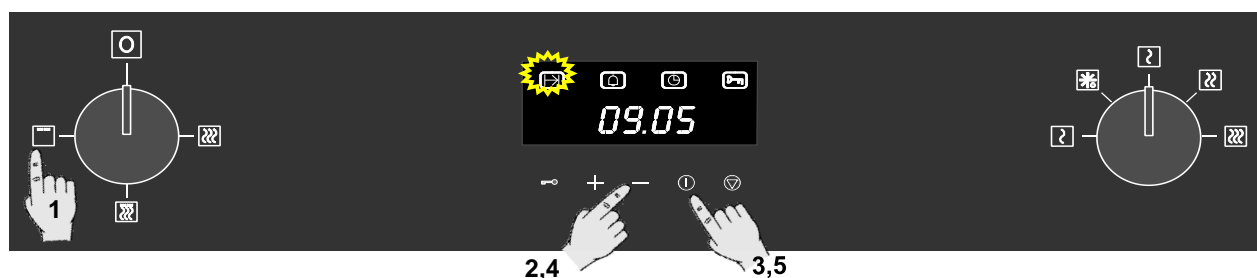


1. Bringen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Mikrowelle.
2. Stellen Sie mithilfe Leistungswahltaste die benötigte Leistungsstufe ein (siehe technische Eigenschaften).
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die Betriebsdauer anzeigen Licht. Die entsprechende Anzeige blinkt.
4. Betätigen Sie die Start-Taste.
5. Die Ziffern beginnen zu blinken. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.
6. Betätigen Sie die Start-Taste. Der Garvorgang beginnt.
7. Am Ende des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne, und auf der Anzeige kommt End vor. Betätigen Sie die Stopptaste oder öffne die tür.

Hinweis: Der Lüfter arbeitet für einige Zeit. Wenn die Temperatur ausreichend abgesunken ist, schaltet sich der Lüfter aus.

Grill

Diese Funktion benutzen, um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.



1. Bringen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Grill.
2. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die Betriebsdauer anzeigen Licht. Die entsprechende Anzeige blinkt.
3. Betätigen Sie die Start-Taste.
4. Die Ziffern beginnen zu blinken. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.
5. Betätigen Sie die Start-Taste. Der Garvorgang beginnt.
6. Am Ende des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne, und auf der Anzeige kommt End vor. Betätigen Sie die Stopptaste oder öffne die tür.

Hinweis:

- Die Position des Mikrowellenwählers hat keinen Einfluss auf den Betrieb.
- Der Lüfter arbeitet für einige Zeit. Wenn die Temperatur ausreichend abgesunken ist, schaltet sich der Lüfter aus.

Grundfunktionen

Mikrowelle + Grill

Diese Funktion benutzen, um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.



1. Bringen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Mikrowelle + Grill.
2. Stellen Sie mithilfe Leistungswahltaaste die benötigte Leistungsstufe ein (siehe technische Eigenschaften).
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die Betriebsdauer anzeigen Licht. Die entsprechende Anzeige blinkt.
4. Betätigen Sie die Start-Taste.
5. Die Ziffern beginnen zu blinken. Stellen Sie mithilfe der Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.
6. Betätigen Sie die Start-Taste. Der Garvorgang beginnt.
7. Am Ende des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne, und auf der Anzeige kommt End vor. Betätigen Sie die Stopptaste oder öffne die tür.

Hinweis: Der Lüfter arbeitet für einige Zeit. Wenn die Temperatur ausreichend abgesunken ist, schaltet sich der Lüfter aus.

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die **Stopptaste** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- wird der Grill deaktiviert, **hat aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Starttaste**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Einstellungen ändern

Die Funktion und die Temperatur können geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder wenn der Kochvorgang durch einfaches Drehen des Schalters zu der neuen Einstellung unterbrochen wurde.

- Funktion (mit den Betriebswahlschalter)
- Leistung (mit den Leistungswahltaste)

Kochvorgang abbrechen



Wenn Sie einen Kochvorgang abbrechen möchten, drücken Sie zweimal infolge die Stopptaste.

Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Signalton, und auf der Anzeige kommt End vor.

Auftauen

Zum Auftauen wird empfohlen, die Funktion Mikrowelle gemeinsam mit einer der folgenden Leistungsstufen zu wählen:

Position	Leistungsstufe	Leistung
	Auftauen/ warm halten	150 W
	Auftauen	300 W

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild	100	2-3	5-10	1 x wenden
	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	2 x wenden
	1000	21-23	20-30	2 x wenden
	1500	32-34	20-30	2 x wenden
	2000	43-45	25-35	3 x wenden
Goulasch	500	8 -10	10-15	2 x wenden
	1000	17-19	20-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	2-4	10-15	2 x wenden
	500	10-14	20-30	3 x wenden
Bratwurst	200	4-6	10-15	1 x wenden
	500	9-12	15-20	2 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	250	5-6	5-10	1 x wenden
Hähnchen	1000	20-24	20-30	2 x wenden
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x wenden
Fischfilet	200	4-5	5-10	1 x wenden
Forelle	250	5-6	5-10	1 x wenden
Krabben	100	2-3	5-10	1 x wenden
	500	8-11	15-20	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-10	1 x wenden
	300	8-9	5-10	1 x wenden
	500	11-14	10-20	2 x wenden
Brot	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	1 x wenden
	800	15-17	10-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	
Quark	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf den Drehteller des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Kochen mit der Mikrowelle

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

1. Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
2. Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
3. Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
4. Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
5. Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
6. **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.
7. Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
8. Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
9. Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage

gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.

10. Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **Starttaste** drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	750	9-11	2-3	In Röschen teilen.
Brokkoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	In Scheiben schneiden.
Pilze	250	25 ml	750	6-8	2-3	1 x wenden, Abdecken.
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte	300	100 ml	750	7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden.
Möhren	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Kartoffeln	250	25 ml	750	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden.
Paprika	250	25 ml	750	5-7	2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden.
Porree	250	50 ml	750	5-7	2-3	Abdecken, 1 x wenden.
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	750	6-8	2-3	Abdecken, 1 x wenden.
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Abdecken, 1 x wenden.

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Speise	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500	550	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, was auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.

4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Tabellen und Anregungen – Grill ohne Mikrowelle

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Hinweise
Fisch			
Goldbrasse	800	18-24	Mit etwas Butter einstreichen. Nach der Hälfte der Zeit wenden und mit Gewürzen bestreuen.
Sardinen/Seehahn	6-8 fish.	15-20	
Fleisch			
Würstchen	6-8 units	22-26	Nach der Hälfte der Zeit einstechen und wenden.
Hamburger, tiefgekühlt	3 units	18-20	2x3 wenden
Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark)	400	25-30	Mit Öl bepinseln, nach der Hälfte der Zeit wenden
Sonstiges			
Toastbrote	4 units	1½-3	Das Toasten beaufsichtigen, wenden.
Sandwichs überbacken	2 units	5-10	Das Überbacken beaufsichtigen.

Heizen Sie vorher den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel damit das heruntertropfende Wasser und Fett aufgefangen werden kann.

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und angestrebtem Zustand der Speise abweichen. Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln,

Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Nudelauflauf	500	flach	300	12-17	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	550	20-22	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	550	15-20	3-5
Quarkauflauf	etwa 500	flach	300	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost)	jeweils 200	flach	300	10-15	3-5
Hähnchen	etwa 1000	flaches und breites Gefäß	300	35-40	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	300	2-4	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist es, feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik einzusetzen. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktion Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Funktion Mikrowelle + Grill

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und Folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, dann stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Haftfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsprozess schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können

Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

Betriebsart Geschirrtyp	Mikrowelle		Grill	Mikrowelle + Grill
	Auftauen / erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2) Glasiert Unglasiert	ja nein	ja nein	nein nein	nein nein
Plastikgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C Hitzebeständig bis 250°C	ja ja	nein ja	nein nein	nein nein
Plastikfolien 3) Plastikfolie für Lebensmittel Cellophan	nein ja	nein ja	nein nein	nein nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall Aluminiumfolie Aluminiumverpackungen 5) Zubehör	ja nein ja	nein ja ja	ja ja ja	nein ja ja

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.

4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann.**

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und dazugehörigen Träger nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximalleistung der Mikrowelle.

Reinigung und Wartung des Gerätes

Decke des Gerätes

Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Halter der Grills um 180° (1).
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter (2). **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill (2) wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Halterung des Grills (1) kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills (1) in das vorhandene Loch in der Decke des Backofeninnenraumes und drehen Sie sie um 90° bis zu der Position, die ein Halten des Grills (2) ermöglicht.

Die Glimmerabdeckung (3), die sich an der Decke befindet, muss ständig sauber gehalten werden. Speisereste, die sich an der Glimmerabdeckung angesammelt haben, können Schäden bzw. Funken verursachen.

Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungsmittel noch spitze Gegenstände.

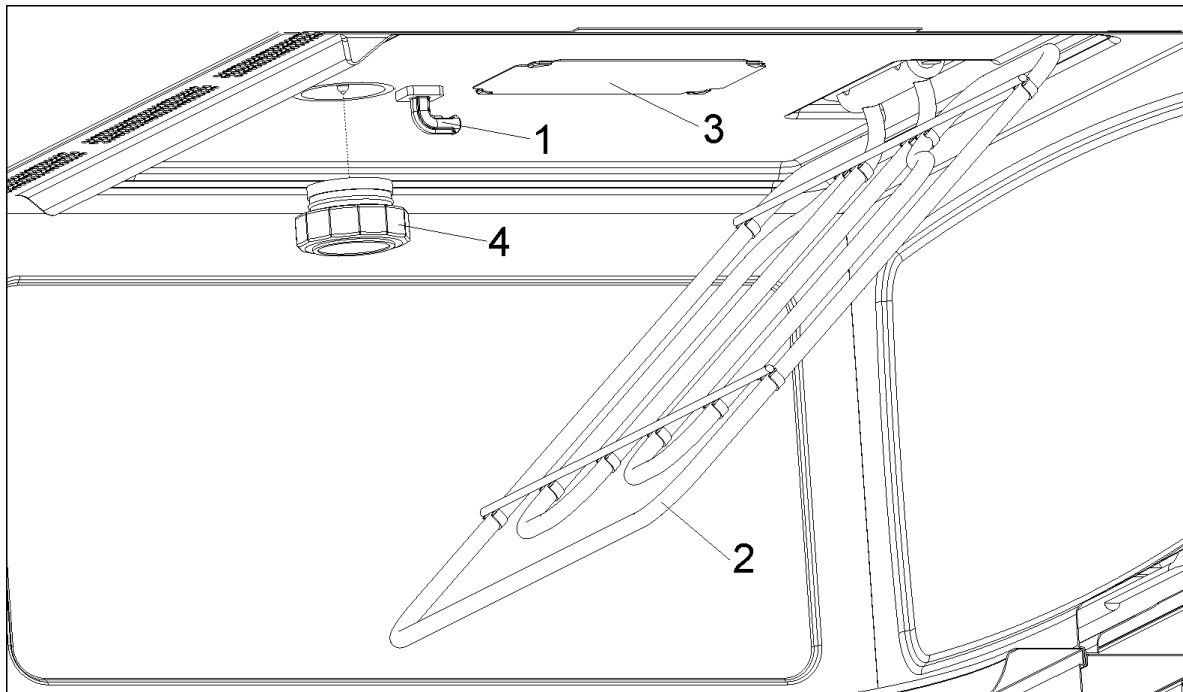
Nehmen Sie die Glimmerabdeckung nicht ab, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Die Glasabdeckung der Lampe (4) befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und entsprechenden Träger nicht ein.



Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

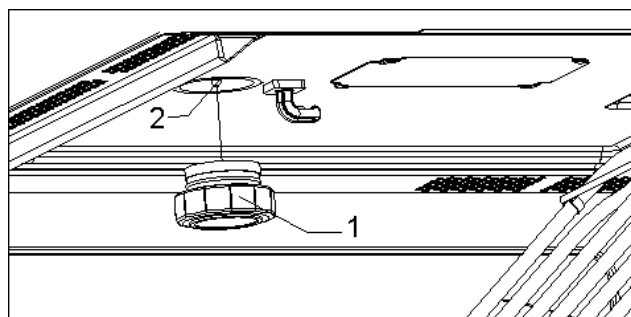
- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
 - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
 - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
 - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
 - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
 - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
 - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kleinere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue Halogenlampe 12V /20W ein. **Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden.** Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Spezifikation

- Wechselspannung..... (Siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 3300 W
- Grill Leistung 1500 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle 1000 W
- Mikrowellenfrequenz..... 2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT). 595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. 38 l
- Gewicht 32 kg

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der

Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Teil des Hohlraums und ist nur sichtbar nach dem Öffnen der Tür.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

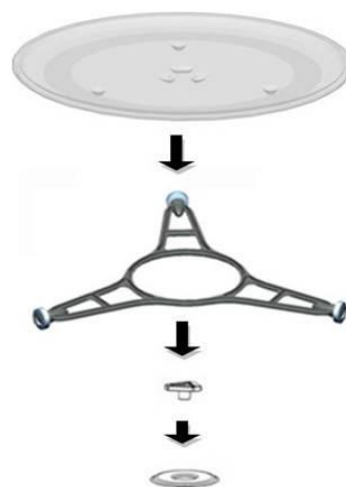
ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

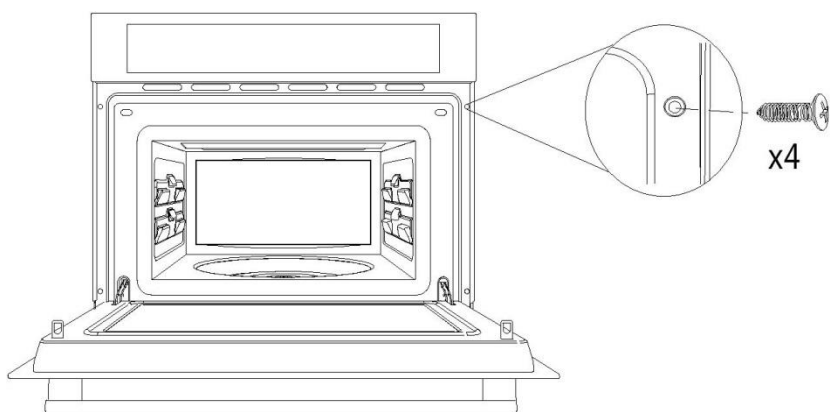
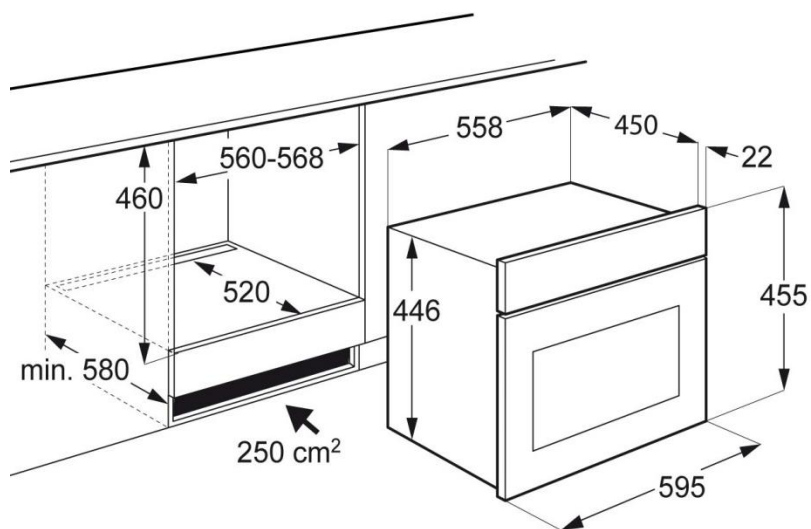
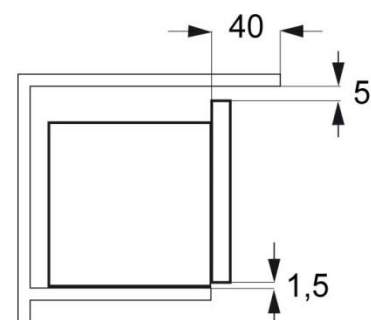
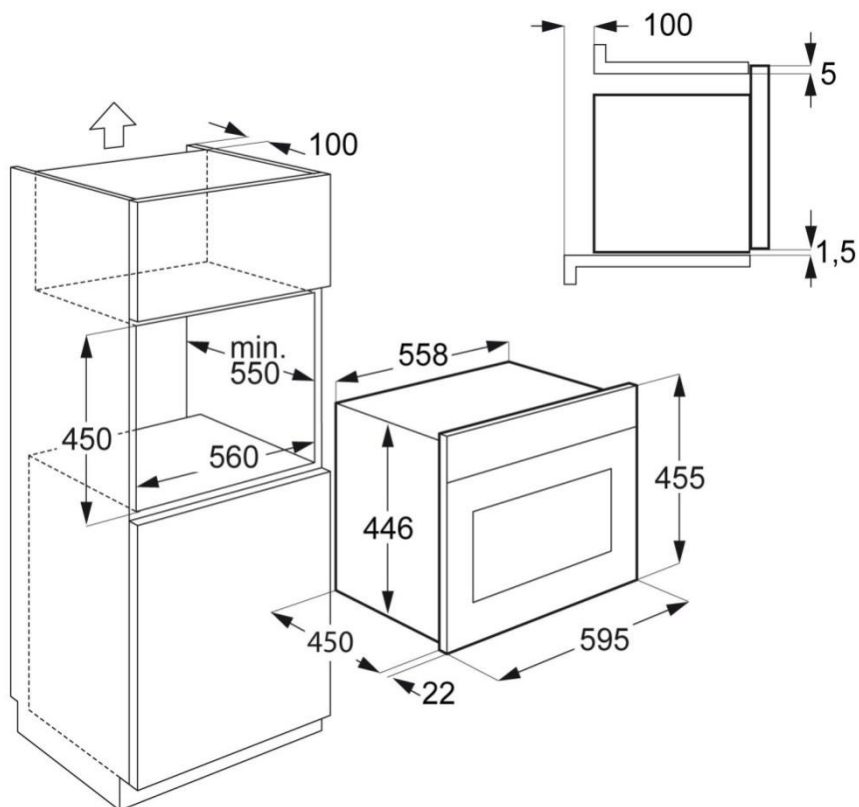
Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Führen Sie das Kupplungsstück in der Mitte des Garraumes ein und legen Sie den Rollring sowie den Drehteller so auf, dass dieser einrastet. Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind. **Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.**



Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Incasso / Instalación / Einbau



IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearla.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atravesando los 4 agujeros en el marco del horno.

Argentina
Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium
Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil
Franke Sistemas de
Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada
Franke Kindred Canada Ltd.
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China
Franke (China) Kitchen
Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong,
529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic
Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark
Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt
Franke Kitchen Systems
Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland
Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France
Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany
Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece
Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis
(Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR
Franke Asia Hong Kong
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India
Franke Faber India Pvt Ltd.
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy
Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan
Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco
Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway
Franke KS Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland
Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal
Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania
Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia
Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic
Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa
Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain
Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden
Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland
Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand
Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands
Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey
Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve
Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine
Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates
Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom
Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA
Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

